

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Східноєвропейський національний університет
імені Лесі Українки

Кафедра туризму та готельного господарства

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

**Проректор з науково-педагогічної і
навчальної роботи та рекрутації
проф. Гаврилюк С. В. _____
Протокол № __ від _____ 2017 р.**

ПРОГРАМА

нормативної навчальної дисципліни

Організація ресторанного господарства

підготовки бакалавра

спеціальності 242 «Туризм»

освітньої програми (спеціалізації) «Туризм»

Луцьк – 2017

Робоча програма навчальної дисципліни «**Організація ресторанного господарства**» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 «Туризм», за освітньою програмою «Туризм».

30.08. 2016. – 21 с.

Розробник: Ляшук М.М. – старший викладач кафедри туризму та готельного господарства.

Рецензент: Бейдик О.О. д.геогр.н., професор кафедри країнознавства і туризму Київського національного університету імені Тараса Шевченка

Робоча програма навчальної дисципліни затверджена на засіданні кафедри туризму та готельного господарства,
протокол № 1 від 30.08.2016 р.

Завідувач кафедри
д. геогр. н., професор

Ільїн Л. В.

Робоча програма навчальної дисципліни
схвалена науково-методичною комісією географічного факультету
протокол № 4 від 14.12.2016 р.

Голова науково-методичної
комісії географічного факультету

Поручинський В. І.

Робоча програма навчальної дисципліни
схвалена науково-методичною радою університету

протокол № від . . 2017 р.

©, Ляшук М.М., 2016

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Нормативна
	Напрям підготовки <u>242 «Туризм»</u> (шифр і назва)	
Кількість кредитів 315 / 10,5	Туризм	Рік підготовки: 2-й, 3-й
		Семестр 4 – 6-й
ІНДЗ: є	Туризм	Лекції 72 год.
		Практичні (семінарські) 68 год.
	Бакалавр	Самостійна робота 155 год.
		Консультації 20 год.
		Вид контролю: <u>іспит, залік</u>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Ресторанне господарство є галуззю основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами і спеціалізацією.

Мета вивчення курсу “Організація ресторанного господарства” – надати базові відомості про особливості розвитку ресторанного господарства, про організацію виробництва в ресторанному бізнесі, організацію постачання, складське господарство, організація роботи цехів, роздаткових ліній, про раціональну організацію праці.

Завдання вивчення курсу “Організація ресторанного господарства”. Серед завдань курсу:

- організація процесу постачання та його матеріально-технічне забезпечення;
- методи і форми обслуговування відвідувачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства;
- особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати :

- зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв
- нормативну технічну документацію

вміти :

- зробити порівняльну характеристику техніки сервірування та подачі страв
- оцінити асортимент страв та методи обслуговування споживачів офіціантами
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Модуль I. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення

Змістовний модуль 1.1. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування

Тема 1. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення .

Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Приміщення для споживачів. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень.

Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна. Порцеляновий та фаянсовий посуд. Керамічний посуд. Металевий посуд та набори. Скляний і кришталевий посуд. Дерев'яний посуд та набори. Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу. Столова білизна.

Змістовний модуль 1.2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства. Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню.

Тема 5. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства. Сервірування столів. Одержання столового посуду, наборів, білизни. Попереднє сервірування столу.

Модуль II. Методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Змістовний модуль 2.1. Форми і методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.

Тема 7. Подавання страв і напоїв. Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила подавання других страв. Техніка подавання других та холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання солодких страв. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підготовка столу до подавання страв.

Тема 8. Обслуговування споживачів напоями. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями. Карта вин. Складання карти вин. Оформлення карти вин. Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв. Подавання аперитивів. Рекомендації щодо вживання вин. Принципи поєднання сирів і вина. Правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв. Культура споживання коньяку, віскі, текіли. Культура споживання пива, безалкогольних напоїв та води. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Робоче місце сомельє. Підготовка вина. Подавання вина. Дегустація вина.

Тема 9. Обслуговування бенкетів. Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Підготовка до проведення бенкету. Бенкет-фуршет. Бенкет-коктейль. Бенкет-прийом за типом "шведського столу". Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.

Тема 10. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Особливості організації бенкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.

Тема 11. Організація кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Класифікація кейтерингових послуг. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.

Змістовний модуль 2.2. Організація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства

Тема 12. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Музичне обслуговування. Організація спортивних видів розваг. Організація ігор з грошовим вигравшем. Організація розважальних шоу-програм. Правові аспекти організації дозвілля.

Тема 13. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства. Обслуговування гостей сигарами. Характеристика сигар та аксесуарів до них. Характеристика кальянів. Матеріали для кальянопаління та заправка і подавання кальяну. Обслуговування гостей в кальянних кімнатах. Кальянна карта. Обладнання та обслуговування гостей в кальянних кімнатах.

Модуль III. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Змістовний модуль 3.1. Організація обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 14. Організація обслуговування в ресторанах. Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан.

Тема 15. Організація обслуговування в барах. Характеристика приміщень бару. Обладнання, посуд, інвентар. Барна карта. Подавання напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах. Організація робочого місця бармена. Підготовка бару до роботи. Особливості обслуговування в барах. Професійні вимоги до бармена.

Тема 16. Організація обслуговування у кав'ярні. Кав'ярня як різновид кафе. Обладнання для приготування кави. Організація робочого місця бариста. Подавання кави та кавових напоїв. Посуд для подавання кави та кавових напоїв. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв.

Тема 17. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. Характеристика закладів з чайною концепцією. Чайний посуд та обладнання для приготування чаю в етнічних закладах ресторанного господарства. Організація роботи майстра з приготування чаю. Чайна карта. Сучасний чайний етикет.

Тема 18. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей. Меню дитячих закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства. Організація дитячого дозвілля.

Змістовний модуль 3.2. Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 19. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. Заклади ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Обслуговування в обідній час. Організація "шведського столу". Обслуговування в номерах готелю. Міні-бар у номері готелю. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.

Тема 20. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування у фітнес-центрах. Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.

Тема 21. Особливості обслуговування туристів. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Характеристика послуг харчування. Організація обслуговування туристів. Обслуговування туристів у

дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями.

Тема 22. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Тема 23. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах. Організація харчування споживачів у торговельних комплексах. Організація харчування та дозвілля в торговельно-розважальних комплексах. Характеристика закладів швидкого обслуговування.

Тема 24. Організація обслуговування за місцем роботи. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів. Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів. Організація дієтичного харчування.

Тема 25. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання. Порядок та регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах. Обов'язки навчальних закладів щодо організації харчування дітей та молоді. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах. Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах. Особливості організації харчування студентів. Фактори впливу на режим роботи закладів ресторанного господарства. Вибір форм обслуговування.

3. Структура навчальної дисципліни

Тема	Кількість годин				
	Усього	у тому числі			Конс.
		Лек.	Прак т.	Сам. роб.	
Модуль I. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення					
Змістовний модуль 1.1. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування					
Тема 1. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	16	4	4	6	2
Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	12	4	2	6	
Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна	12	4	2	6	
Змістовний модуль 1.2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства	12	2	4	6	
Тема 5. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	14	4	4	6	2
Модуль II. Методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
Змістовний модуль 2.1. Форми і методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування	14	4	4	6	
Тема 7. Подавання страв і напоїв	12	4	2	6	
Тема 8. Обслуговування споживачів напоями	12	4	2	6	
Тема 9. Обслуговування бенкетів	16	4	4	6	2
Тема 10. Особливості обслуговування прийомів за протоколом	14	4	4	6	
Тема 11. Організація кейтерінгового обслуговування	12	2	2	6	2
Змістовний модуль 2.2. Організація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства					
Тема 12. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	12	2	4	6	
Тема 13. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	14	4	4	6	2

Модуль III. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів					
Змістовний модуль 3.1. Організація обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів					
Тема 14. Організація обслуговування в ресторанах	10	2	2	6	
Тема 15. Організація обслуговування в барах	10	2	2	6	2
Тема 16. Організація обслуговування у кав'ярні	12	2	2	6	2
Тема 17. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	16	4	4	6	2
Тема 18. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	10	2	2	6	
Змістовний модуль 3.2. Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства					
Тема 19. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	11	2	2	7	2
Тема 20. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	11	2	2	7	
Тема 21. Особливості обслуговування туристів	11	2	2	7	
Тема 22. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	11	2	2	7	
Тема 23. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах	11	2	2	7	
Тема 24. Організація обслуговування за місцем роботи	10	2	2	6	2
Тема 25. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	10	2	2	6	
Усього	315	72	68	155	20

4. Теми практичних (семінарських) занять

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	4
2	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	2
3	Столовий посуд, набори, білизна	2
4	Меню в закладах ресторанного господарства	4
5	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
6	Подавання страв і напоїв	2
7	Обслуговування споживачів напоями	2
8	Загальна характеристика методів і форм обслуговування	4
9	Обслуговування бенкетів	4
10	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	4
11	Організація кейтерінгового обслуговування	2
12	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	4
13	Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	4
14	Організація обслуговування в ресторанах	2
15	Організація обслуговування в барах	2
16	Організація обслуговування у кав'ярні	2
17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	4
18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	2
19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	2
20	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	2
21	Особливості обслуговування туристів	2
22	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	2
23	Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах	2
24	Організація обслуговування за місцем роботи	2
25	Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	2
	Усього годин	68

5. Самостійна робота

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	6
2	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	6
3	Столовий посуд, набори, білизна	6
4	Меню в закладах ресторанного господарства	6
5	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
6	Подавання страв і напоїв	6
7	Обслуговування споживачів напоями	6
8	Загальна характеристика методів і форм обслуговування	6
9	Обслуговування бенкетів	6
10	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	6
11	Організація кейтерінгового обслуговування	6
12	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	6
13	Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	6
14	Організація обслуговування в ресторанах	6
15	Організація обслуговування в барах	6
16	Організація обслуговування у кав'ярні	6
17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	6
18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	6
19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	7
20	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	7
21	Особливості обслуговування туристів	7
22	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	7
23	Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах	7
24	Організація обслуговування за місцем роботи	6
25	Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	6
	Усього годин	155

6. Консультації

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	2
5	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
9	Обслуговування бенкетів	2
11	Організація кейтерінгового обслуговування	2
13	Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	2
15	Організація обслуговування в барах	2
16	Організація обслуговування у кав'ярні	2
17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	2
19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	2
24	Організація обслуговування за місцем роботи	2
	Усього годин	20

Підготувати науково-дослідний реферат на одну із запропонованих тем обсягом до 25 сторінок друкованого тексту і належно оформити відповідно вимогам до такого виду робіт:

Модуль I. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення

1. Соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства.
2. Тенденції розвитку галузі ресторанного господарства в сучасних умовах по Україні в цілому.
3. Нормативні документи, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства в Україні.
4. Види форм організації виробництва в ресторанному господарстві.
5. Моделі виробничо-сервісного процесу в закладах ресторанного господарства.
6. Фактори впливу на виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства.
7. Правила роботи закладів ресторанного господарства.
8. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
9. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
10. Класифікаційні ознаки закладів ресторанного господарства.
11. Характеристика сучасних мереж закладів ресторанного господарства в Україні.
12. Характеристика виробничих процесів за їх видами.
13. Принципи раціональної організації виробничих процесів.
14. Основні положення раціональної організації виробництва.
15. Сутність та етапи оперативного планування виробництва.

16. Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою.
17. Сфера застосування наряду-замовлення; планового меню; плану-меню.
18. Правила розташування страв у меню.
19. Характеристика меню різних видів.
20. Вимоги до послуг харчування відповідно до ГОСТ 30523-97.
21. Основні положення ДСТУ 4281: 2004 „Заклади ресторанного господарства”.
22. Порядок розробки та затвердження виробничої програми підприємства.
23. Форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
24. Нормативно-технічна та технологічна документація.
25. Виробнича програма підприємства, порядок розробки та документального оформлення.
26. Особливості організації послуг харчування для мешканців готельних комплексів.
27. Особливості організації послуг харчування за типом „Кейтеринг,,.
28. Особливості організації послуг харчування учасникам конгресного туризму.
29. Особливості організації послуг харчування на офіційних прийомах.
30. Характеристика основних етапів формування виробничої програми підприємств, цеху.

Модуль II. Методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

31. Правила роботи закладів ресторанного господарства.
32. Особливості організації обслуговування груп туристів в закладах ресторанного господарства.
33. Форми прискореного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
34. Основні правила і технологія попереднього сервування столів.
35. Особливості обслуговування бенкету «Фуршет».
36. Особливості обслуговування прийому «Коктейль».
37. Особливості обслуговування бенкету “Коктейль-фуршет”.
40. Технологічний процес обслуговування офіційних прийомів.
41. Структура, зміст, функції меню, принципи складання.
42. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.
43. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на підставі впровадження сучасних методів організації виробництва.
44. Прогнозування типу, класу та місткості закладу ресторанного господарства на підставі вивчення попиту на послуги ресторанного господарства на регіональному рівні (місто, район, регіон, селище тощо)

закладів, обслуговуючих певні контингенти споживачів (школярі, студенти, робітники, пасажери, туристи тощо).

45. Стан та проблеми розвитку закладів ресторанного господарства, обслуговуючих визначні контингенти споживачів на регіональному рівні.

46. Шляхи розвитку закладів ресторанного господарства на регіональному рівні (місто, район, область).

47. Розробка пропозицій з удосконалення державного контролю за створенням та функціонуванням закладів ресторанного господарства.

48. Шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем роботи.

49. Прогнозування попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем навчання (вищих навчальних закладів, коледжів, гімназій, ПТУ, шкіл, технікумів) та шляхи його задоволення.

50. Прогнозування шляхів задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства, обслуговуючих пасажирів різних видів транспорту (автомобільного, залізничного, авіаційного, водного, морського, річного тощо).

51. Прогнозування попиту та шляхів його задоволення на продукцію та послуги загальнодоступних закладів ресторанного господарства (ресторани, бари, кафе тощо).

52. Прогнозування попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства, обслуговуючих різноманітні контингенти (іноземні туристи, що проживають у готелях, кемпінгах, санаторіях, будинках відпочинку тощо).

53. Прогнозування рівня якості пропонованої продукції та послуг закладів ресторанного господарства (за місцем роботи, навчання, відпочинку на транспорті, у готелях, на базах відпочинку тощо).

Модуль III. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

54. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розробка шляхів їх удосконалення.

55. Розробка організаційно-правових аспектів організації закладів ресторанного господарства.

56. Розробка асортиментної політики закладу ресторанного господарства.

57. Організаційне підвищення рівня конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства на регіональному споживчому ринку.

58. Розробка раціональної торговельно-виробничої структури закладу.

59. Розробка раціональних методів визначення потреби закладів ресторанного господарства в товарних енергетичних та трудових ресурсах.

60. Шляхи удосконалення організації постачання закладів ресторанного господарства.

61. Удосконалення організації перевезень товарів у закладах ресторанного господарства (оптимізація умов товаропостачання).

62. Організація складського господарства закладів ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
63. Організація тарного господарства і шляхи зниження збитків з тари.
64. Визначення резервів підвищення ефективності комерційних угод закладу з закупівлі товарів.
65. Організація вихідного контролю якості продукції харчування.
66. Розробка раціональної структури виробництва закладу ресторанного господарства.
67. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.
68. Обґрунтування напрямів раціонального використання матеріально-технічної бази закладу.
69. Оперативне планування виробництва закладів ресторанного господарства.
70. Шляхи удосконалення організації виробництва цехів з переробки с/г сировини малої потужності (м'ясні, ковбасні, копильні, кондитерські тощо).
71. Моделювання раціональної організації робочих місць у закладах ресторанного господарства.
72. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства і шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).
73. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства і шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).
74. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства і шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).
75. Резерви підвищення продуктивності праці працівників підприємства (за окремими категоріями).
76. Комплексна оцінка трудових ресурсів у закладі ресторанного господарства.
77. Ефективність використання трудових ресурсів у закладах ресторанного господарства.
78. Шляхи вдосконалення нормування праці в закладі ресторанного господарства.
79. Удосконалення нормування праці і моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.
80. Організація та ефективність технічного нормування праці в закладах ресторанного господарства.
81. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу в закладах ресторанного господарства.
82. Організація навчання виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.

7. Методи навчання

При вивченні курсу «*Організація ресторанного господарства*» рекомендується використовувати такі методи навчання: показові, дослідницькі. При проведенні лекційних занять доцільно використовувати

пояснювальні методи навчання з поєднанням ілюстрованих методів навчання, лекції з елементами бесіди. Практичні – з використанням інноваційних технологій.

8. Форма підсумкового контролю – іспит

Перелік екзаменаційних питань для здійснення підсумкового контролю успішності навчання

1. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
2. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
3. Бенкет-прийом за типом "шведського столу".
4. Бенкет-фуршет. Бенкет-коктейль.
5. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
6. Запропонувати варіанти організації обслуговування споживачів за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів
7. Запропонувати варіанти складання серветок.
8. Запропонувати меню для курортного готелю категорії 3 зірки за формою обслуговування «шведський стіл»
9. Запропонувати меню для організації обслуговування споживачів у закладі швидкого обслуговування
10. Запропонувати обслуговування харчуванням (сніданок) групи туристів із 10 осіб
11. Запропонувати перелік додаткових послуг для дитячого кафе.
12. Запропонувати перелік додаткових послуг для кав'ярні.
13. Запропонувати перелік додаткових послуг для ресторану класу люкс.
14. Кав'ярня як різновид кафе. Подавання кави та кавових напоїв.
15. Карта вин, порядок складання та оформлення карти вин.
16. Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання замовлень та проведення бенкетів.
17. Класифікація закладів ресторанного господарства.
18. Класифікація кейтерингового обслуговування та кейтерингових послуг.
19. Класифікація методів і форм обслуговування.
20. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
21. Музичне обслуговування. Організація розважальних програм.
22. Обладнання та обслуговування гостей в кальянних кімнатах. Кальянна карта.
23. Обслуговування гостей сигарами. Характеристика сигар та аксесуарів до них.
24. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.
25. Обслуговування споживачів у барах. Барна карта.
26. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства.
27. Організація обслуговування за місцем роботи.
28. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.
29. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання.

30. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелі.
31. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.
32. Організація роботи майстра з приготування чаю. Сучасний чайний етикет.
33. Організація робочого місця бариста. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв.
34. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах.
35. Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв.
36. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.
37. Особливості обслуговування тематичних бенкетів. Бенкет-чай.
38. Особливості обслуговування туристів.
39. Особливості організації та проведення бенкетів-прийомів.
40. Охарактеризувати варіанти заварювання чаю.
41. Охарактеризувати порядок сервірування столу наборами і посудом.
42. Охарактеризувати правила етикету і норми поведінки за столом
43. Охарактеризувати техніку обслуговування при подаванні закусок та других гарячих страв англійським способом.
44. Охарактеризувати техніку обслуговування при подаванні закусок та других гарячих страв російським способом.
45. Охарактеризувати техніку обслуговування при подаванні закусок, холодних та других гарячих страв французьким способом.
46. Підготовка бару до роботи. Характеристика приміщень бару, обладнання, посуду, інвентарю.
47. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни.
48. Підготовка столу до подавання страв.
49. Побудувати модель етнічного ресторану.
50. Побудувати модель концептуального тематичного ресторану.
51. Подавання аперитивів. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв.
52. Попереднє сервірування столу. Одержання столового посуду, наборів, білизни.
53. Порядок розробки меню, оформлення, класифікація. Електронне меню.
54. Посуд і набори в ресторанному господарстві. Столова білизна.
55. Правила подавання других страв.
56. Правила подавання холодних страв і закусок.
57. Правила та техніка подавання перших страв.
58. Правила та техніка подавання солодких страв та напоїв.
59. Приміщення для споживачів. Обладнання і меблі для торгових приміщень.

60. Провести порівняльну характеристику організації харчування пасажирів на різних видах транспорту.
61. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями.
62. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.
63. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення.
64. Сервірування столів.
65. Скласти меню для дитячого закладу ресторанного господарства
66. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. (тематичний концептуальний, етнічний, препатійний ресторан.
67. Техніка обслуговування гостей напоями. Робоче місце сомельє.
68. Техніка подавання других та холодних страв і закусок.
69. Форми обслуговування офіціантами.
70. Форми самообслуговування.
71. Характеристика закладів з чайною концепцією. Чайна карта.

9. Методи й засоби діагностики успішності навчання

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування, оцінка за індивідуальне навчально-дослідне завдання, залік, іспит.

10. Розподіл балів та критерії оцінювання

Форми оцінювання: усне опитування, поточне тестування, оцінка за індивідуальне навчально-дослідне завдання, підсумковий письмовий тест (залік).

Розподіл балів, що присвоюються студентам

4 семестр

Модуль 1 (поточне опитування)					Модуль 2 (ІНДЗ)	Модуль 3 (модульний контроль)	Сума
Змістовий модуль 1.1.			Змістовий модуль 1.2.				
18			12		10	ЗМ2.1. -30 ЗМ2.2.- 30	100
T1	T2	T3	T4	T5			
6	6	6	6	6			

5 семестр

Модуль 4 (поточне опитування)							Модуль 5 (ІНДЗ)	Модуль 6 (модульний контроль)	Сума	
Змістовий модуль 2.1.					Змістовий модуль 2.2.					
24					8		8	ЗМ3.1. -30 ЗМ3.2.- 30	100	
T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12				T13
4	4	4	4	4	4	4				4

6 семестр

Модуль 7 (поточне опитування)												М. 8 (ІНД 3)	Модуль 9 (модульні й контроль)	Сума
Змістовий модуль 3.1.					Змістовий модуль 3.2.									
10					14							16	ЗМЗ.1. -30 ЗМЗ.2.- 30	100
Т 14	Т 15	Т 16	Т 17	Т 18	Т 19	Т 20	Т 21	Т 22	Т 23	Т 24	Т 25			
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), практики	для заліку
90 – 100	A	Відмінно	Зараховано
82 – 89	B	Добре	
75 - 81	C		
67 -74	D	Задовільно	
60 - 66	E		
1 – 59	Fх	Незадовільно	Незараховано (з можливістю повторного складання)

11. Методичне забезпечення

1. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.- [Чинний від 1999-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с. – (Національний стандарт України).

2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281: 2004.- [Чинний від 2004-02-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 21 с. – (Національний стандарт України)

12. Список джерел

Нормативно-правові акти

1. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.- [Чинний від 1999-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с. – (Національний стандарт України).

2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281: 2004.- [Чинний від 2004-02-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 21 с. – (Національний стандарт України)

3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко – Харків: “Фавор ЛТД”, 2003. – 440с.

Основна література

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - Ростов-на-Дону, «Феникс» , 2003. – 352 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ученик / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.– 416 с.

6. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Серия «Учебники, учебные пособия»] / В.А. Барановский. – Ростов- на-Дону: «Феникс», 2004 – 352с.

7. Шаповалов Н. Н. Организация работы предприятий общественного питания / Н. Н. Шаповалов, В. М. Пивоваров, Г. А. Крымская. – М.: Экономика, 1990. – 272 с.

8. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Практикум] / Н.А. Пятницкая. – К.: Вища школа, 1990. – 271 с.

9. П'ятницька Г.Т., Менеджмент громадського харчування / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – Підручник.- К., 2001. – 654 с.

10. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Практикум] / Н.А. Пятницкая. – К.: Вища школа, 1990. – 271 с.

11. Беляев М. И. Организация производства и обслуживания в общественном питании / М. И. Беляев, И. Г. Бережной и др.; под ред. М. И. Беляева. – М.: Экономика, 1986. – 302 с.

12. Ридель. Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания / Х. Ридель – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. – 352 с.

13. Захарченко М.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания / М.Н. Захарченко, Л.С. Кучер – М.: Экономика, 1986 – 272 с.

Додаткова література

14. Аграновский А. Д. Организация производства в общественном питании. Уч. пособие для техникумов / А. Д. Аграновский– М., 1990. – 254 с.

15. Фатхутдинов Р.А. Организация производства / Р.А.Фатхутдинов. – М: ИНФРА , 2002 – 350 с.

16. Зигель Л. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель. – М.: Центр полиграфии, 2003. – 378с.

17. Петрищев Н.А. Карты организации труда на предприятиях общественного питания / Н.А. Петрищев. – К.: Техника, 1986. – 89с.

18. Курочкин А.С. Организация производства: Учеб. Пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2001. – 216 с.

19. Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России / Л.С. Кучер. – М.: Юрисконсульт, 2002. – 465 с.