

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«З А Т В Е Р Д Ж У Ю»
Проректор з науково-педагогічної роботи
_____ М.І. Мальований
«_____» _____ 2019 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «

Освітній ступінь: Бакалавр

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Факультет менеджменту

Умань-2019 р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Умань: Уманський НУС, 2019. _____ – с.

Розробники: к.е.н., доцент викладач Коваленко Л.Г.

(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол від «_____» _____ 2019 року № _____

Завідувач кафедри _____ Транченко Л.В.
(підпис) (ініціали, прізвище)

«_____» _____ 2019 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту
Протокол від «_____» _____ 2019 року № _____

Голова _____ М.О. Гоменюк
(підпис) (ініціали, прізвище)

«_____» _____ 2019 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів: ECTS – 13	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»		
Модулів – 1	Освітній рівень: – бакалавр	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 13		2-й	3-й
Загальна кількість годин – 390		Семестр	
		3-й, 4-й	5-й, 6-й
		Лекції	
		66 год.	66 год.
		Практичні (семінарські)	
		66 год.	66 год.
		Самостійна робота	
Тижневих годин для денної форми навчання - аудиторних - 4 самостійної роботи студента - 2		48	40
		Індивідуальні завдання:	
		-	38 год.
			Форма підсумкового контролю – ПМК, залік, курсова робота, екзамен

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить (%):

- для денної форми навчання 141,9

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальність навчальної дисципліни зумовлена тим, що ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес виступає одним із найбільш розповсюджених його видів, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції і послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

Кожна країна має свої особливості організації ресторанного господарства, кухні, і т.ін. В рамках даної дисципліни ми розглянемо специфіку ресторанного господарства України, яка має світове ім'я завдяки вишуканості своєї кухні.

У процесі обслуговування туристів ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати ресторанне господарство в курортно-туристичних центрах складовою індустрією туризму. Характерною особливістю обслуговування туристів в готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря).

Тому організація ресторанного господарства стає однією з найактуальніших і перспективних робіт, яка необхідна для індустрії гостинності.

Програма дисципліни «Організація ресторанного господарства» передбачає системне викладання теорії і практики раціональної організації та ефективного управління ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки, коли знання з організації ресторанного господарства потрібні кожному підприємцю цієї галузі та його персоналу.

Найважливіше завдання дисципліни полягає у сприянні персоналу ресторанного бізнесу та туристичної галузі в організації діяльності та оперативній адаптації її відповідно до змін факторів зовнішнього середовища.

Мета вивчення дисципліни: здобути глибокі теоретичні знання та набути практичних навичок застосування методів, техніки й інструментарію організації ресторанного господарства задля розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів та прийняття оптимальних організаційних і управлінських рішень в ресторанному бізнесі стосовно конкретних потреб.

У результаті вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» студент повинен **оволодіти** такими **компетентностями**:

- здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя;
- здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні;
- здатність діяти соціально-відповідально та свідомо;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- здатність працювати в команді;
- цінування та повага різноманітності та мультикультурності;
- навички здійснення безпечної діяльності;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді);
- здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;
- здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності;
- здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмними результатами навчання з дисципліни «Організація ресторанного господарства» є:

- називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- визначати базові теоретичні поняття з організації сервісно-виробничих процесів та діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;

- проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах;
- проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;
- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;
- розуміти сутність методів контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
- визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання та необхідні посади, кваліфікаційний рівень, координувати їх діяльність;
- розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- усвідомлювати соціальну значущість своєї професії;
- демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях;
- розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;
- зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» є базовою для написання курсових, бакалаврських та магістерських робіт студентів.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1.

Змістовий модуль 1. Історія розвитку ресторанного господарства

Виникнення перших закладів харчування. Тенденції розвитку ресторанного господарства в Європі. Історія виникнення ресторанів, кафе та кав'ярень. Нові форми організації харчування

Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.).

Класифікація послуг згідно з ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства

Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.

Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів.

Рациональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торговельної

структури заготівельних та доготівельних підприємств. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Змістовий модуль 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно СанПіН 42-123-5777-91.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками

Удосконалення організації постачання в галузі.

Змістовий модуль 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання та тара, що в них застосовуються. Організація складських процесів з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Змістовий модуль 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес ж основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.

Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеню автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Рациональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямоточність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність, їх характеристика та основні показники.

Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів підприємства - рівень спеціалізації робочих місць.

Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів -заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у

ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

Змістовий модуль 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Основні види обслуговування:

- реалізація продукції в закладах ресторанного господарства;
- доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо;
- продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства:

обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок розробки анкети.

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

Змістовий модуль 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла в інтер'єрі, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру, тощо. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торгівельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо.

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Змістовий модуль 8. Меню в закладах ресторанного господарства

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Змістовий модуль 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції.

Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів.

Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Змістовий модуль 10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва.

Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.

Особливості організації харчування шахтарів.

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово - технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках.

Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування.

Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування.

Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

Змістовий модуль 11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення банкетів та прийомів. Класифікація банкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ).

Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.

Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.

Характеристика комбінованих бенкетів.

Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Особливості проведення бенкету за типом «шведського столу».

Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних бенкетів. Особливості меню і сервірування столу.

Кейтерінг ж складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Види кейтерінгу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Підготовку до надання послуг з кейтерінгу сплановано за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ).

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.

Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства.

Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування

туристів в закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів в номерах.

Змістовий модуль 12. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.

Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. Загальні принципи складання меню. Розрахунок сировини і визначення завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. Технологічні карти. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.

Змістовий модуль 13. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Основні напрямки наукової організації праці.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничний, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку.

Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства - лінійний, стрічковий (ступінчатий), двох-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований, їх характеристика та основні принципи складання.

Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно СанШН 42-123-5777-91. Основні напрямки поліпшення умов праці.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовується на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосовування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу - часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Характеристика різновидів фотографії робочого часу залежно від об'єкта спостережень та форм організації праці на робочих місцях: індивідуальна, групова (бригадна), маршрутна та самофотографія.

Метода безпосередніх вимірювань часу та моментних спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектованого) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.

Поняття та мета проведення фотохронометражу.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ п/п	Змістовний модуль	Кількість годин			
		Лекції	Практичні	Самостійна робота	Індивідуальна робота
1	Змістовий модуль 1. Історія розвитку ресторанного господарства	6	6	4	-
2	Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	10	10	8	-
3	Змістовий модуль 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	8	8	4	-
4.	Змістовий модуль 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	8	8	4	-
5.	Змістовий модуль 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	22	22	14	-
6.	Змістовий модуль 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12	12	6	-
7.	Змістовий модуль 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	8	4	6
8.	Змістовий модуль 8. Меню в закладах ресторанного господарства	6	6	4	4
9.	Змістовий модуль 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	14	14	6	8
10.	Змістовий модуль 10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	12	12	6	6
11.	Змістовий модуль 11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	8	8	6	6
12.	Змістовий модуль 12. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	10	10	8	4
13.	Змістовий модуль 13. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	8	8	6	4
Форма поточно-модульного контролю – контрольні роботи, тести					
Курсова робота		-	-	68	-
Всього по дисципліні		132	132	88	38
Форма підсумкового контролю – ПМК, залік, екзамен					

5. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	Змістовний модуль	Кількість годин
1	Змістовий модуль 1. Історія розвитку ресторанного господарства	6
2	Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	10
3	Змістовий модуль 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	8
4.	Змістовий модуль 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	8
5.	Змістовий модуль 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	22
6.	Змістовий модуль 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12
7.	Змістовий модуль 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8
8.	Змістовий модуль 8. Меню в закладах ресторанного господарства	6
9.	Змістовий модуль 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	14
10.	Змістовий модуль 10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	12
11.	Змістовий модуль 11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	8
12.	Змістовий модуль 12. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	10
13.	Змістовий модуль 13. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	8
Форма поточно-модульного контролю – контрольні роботи, тести		
Всього по дисципліні		132
Форма підсумкового контролю – залік, курсова робота, екзамен		

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

Для опанування матеріалу дисципліни «Організація ресторанного господарства» окрім лекційних та практичних (семінарських) занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з довідковими матеріалами.
3. Підготовка до практичних (семінарських) занять.
4. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.
5. Виконання самостійного завдання.

Тема	Кількість годин
Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	4
Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	8
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	4
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	14
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	4
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	6
Тема 10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	6
Тема 11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	6
Тема 12. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	8
Тема 13. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	6
Курсова робота	68
<i>Підготовка до підсумкового контролю (екзамен)</i>	
Разом за курс Курсова робота	88 годин 68 годин

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Денна форма навчання

Індивідуальні завдання виконуються студентами за власним вибором. Вони не є обов'язковими і належать до вибіркових завдань.

Індивідуальні завдання охоплюють:

- а) підготовку і презентацію реферату (один протягом семестру),
- б) складання тематичного кросворду (один протягом семестру),
- в) складання тематичних тестів (один варіант протягом семестру).

Теми індивідуальних завдань:

1. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого ресторану
2. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючої їдальні при промисловому підприємстві
3. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого кафе
4. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану
5. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва їдальні при промисловому підприємстві
6. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану кафе
7. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані
8. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані при готелі
9. Організація роботи овочевого цеху в діючій їдальні при базі відпочинку
10. Організація роботи овочевого цеху при санаторії
11. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в діючій їдальні при промисловому підприємстві.
12. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства
13. Організація роботи гарячого цеху в повносервісному діючому ресторані
14. Організація роботи гарячого цеху при їдальні закритого типу
15. Організація роботи гарячого цеху при санаторії
16. Організація роботи холодного цеху закладу повносервісного ресторанного господарства
17. Організація роботи холодного цеху їдальні при промисловому підприємстві
18. Організація роботи кондитерського цеху закладу ресторанного господарства
19. Організація роботи роздаткових їдальні при промисловому підприємстві
20. Організація виробництва продукції при спеціалізованих закладах ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства)
21. Організація роботи торговельного залу їдальні при промисловому підприємстві на 200 місць
22. Організація роботи торговельного залу їдальні при ресторані на 100 місць
23. Організація роботи та робочих місць основного виробництва при підготовці та виробництві страв креативної кухні в закладах ресторанного господарства:
24. Організація обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства при готелі
25. Організація обслуговування іноземних туристів повносервісними закладами

ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства)

26. Організація обслуговування споживачів у видовищних закладах (театрах, коцертних залах)
27. Організація обслуговування споживачів закладами ресторанного господарства на транспорті (повітряний, залізничний, морський, автомобільний транспорт)
28. Організація обслуговування бенкету за столом на 20 гостей з повним обслуговуванням офіціантами
29. Організація обслуговування весільного бенкету на 100 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами
30. Організація обслуговування новорічного бенкету на 40 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами
31. Організація обслуговування ювілейного бенкету на 50 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами
32. Організація обслуговування бенкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами
33. Організація надання послуг з кейтерингу в діючих закладах ресторанного господарства
34. Організація виробництва та обслуговування відвідувачів закладами ресторанного господарства формату швидкого обслуговування (на прикладі діючого підприємства)
35. Удосконалення організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
36. Удосконалення організації роботи заготівельних цехів.
37. Удосконалення роботи доготівельних цехів.
38. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
39. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання.
40. Удосконалення організації постачання і роботи складського господарства.
41. Наукова організація праці у закладах ресторанного господарства.
42. Комплексна раціоналізація закладів ресторанного господарства.
43. Організація обслуговування банкетів.
44. Організація роботи барів.
45. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства.

8. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних, практичних та інноваційних форм практичних занять. Також методи усного викладу знань; закріплення навчального матеріалу; самостійної роботи студентів з осмислення й засвоєння нового матеріалу, роботи із застосування знань на практиці та вироблення вмінь і навичок; перевірки та оцінювання знань, умінь і навичок.

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Головний засіб досягнення поставлених цілей – комбінація поточного, модульного та підсумкового контролю знань студентів. Підсумкова рейтингова оцінка складається з підсумкових модульних рейтингових оцінок та екзаменаційної оцінки. Модульна рейтингова оцінка включає поточну модульну рейтингову оцінку (бали за виконання практичних задач і самостійну роботу) та контрольну модульну оцінку (бали за виконання модульного тестового завдання).

10. КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка національна	Оцінка ECTS	Визначення	Рейтинг за шкалою ВНЗ
Відмінно	A	Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90-100
Добре	B	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	82-89
	C	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю помилок	75-81
Задовільно	D	Задовільно – непогано, але із значною кількістю недоліків	67-74
	E	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-66
Незадовільно	FX	Незадовільно – потрібно працювати перед повторним складанням екзамену	35-59
	F	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з обов'язковим повторним курсом	00-34

Норми розподілу оціночних балів за певні види навчальної діяльності студентів

№ п/п	Види навчальної діяльності	Оціночні бали
	Обов'язкові бали	
1.	Виступ на занятті	0-5
2.	Складання структурно-логічної схеми теоретичного матеріалу	0-3
3.	Розв'язування задач	0-3
4.	Виконання розрахункових завдань	0-7
5.	Модульний контроль	0-3
	За вибором студента	
1.	Підготовка письмового реферату (не більше одного з дисципліни)	1-7
2.	Проведення презентації книги, журналу, статті	1-3
3.	Складання кросворда, тестів	0-3
4.	Виступ з доповіддю на студентській науковій конференції	7
5.	Підготовка електронних версій методичного забезпечення навчальної дисципліни	10-15

	Заохочувальні бали	
1.	Публікація статті за напрямом навчальної дисципліни	15
2.	Активна участь в роботі студентського наукового гуртка	5-7
3.	Заохочувальні бали за творчий підхід до навчання	1-5

**Норми розподілу оціночних балів за виконання та захист курсової роботи
відповідно до вимог кредитно-трансферної системи**

Критерій за яким оцінюється робота	Рейтинговий бал	Бал перевірки
1. Перевірка курсової роботи:	70	
- відповідність змісту курсової роботи завданню та вимогам навчально-методичних рекомендацій щодо її виконання	45	
- самостійність вирішення поставленої задачі, виконання розрахунків, графіків та таблиць	10	
- наявність елементів науково-дослідного характеру	5	
- використання комп'ютерних технологій	5	
- відповідність стандартам оформлення	5	
2. Захист курсової роботи, у тому числі:	30	
- доповідь	10	
- правильність відповідей на поставлені запитання	20	
Всього	100	

Схема розподілу балів за модулями навчальної дисципліни

Кількість балів за модуль	Змістовий Модуль 1	Змістовий Модуль 2	Змістовий Модуль 3	Змістовий Модуль 4	МК1	Змістовий Модуль 5	Змістовий Модуль 6	МК2	Підсумковий контроль	Загальна сума балів
	61					39				
Змістові модулі	Т1	Т 2	Т 3	Т 4	15	Т 5	Т 6	15	100	
Кількість балів за змістовими модулями і модульний контроль	10	12	12	12		12	12			
в т.ч. за видами робіт										
- практичні заняття	5	7	7	7		7	7			
- виконання СРС	5	5	5	5		5	5			
Всього за поточний контроль	100									

Схема розподілу балів за модулями навчальної дисципліни

Кількість балів за модуль	Змістовий Модуль 7	Змістовий Модуль 8	Змістовий Модуль 9	МК1	Змістовий Модуль 10	Змістовий Модуль 11	Змістовий Модуль 12	Змістовий Модуль 13	МК2	Підсумковий контроль	Загальна сума балів
Змістові модулі	T 1	T 2	T 3	7	T 4	T 5	T 6	T 7	7	30	100
Кількість балів за змістовими модулями і модульний контроль	8	8	8		8	8	8	8			
в т.ч. за видами робіт											
- практичні заняття	5	5	5		5	5	5	5			
- виконання СРС	3	3	3		3	3	3	3			
Всього за поточний контроль	70										

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ БАЗОВА

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 340 с.
4. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR.- М.: ФаирПРЕС, 2001.– 624с.
5. Гольман Н.Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. – М.: Гелиопринт, 2002. – 400 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
7. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с
8. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування /В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. –248 с.
9. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. -К: КНТЕУ, 2005.- 96 с.
10. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лири-К, 2010. – 338 с.
11. Організація роботи бармена: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької.–К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
13. Организация производства на предприятиях общественного питания / Радченко Л. – Ростов-на_дону: Феникс, 2001. – 352 с.
14. Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. - – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

ДОДАТКОВА

1. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис : Особенности культуры и традиций питания народов мира: Курс лекций. - К. : Атика, 2005. - 214,с.
2. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира. Харьков: Прапор, 2002
3. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000.
4. Виноградська А. М. Технологія комерційного підприємництва: Навчальний посібник. - К. : Центр навчальної літератури, 2006. - 778 с.

5. Гостиничный и туристический бизнес: учебник. – М.: Тандем, 1998.
6. Гостиничный и туристический бизнес: Учебник/ Под ред. Чудновского А.Д.. -М.: ЭКМОС, 1998. -351 с.
7. Економіка зарубіжних країн: підручник / Філіпенко А.С., Вергун В.А та інші. – К.: Либідь, 1996.
8. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2004.
9. Золотухін О. На тему господарської діяльності готелів // Бухгалтерія. -2003. -17 листопада. - С. 47-50
10. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов. - Мн.: Новое знание, 2002. -367 с.
11. Карсекін В. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні // Економіка України. -1997. -№ 9. - С. 41-47
12. Кияниця А. Стратегія і тактика управління підприємствами готельного господарства та туризму в Україні //Вісник Української Академії державного управління при Президентові України. -1999. -№ 3. - С. 149-159
13. Криза завітала до ресторанів Франції // <http://www.dw-world.de/dw/article/0,,4166312,00.html>
14. Крисенко Т. Готельне господарство // Бизнес. -2002. -№ 11. - С. 40-43
15. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник для студ. вузів. -К.: Центр навчальної літератури, 2003. -346 с.
16. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. М.: Высшая школа, 2001.
17. Организация работы предприятия общественного питания: Учеб. пособие для вузов / Н.И. Шаповалов и др. – М.: Экономика, 1990.
18. Пузаков Е.П., Честикова В.А. Международный туристический бизнес. – М.: Экспертное бюро-М, 1997.
19. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Збірник наукових праць. - К., 2002. - 168 с.
20. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник . - К. : Кондор, 2005. - 405, с.
21. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. - Львів : Афіша, 2005. - 333, с.
22. Самсонова А.Н., Ушева В.Б. Фруктовые и овощные соки. М.: Мир, 2003.
23. Титюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. М.: Высшая школа, 2003.
24. Управління сучасним готельним комплексом: Навчальний посібник - К.: Ліра-К, 2005. - 514 с.
25. Юрківський В.М. Країни світу: довідник. – К.: Либідь, 1999.