

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

_____ Любов КОВАЛЕНКО

" ____ " _____ 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Освітній рівень: перший (бакалаврський)
Галузь знань: J «Транспорт та послуги»
Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Факультет: менеджменту

Умань – 2025 р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: УНУ, 2025. 33 с.

Розробник: к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
_____ Любов КОВАЛЕНКО

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «____» _____ 2025 року № ____

Завідувач кафедри _____ Діана НАГЕРНЮК

«____» _____ 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від «____» _____ 2025 року № ____

Голова _____ Марина ГОМЕНЮК

«____» _____ 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання		
Кількість кредитів: ECTS – 12,5	Галузь знань J «Транспорт та послуги»	Обов’язкова		
	Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»			
Модулів – 1	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:		
Змістових модулів – 6		2-й	3-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: -		Семестр		
		4-й	5-й	6-й
Загальна кількість годин – 375		Лекції		
		26 год.	28 год.	26 год.
		Практичні		
		28 год.	32 год.	28 год.
		Самостійна робота		
Тижневих годин для денної форми навчання - аудиторних - 3 самостійної роботи студента - 4		Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»	66 год.	75 год.
	Індивідуальні завдання:			
	-		-	-
	Форма підсумкового контролю – ПМК, екзамен			

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.

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивчення останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності і впровадження його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.

Завданням дисципліни є вивчення здобувачами вищої освіти сфери обслуговування і формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності; принципів структуризації виробничих процесів, що здійснюються в різноманітних закладах ресторанного господарства; опанування здобувачами навичок з оперативного планування роботи закладів ресторанного господарства в цілому і виробництва зокрема; набуття теоретичних знань і практичних умінь із сучасної організації роботи закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової до споживання продукції в цілому і робочих місць у виробничих цехах зокрема з урахуванням ступеня оснащення їх відповідним устаткуванням та інвентарем, ефективного і раціонального використання їх сировинних, матеріальних, просторових ресурсів; набуття здобувачами теоретичних знань і практичних навичок з аналізу та планування раціональної організації праці з використанням технічних норм часу, застосування методики раціоналізації робочих місць основного і допоміжного виробництва в ЗРГ різних типів та класів; набуття здобувачами практичних умінь з раціоналізації робочих місць в закладах ресторанного господарства та вибору альтернатив майбутнього концептуального розвитку закладу ресторанного господарства; вивчення здобувачами номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності; вивчення здобувачами принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, а також методів обслуговування; набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ різних типів, класів, форм власності; набуття здобувачами теоретичних знань і практичних

навичок з обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу; опанування здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери індустрії гостинності за кордоном.

Пререквізити: Дисципліна «Організація ресторанного господарства» базується на знаннях гуманітарних, фундаментальних професійно-орієнтовних дисциплін. Для вивчення цього курсу необхідно засвоїти такі дисципліни: «Історія та культура України», «Психологія», «Іноземна мова», «Інформаційні системи та технології», «Професійна етика та комунікативні технології», «Етнічні особливості гостинності», «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Правове регулювання готельно-ресторанного бізнесу» та ряд інших.

Постреквізити: набуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні освітнього компонента «Організація ресторанного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: «Організація підприємницької діяльності», «Економіка готельного і ресторанного бізнесу», «Інженерна графіка та громадське будівництво», «Організація сільського (зеленого) туризму», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», виробнича практика, кваліфікаційна робота.

У процесі реалізації програми дисципліни «Організація ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою (табл. 2.1):

Таблиця 2.1.

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК1	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.	РН 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
		РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
		РН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

		PH 23	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності
ЗКЗ	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	PH 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
		PH 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
		PH 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
ЗК10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	PH 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
		PH 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		PH 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
		PH 23	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК1	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	PH 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
		PH 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
		PH 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

СК2	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
		РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
		РН 23	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності
СК6	Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
		РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
СК7	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
		РН 23	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності

СК8	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
		РН 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
		РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
		РН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів
СК9	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК14	Здатність забезпечувати сервісно-виробничий процес з надання послуг гостинності при організації сільського зеленого туризму.	РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
		РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
		РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
		РН 23	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Організація ресторанного господарства», наведено у табл. 2.2, 2.3.

**Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною
«Організація ресторанного господарства»**

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Концептуальні знання, набуті в процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
1.2	Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності	Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
2	Уміння/навички:		
2.1	Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у широких або мультидисциплінарних контекстах	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
2.2	Здатність розв'язувати проблеми у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації з урахуванням аспектів соціальної та етичної відповідальності	Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
3	Комунікація:		
3.1	Донесення до фахівців і нефахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
4	Відповідальність і автономія:		
4.1	Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.

4.2	Відповідальність за внесок до професійних знань і практики та/або оцінювання результатів діяльності команд та колективів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль.
-----	--	--	---

Таблиця 2.3.

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль

	стандартів якості і норм безпеки		
РН 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль
РН 23	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	Усне опитування, тестування, розв'язування ситуаційних завдань, підготовка та представлення презентацій, рефератів, міні-лекцій, складання комплексного кросворду, виконання модульних контрольних заходів, підсумковий контроль

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1.

Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства

Тема 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.

Тема 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 ДСГУ 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.

Тема 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 завантаження товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація входного 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.

Тема 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 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Тема 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.

Раціональна 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.

Тема 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.

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

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних 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 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

Тема 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.

Тема 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.

Тема 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 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів

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

Організація обслуговування банкетів 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 банкетів.

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 банкетів. Особливості меню і сервірування столу.

Кейтеринг ж складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Види кейтерингу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Підготовку до надання послуг з кейтерингу 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.

Тема 12. Організація харчування в сільському(зеленому) туризмі

Основи сільської гостинності. Виробництво продуктів харчування. Організації надання послуг харчування. Особливості обслуговування і харчування іноземних гостей і традиційне харчування. Гігієнічно-санітарні вимоги, пов'язані з харчуванням гостей і веденням нічліжної бази.

Змістовий модуль 5. Організація оперативного планування виробництва. Принципи раціональної організації виробничого процесу.

Тема 13. 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.

Тема 14. 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, внутрішньодільничний, 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 СанПіН 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.

Змістовий модуль 6. Інноваційні впровадження в ресторанній справі

Тема 15. Інноваційні технології в організації виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства

Особливості організації виробництва закладів ресторанного господарства відкритої форми виробництва «Frontcooking». Організація відкритої кухні в формі тепан-шоу та шоу-кукінг. Новітні виробничі технології в ресторанному господарстві. Система технологій готування і подавання «Cook&Serve». Технологія готування і зберігання страв «Cook&Hold». Система технологій готування і охолодження страв та напівфабрикатів «Cook&Chill».

Тема 16. Інноваційні форми організації сервісної діяльності в ресторанному господарстві

Новітні технології в обслуговуванні відвідувачів. Інновації, що використовуються під час обслуговування споживачів в ресторанному господарстві. Програма підвищення і підтримки рівня сервісу в ресторані. Стандарти ресторану як основа підтримки рівня обслуговування. Складання стандартів обслуговування. Інноваційні акції та прийоми сучасних закладів ресторанного господарства. Акція «Fooding» – спрямування на розкриття актуальних кулінарних тенденцій широким масам: приготування їжі відомими шеф-кухарями «на відкритих площадках» для необмеженої кількості людей. Інноваційний ресторанний продукт – «Вечірки-новинки». Розробка заходів щодо проведення акцій, інноваційних заходів в закладах ресторанного господарства. Характеристика заходів формату «гала-івент», впровадження їх у практиці ресторанного господарства. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві. Застосування інноваційних інтернет-технологій в ресторанному господарстві. QR-коди, використання в сучасному ресторанному бізнесі. Диверсифікація у способах подачі, диверсифікація сервісу.

Інноваційні види організації дозвілля і розваг в ресторанному господарстві. Розробка заходів щодо введення та організації нових видів дозвілля в закладах ресторанного господарства на сучасному етапі розвитку.

4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ п/п	Змістовний модуль	Кількість годин			
		Лекції	Практичні	Самостійна робота	Індивідуальна робота
Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства					
1.	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	2	2	6	-
2.	Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	4	6	12	-
3.	Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	4	4	8	-
4.	Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4	4	8	-
Разом за змістовим модулем 1		14	16	34	-
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства					
5.	Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	12	14	22	-
6.	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*	8	8	18	-
7.	Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	4	18	-
Разом за змістовим модулем 2		24	26	58	-
Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства					
8.	Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	2	2	10	-
9.	Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	8	8	20	-
10.	Тема 10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	6	8	19	-
Разом за змістовим модулем 3		16	18	49	-
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів					
11.	Тема 11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	6	8	14	-
12.	Тема 12. Організація харчування в сільському(зеленому) туризмі	4	6	10	-
Разом за змістовим модулем 4		10	14	24	-
Змістовий модуль 5. Організація оперативного планування виробництва. Принципи раціональної організації виробничого процесу					
13.	Тема 13. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	4	4	10	-
14.	Тема 14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	4	4	10	-
Разом за змістовим модулем 5		8	8	20	-
Змістовий модуль 6. Інноваційні впровадження в ресторанному господарстві					
15.	Тема 15. Інноваційні технології в організації виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства	4	4	12	-
16.	Тема 16. Інноваційні форми організації сервісної діяльності в ресторанному господарстві	4	4	10	-
Разом за змістовим модулем 6		8	8	22	-
Всього по дисципліні		80	88	207	-

*гостьова лекція

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	Змістовний модуль	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства		
1.	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	2
2.	Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	6
3.	Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	4
4.	Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4
Разом за змістовим модулем 1		16
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства		
5.	Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	14
6.	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8
7.	Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
Разом за змістовим модулем 2		26
Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства		
8.	Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	2
9.	Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	8
10.	Тема 10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	8
Разом за змістовим модулем 3		18
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів		
11.	Тема 11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	8
12.	Тема 12. Організація харчування в сільському(зеленому) туризмі	6
Разом за змістовим модулем 4		14
Змістовий модуль 5. Організація оперативного планування виробництва. Принципи раціональної організації виробничого процесу		
13.	Тема 13. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	4
14.	Тема 14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	4
Разом за змістовим модулем 5		8
Змістовий модуль 6. Інноваційні впровадження в ресторанному господарстві		
15.	Тема 15. Інноваційні технології в організації виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства	4
16.	Тема 16. Інноваційні форми організації сервісної діяльності в ресторанному господарстві	4
Разом за змістовим модулем 6		8
Всього по дисципліні		88

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ п/п	Змістовний модуль	Кількість годин
Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства		
1.	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	6
2.	Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	12
3.	Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	8
4.	Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	8
Разом за змістовим модулем 1		34
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства		
5.	Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	22
6.	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	11
7.	Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	18
Разом за змістовим модулем 2		58
Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства		
8.	Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	10
9.	Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	20
10.	Тема 10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	19
Разом за змістовим модулем 3		49
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів		
11.	Тема 11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	14
12.	Тема 12. Організація харчування в сільському(зеленому) туризмі	10
Разом за змістовим модулем 4		24
Змістовий модуль 5. Організація оперативного планування виробництва. Принципи раціональної організації виробничого процесу		
13.	Тема 13. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	10
14.	Тема 14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	10
Разом за змістовим модулем 5		20
Змістовий модуль 6. Інноваційні впровадження в ресторанному господарстві		
15.	Тема 15. Інноваційні технології в організації виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства	12
16.	Тема 16. Інноваційні форми організації сервісної діяльності в ресторанному господарстві	10
Разом за змістовим модулем 6		22
Всього по дисципліні		207

Для опанування матеріалу дисципліни «*Організація ресторанного господарства*» окрім лекційних та практичних 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 занять.
4. Опрацювання окремих частин програми в межах тем, які не викладаються на лекціях.
5. Підготовка до проміжного й підсумкового контролю.
6. Виконання індивідуального науково-дослідного завдання.

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.

Методи навчання, що використовуються під час вивчення дисципліни, можна виокремити в наступні групи:

- Словесні (лекція, пояснення, бесіда, консультація)
- Наочні (ілюстрації, презентації, роздатковий матеріал тощо)
- Практичні (практичні роботи, реферати, презентації тощо)
- Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної (наукової) діяльності (навчальні дискусії, перегляд навчальних кінофільмів, наукова робота і т.ін.).

Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць, зображень з мультимедійним супроводом. Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки и висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за

темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання самостійних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

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).

Контроль роботи студентів проводиться в наступних формах: поточне тестування та опитування; усне опитування; підсумкове тестування з кожного змістовного модуля; підготовка та презентація реферату, міні-лекції; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях.

Завдання науково-дослідного характеру (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа): 0% – завдання не виконано; 40% – завдання виконано частково, висновки не аргументовані і не конкретні, матеріал підготовлено недбало; 60% – завдання виконано повністю, висновки містять окремі недоліки, судження студента не достатньо аргументовані, матеріал підготовлено з незначним відхиленням від вимог; 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки не системного характеру; 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

10. КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Поточний (модульний) контроль																				Підсумковий контроль	Сума балів		
І семестр					ІІ семестр					ІІІ семестр													
Змістовий модуль 1				МК 1	Змістовий модуль 2			МК 2	Змістовий модуль 3			МК 3	Змістовий модуль 4		МК 4	Змістовий модуль 5		МК 5	Змістовий модуль 6		МК 6	30	100
T1	T2	T3	T4		T5	T6	T7		T8	T9	T10		T11	T12		T13	T14		T15	T16			
10	10	10	10	10	20	15	15	10	15	15	10	10	5	5	5	5	10	5	5	5	5		
70					70					70													
210/3																							

11. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації освітнього процесу з навчальної дисципліни «*Організація ресторанного господарства*» включає:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

Л.Г. Коваленко. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврський) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної «Готельно-ресторанна справа» – Умань: Уманський НУС. 2023. 24 с.;

– завдання для самостійної роботи студента і методичні рекомендації щодо їх виконання:

Л.Г. Коваленко. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2023. 30 с.;

Л.Г. Коваленко. Методичні вказівки до написання курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2023. 17 с.;

- засоби діагностики знань та умінь студентів;
- завдання для модульного та підсумкового контролю знань;
- рекомендована література.

12. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Нормативна література

1. Конституція України.
2. Закони України:
 - 2.1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.91.-№1023-ХІІ.
 - 2.2 «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.97 № 771/97-ВР.
 - 2.3 «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 02.11.04 №2137-IV.
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.- №219).
4. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).
5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для 29 підприємств громадського харчування всіх форм власності. - К.:А.С.К., 2000.
7. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
8. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». -К.: Держстандарт України, 2004.

Базова література

1. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2020. 288 с.
2. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
4. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
5. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
6. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. НоReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Ресторани. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с.
7. НоReCa: навч. посіб.:у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.
8. Коваленко Л.Г. Мотивація персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. *Глобальні та національні проблеми економіки*. №16. 2017. С. 173 – 181. Режим доступу: <http://global-national.in.ua/>

9. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Особливості сфери гостинності: дефініція поняття «гостинність». *Інфраструктура ринку*. 2021. №59. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/>
10. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
11. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.
12. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б.М.Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін. – Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
13. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа : Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
14. Лук'янов В.О., Мунін Г.Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.
15. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник[для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
16. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства .– К.: Центр учбової літератури, 2009.

Додаткова література

1. Туризм і гостинність: досвід і сучасні реалії: колективна монографія / за наук. ред. С.Р. Бабушко. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2021. 244 с.
2. Економіка, менеджмент, маркетинг туризму та гостинності: навч. посібник / П.Г. Перерва, В.О. Матросова, О.М. Проскурня, Т.О. Кобелєва, А.В. Косенко [та ін.]; ред.: проф. Перерва П.Г., проф. Матросова В.О., доц. Проскурня О.М.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків, 2020. 893 с.
3. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип 42. С. 117–122.
4. Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій / Г.Й. Островська. – Т.: ТНПУ ім. Пулюя, 2018 – 162 с.
5. Мартієнко А. І., Дишкантьок О. В. Сутність гостинності як економічної категорії: *Економіка: реалії часу*. № 2 (30). 2017. С. 72–78. URL: <https://economics.net.ua/files/archive/2017/No2/72.pdf>.
6. Дишкантьок О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності. *Економіст*. 2016. № 7. С. 25–28.
7. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. – Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
8. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. – К.: КНТЕУ, 2015. 96 с.

9. 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 «Освіта», 2013. – 248 с.

10. Організація роботи бармена: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2012. – 214 с.

11. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.

12. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

2. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.

3. Ресторатор [Електронний ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступу: www.rcstorator.com.ua.

4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

5. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.

6. Бізнес в Україні. URL:<http://www.ukrbiz.net>.

ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ

У робочій програмі відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» переглянуто структуру навчальної дисципліни в частині кількості годин виділених на аудиторну та позааудиторну роботу, оновлено методичне забезпечення, список рекомендованої літератури та інформаційні ресурси.