

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

  
підпис **Олександра ГОРОБЕЦЬ.**  
" 27 " 06 ініціали, прізвище  
2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни Організація, планування і управління  
ресторанним господарством

освітня програма «Ресторанні технології»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація, планування і управління ресторанним господарством» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від «\_27\_» червня 2024 року № 12

ПОЛТАВА 2024

Укладачі програми:

**Наконечна Ю.Г.**, к.т.н., доцент викладач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми  
«Ресторанні технології», к.т.н., доцент

  
(підпис)

О.М. Горобець  
(ініціали, прізвище)

« 27 » 06 2024 року

## ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	24
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	26
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	27

## Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Організація, планування і управління ресторанним господарством»**

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія», «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм», «Культура харчування»; «Проектування підприємств харчових виробництв», «Управління якістю і НАССР на харчових підприємствах»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни <b>нормативна</b>		
Курс/семестр вивчення	4/7,	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	<b>6/3</b>	
<b>Денна форма навчання:</b>		
Кількість годин: – загальна кількість:, 7 семестр - <u>180</u> ,		
- лекції: 7 семестр -32.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 7 семестр -40.		
- самостійна робота: 4 семестр -108		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 7 семестр - екзамен		
<b>Заочна форма навчання</b>		
Кількість годин: – загальна кількість:7 семестр - 180 .		
- лекції: 7 семестр -4 .		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 7 семестр - 2		
- самостійна робота: 7 семестр - 174 ,		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 7 семестр - екзамен		

## Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Мета навчальної дисципліни:** формування у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі.

**Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Організація, планування і управління ресторанним господарством»** є ознайомлення студентів з теоретичними засадами організації виробництва, методичними підходами раціоналізації та проектування виробництва; основами організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг; особливостей організації

виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах; загальних принципів організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства.

**Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання**

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук</p> <p>ПРН 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p>	<p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- нормативні документи у галузі харчових виробництв і ресторанного господарства;
- теоретичні положення з функціонування виробничих систем;
- методичні положення з організування виробничих процесів і обслуговування виробництва;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі харчових виробництв і ресторанного господарства;
- методичні положення з організування трудових процесів;
- теоретичні положення щодо комплексної підготовки виробництва до зміни продукту (технології);
- теоретичні положення щодо формування якості і забезпечення конкурентоспроможності продукції.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

- застосовувати методичні положення з організування виробничих процесів, обслуговування виробництва; трудових процесів;
- виконувати необхідні аналітичні розрахунки із застосуванням комп'ютерної техніки для організування виробничих та трудових процесів, обслуговування

виробництва;

- перевіряти ефективність організації виробництва.

### **Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства**

##### **Тема 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства**

Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Стан інфраструктури ресторанного господарства. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства. Організація діяльності закладів ресторанного господарства. Законодавча організація підприємств ресторанного господарства. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.

Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства

Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Загальна характеристика оперативного планування. Різновиди меню та загальні принципи його складання. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів закладів ресторанного господарства. Нормативна і технологічна документація закладів ресторанного господарства

##### **Тема 2 Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства**

Значення раціональної організації праці. Зміст, завдання і основні напрямки раціональної організації праці. Форми розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці. Нові форми організації праці. Організаційні системи забезпечення та обслуговування робочих місць.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку. Графіки виходу на роботу, їх характеристика та принципи складання. Раціоналізація режимів праці та відпочинку.

Класифікація витрат робочого часу. Класифікація методів вивчення робочого часу й технічні засоби спостереження. Методичні положення проведення фотографій та моментних спостережень. Методи нормування і види норм. Встановлення норм часу і норм виробітку. Встановлення норм обслуговування і норм штату (норм чисельності). Нормування праці службовців.

Шляхи удосконалення нормування праці. Напрями визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу.

Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

## **Модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства**

### **Тема 3. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства**

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

Організація продовольчого постачання: функції служби постачання, характеристика форм поставок сировини та продовольчих товарів, способів доставки. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Аукціонна торгівля, лізинг, ярмаркова форма закупівлі. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками

### **Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств**

Організація роботи складського господарства: основні функції та призначення. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика 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.

Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства. Види транспорту. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

### **Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства**

Оперативне планування виробництва та технологічна документація

Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства. Нормативна база оперативного планування виробництва

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Принципи формування виробничої програми для закладів різних типів. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми. Види меню та їх характеристика. Загальні принципи складання меню. Оптимізація меню як складової стратегічного планування діяльності закладів. Нормативна і технологічна документація.

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

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Організація робочих місць в овочевому цеху, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'ясопродуктів. Технологічні лінії, організація робочих місць, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Технологічні лінії, організація робочих місць, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Відділення гарячого цеху. Організація робочих місць, оснащення. Контроль якості продукції. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Організація робочих місць, оснащення. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в цеху. Контроль якості продукції. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність. Відділення та виробничі приміщення. Лінії та дільниці цеха, оснащення. Контроль якості сировини та готових виробів. Організація праці кондитерів.

Організація роботи борошняного цеху. Призначення та асортимент продукції цеху. Характеристика виробничих та технологічних процесів цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, умов праці у мийних кухонного посуду.

### **Модуль 3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи фуршет Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл». Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.

Організація підготовчих бізнес-процесів до організації «шведського столу». Характеристика асортименту страв і напоїв, їх підготовка до реалізації на «шведській лінії». 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. Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства. Особливості проведення



банкету за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування банкету за типом «шведський стіл».

## Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Організація, планування і управління ресторанним господарством»**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<b>7 семестр</b>					
<b>МОДУЛЬ 1 ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>					
<b>Тема 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства</b> <b>Лекція 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.</b> 1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку 2. Стан інфраструктури ресторанного господарства 3. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства	2	<b>Практичне заняття 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ</b>  1. Соціально-економічне значення ресторанного господарства 2. Принципи формування мережі ЗРГ. 3. Вимоги до закладів ресторанного господарства.	2	1. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. 2. Основне призначення закладів ресторанного господарства. 3. Фактори, що впливають на успіх ресторатора. 4. Інструменти, які ресторатори використовують у конкурентній боротьбі. 5. Користуючись ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація", скласти таблицю вимог до закладів ресторанного господарства основних типів і класів.	9
<b>Лекція 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства</b> 1. Законодавча організація підприємств ресторанного господарства 2. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства 3. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.	2	<b>Практичне заняття 2 Організація діяльності закладів ресторанного господарства</b>  1. Аналіз динаміки розвитку матеріально-технічної бази ресторанного господарства в Україні, у вашому регіоні	2	1. Основні показники господарської діяльності закладу ресторанного господарства? 2. Охарактеризуйте загальні терміни та визначення понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
		<p>(на вибір) за вказаний викладачем період.</p> <p>2. Аналіз динаміки забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства 21000 мешканців вашого регіону (на вибір викладача) за вказаний викладачем період.</p> <p>3. Аналіз динаміки розвитку закладів ресторанного господарства за типами (ресторани, кафе, бари, їдальні та постачання їжі) за певний період часу (на вибір викладача) і побудувати кругову діаграму (чи гістограму).</p>		<p>ресторанного господарства населенню.</p> <p>3. Перелічіть послуги закладів ресторанного господарства. Охарактеризуйте кожну з груп послуг.</p> <p>4. Охарактеризуйте вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.</p>	9
<p><b>Лекція 3. Характеристика закладів ресторанного господарства</b></p> <p>1. Класифікація закладів ресторанного господарства</p> <p>2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства</p> <p>3. Вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 3. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства</b></p> <p>1. Принципи розміщення ЗРГ.</p> <p>2. Ознаки класифікації ЗРГ.</p>	4	<p>1. Які існують основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства?</p> <p>2. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
		3.Класифікація і характеристика ресторанів. 4.Класифікація і характеристика закусточних. 5.Заклади швидкого обслуговування.		3. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою. 4. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою. 5. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг. 6. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування.	
<b>Лекція 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства</b> 1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства 2. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства	2	<b>Практичне заняття 4</b> <b>Принципи організації виробництва в сучасних закладах ресторанного господарства різного типу</b>  1 Структура виробництва закладу ресторанного господарства? 3. Умови виділення цеху в самостійну виробничу одиницю? 4. Визначення ознак спеціалізації цехів: технологічній, предметній, змішаній	2	1. Дайте визначення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. 2. Перелічіть основні групи приміщень закладів ресторанного господарства. 3. Охарактеризуйте основні групи приміщень закладів ресторанного господарства. 4. Назвіть вимоги, що висуваються до розміщення основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.	9



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
		4. Принципи та вимоги до складання -меню. 5. Фактори, які потрібно врахувати при складанні меню.			
<p><b>Тема 2. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Лекція 1 Особливості організації трудових процесів</b></p> <p>1. Значення раціональної організації праці.            2. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці.            3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць            4. Графіки виходу на роботу.</p> <p><b>Лекція 2. Вивчення витрат робочого часу</b></p> <p>1. Сутність і завдання нормування праці в галузі ресторанного господарства            2. Класифікація витрат робочого часу.            3. Методи вивчення витрат робочого часу.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p><b>Практичне заняття 7</b>  <b>Особливості організації трудових процесів</b></p> <p>1. Значення раціональної організації праці.            2. Нові форми організації праці.            3. Завдання раціональної організації праці.            4. Основні напрямки раціональної організації праці.            5. Форми розподілу праці.            6. Форми кооперації праці.            7. Поняття «робоче місце», організація робочих місць.            8. Класифікація робочих місць.            9. Критерії атестації робочих місць.            10. Складові дисципліни праці.</p> <p><b>Практичне заняття 8.</b>  <b>Вивчення витрат робочого часу</b></p>	2	<p>1. Надати характеристику графіків виходу на роботу.            2. Надати характеристику вимогам до персоналу.            3. Критерії атестації робочих місць.</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
		1. Поняття нормування праці, технічного нормування. 2. Завдання з нормування праці. 3. Класифікація норм. 4. Класифікація і характеристика методів нормування праці. 5. Шляхи вдосконалення нормування праці. 6. Структура нормованого робочого часу. 7. Структура ненормованого робочого часу. 8. Мета проведення фотографії робочого часу. 9. Призначення хронометражу. Завдання 1. Скласти карту індивідуальної фотографії робочого дня. Завдання 2. Скласти фактичний баланс робочого часу.	4	1. Шляхи удосконалення нормування праці. 2. Напрями визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. 3. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці	9
<b>Модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства</b>					
<b>Тема 3. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства</b> 1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства	2	<b>Практичне заняття 9. Організація постачання ЗРГ</b> 1. Сучасні вимоги до організації постачання	2	1. Ознайомитися з поняттями «логістика», «аукціонна торгівля», «лізинг», «ярмаркова форма закупівлі», «сервісне обслуговування обладнання».	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>2. Організація продовольчого постачання</p> <p>3. Організація матеріально-технічного постачання</p>		<p>продуктами і матеріально-технічними засобами ЗРГ.</p> <p>2. Джерела постачання ЗРГ.</p> <p>3. Характеристика технологічного процесу руху товарів у ЗРГ.</p> <p>4. Форми доставляння сировини в ЗРГ.</p> <p>5. Види предметів матеріально-технічного забезпечення.</p> <p>6. Критерії вибору постачальників матеріально-технічних засобів.</p> <p>7. Норми предметів матеріально-технічного оснащення, які встановлені для ЗРГ</p> <p>8. Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ.</p> <p><b>Завдання.</b> Скласти договір на постачання сировини у ЗРГ.</p> <p><i>Ділова гра:</i> «Організація постачання закладів ресторанного господарства»</p> <p>Презентація результатів роботи в малих групах</p>		<p>Скласти термінологічний словник.</p> <p>2. Транспорт для постачання товарів і вимоги до нього.</p> <p>3. Види договорів на постачання.</p> <p>4. Документи, які повинні надаватися разом з продуктами при надходженні в ЗРГ.</p> <p>5. Організація вхідного контролю якості сировини і товарів.</p>	
<p><b>Тема 4. Організація роботи складського, тарного господарства</b></p>					



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
1. Організація роботи складського господарства 2. Організація тарного господарства 3. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства	2	<b>Практичне заняття 10. Організація роботи складського господарства</b> 1. Призначення, компонування складських приміщень. 2. Структура складських приміщень залежно від потужності закладу, їх оснащення. 3. Послідовність складських операцій. 4. Режими зберігання продуктів. 5. Види втрат товарів при зберіганні. 6. Класифікація способів зберігання продуктів.	2	1. Визначити санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. 2. Ознайомитися з існуючими автоматизованими системами обліку виробництва та реалізації продукції, які використовують у ЗРГ. Скласти таблицю видів тари, яка використовується в ЗРГ.	9
<b>Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</b>  <b>Лекція 1. Організація роботи заготівельних цехів</b> 1. Організація роботи овочевого цеху. 2. Організація роботи м'ясного, рибного, м'ясо-рибного цехів. 3. Організація роботи загальнозаготівельного цеху	2	<b>Практичне заняття 11. Організація роботи заготівельних цехів</b> 1. Виробнича інфраструктура ЗРГ. 2. Характеристика закладів з цеховою і безцеховою структурою. 3. Організація роботи овочевого цеху. 4. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.	2	1. Розробити схему технологічного процесу у виробничому цеху за завданням викладача. 2. Технологічні схеми приготування борошняних кондитерських виробів. 3. Сучасні види технологічного обладнання	9



Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p><b>Лекція 3. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.</b></p> <p>1. Організація роботи мийної столового та кухонного посуду</p> <p>2. Організація роботи приміщення для нарізання хліба, буфету, сервізної, роздавальної, експедиції</p>	2	<p>4. Організація праці у кондитерському цеху.</p> <p>5. Шляхи удосконалення організації роботи кондитерського цеху</p> <p><b>Практичне заняття 14</b></p> <p>1. Організація роботи експедиції в закладах ресторанного господарства</p> <p>2. Організація роботи хліборізки</p> <p>3. Організація роботи мийної кухонного посуду.</p> <p>4. Організація роботи роздавальної</p>	2	<p>1. Особливості організації допоміжних підрозділів закладів ресторанного господарства;</p> <p>2. Призначення, технологічні операції, що виконуються у допоміжних цехах, дільниці, що виділяються в цехах, організація робочих місць, вимоги до умов праці у цехах</p>	9
<b>Модуль 3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b>					
<p><b>Тема 6. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p>1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p>	4	<p><b>Практичне заняття 15</b></p> <p>1. Характеристика меню, прейскуранту, винної, коктейльної карток.</p> <p>2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.</p>	2	<p>1. Кейтеринг як складова бізнесу у ресторанному господарстві</p> <p>Види кейтерингу та їх характеристика</p> <p>2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.</p> <p>3. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>3.Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.</p> <p><b>Тема 7. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства</b></p> <p>1. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом.</p> <p>2. Організація обслуговування банкетів групи фуршет</p> <p>3. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави</p> <p>4. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»</p> <p>5. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства</p>	4	<p>3. Характеристика попереднього сервірування столу.</p> <p>4. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.</p> <p><b>Практичне заняття 16</b></p> <p>1. Характеристика способів подання страв та закусок у закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Особливості подання буфетної продукції.</p> <p>3. Особливості подання холодних страв та закусок, гарячих закусок.</p> <p>4. Особливості подання перших страв.</p> <p>5. Особливості подання других страв.</p> <p>6. Особливості подання солодких страв.</p> <p><b>Практичне заняття 17</b></p> <p>1. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.</p> <p>2. Особливості обслуговування споживачів у їдальнях.</p>	<p>2</p> <p>4</p>	4..Основні напрями розвитку ресторанного бізнесу в туристичній індустрії	

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
		<p>3. Особливості обслуговування споживачів у кафе, закусточних, барах.</p> <p><b>Практичне заняття 18</b></p> <p>1. Правила подання буфетної продукції.</p> <p>2. Моделювання технологічного процесу подання буфетної продукції.</p> <p>3. Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок.</p> <p>4. Моделювання технологічного процесу подання холодних страв і закусок, гарячих закусок.</p> <p>Презентація результатів роботи в малих групах</p>	2		
<b>Разом</b>	<b>32</b>		<b>40</b>		<b>108</b>

## Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

*Поточний контроль* здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Організація виробництва».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, що був наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, модульної контрольної роботи.

Модульний контроль здійснюється після закінчення вивчення певного розділу дисципліни. Його результат є підсумком засвоєння теоретичної, практичної, самостійної роботи студента. Модульний контроль проводиться у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять 3 питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва», наданий в таблиці 4.

**Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація, планування і управління ресторанним господарством»**

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-2) відвідування лекційних (3,5 бали) та практичних занять (4,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (8,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	24,5
Модуль 2. (теми 1-3) відвідування лекційних (2,5 балів) та практичних занять (3,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 балів); виконання індивідуальних завдань (3,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	19,5
Модуль 3. (теми 1-2) відвідування лекційних (2,5 бали) та практичних занять (2,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (4,0 балів); виконання індивідуальних завдань (2,5 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	16,0
Разом	60
<b>Підсумковий контроль (екзамен)</b>	40
<b>Разом</b>	100

*Підсумковий контроль* здійснюється у 7 семестрі у формі екзамену. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

**Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація, планування і управління ресторанним господарством»**

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 6).

**Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Організація, планування і управління ресторанним господарством»**

<b>Форма роботи</b>	<b>Вид роботи</b>	<b>Бали</b>
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

## **СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ**

### **Основна**

1. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. За ред. Т.Л. Мостенської. Київ: Кондор, 2015. 492 с.
2. Прохорова В.В., Давидова О.Ю. Організація виробництва: навч. посібник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с..
3. Васильков В.Г. Організація виробництва: Навчальний посібник. – Київ: КНЕУ, 2003. 524 с.
4. Єгунов Ю.А. Організація виробництва на промисловому підприємстві. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 488 с.
5. Організація виробництва: Навч. посіб. /В.О. Онищенко, О.В. Редкін, А.С. Старовірець, В.Я. Чевганова. – К.: Лібра, 2005. – 336 с.
6. Петрович Й.М., Захарчин Г.М. Організація виробництва: Підручник. – Львів: «Магнолія плюс», 2005. – 400 с.
7. Петрович Й.М., Захарчин Г.М., Буняк С.О. Організація виробництва: Практикум. – Київ: Центр навчальної літератури, 2005. – 336 с.
8. Плоткін Я.Д., Пащенко І.Н. Виробничий менеджмент: Навчальний посібник: Збірник вправ. – Львів: Державний університет «Львівська політехніка», 1999. 258 с.

### **Додаткова література:**

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. [Укладач О.В. Шалимінов]. Київ: Арій, 2013. 1008 с.
10. Малюта, Л. Я., Кузь, Т. І., & Демко, Н. В. (2019). Інноваційні моделі організації виробництва та надання сервісу в сфері ресторанної індустрії. *Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ*,



академіка НАН України Чумаченка Миколи Григоровича.: „Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування “, 46-47.

11. Сусол, Н. Я., & Макойда, О. В. (2021). Шляхи вдосконалення діяльності підприємств ресторанного бізнесу в період карантинних обмежень. *EDITORIAL BOARD*, 267.

12. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. С. 448

## **Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point. Дистанційний курс: «Організація, планування і управління ресторанним господарством»

Пакет програмних продуктів Microsoft Office^

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word.