

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки,
молоді та спорту України
29 березня 2012 року № 384

Форма № Н - 3.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
„ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ”
Кафедра готельно-ресторанної і курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор

_____ проф. Рогоза М.Є.

" ____ " _____ 2015 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

**з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства"
на 2015/2016 навчальний рік
для студентів за напрямом підготовки
6.140103 «Туризм»**

**Факультету харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу**

ПОЛТАВА 2015

Робоча навчальна програма «Організація ресторанного господарства» для студентів напрямку підготовки 6.140103 «Туризм» .
на 1, 2 семестр 2015-2016 навчального року

Укладач: доцент, к.е.н. Карпенко В.Д.

Робоча навчальна програма
обговорена та схвалена на
засіданні кафедри готельно-
ресторанної та курортної справи
«__» _____ 2015 р.
протокол № ____
Зав. кафедри

_____ проф. Капліна Т.В.

«СХВАЛЕНО»

Голова науково-методичної групи
з напрямку підготовки і спеціаль-
ності «Туризм»
протокол № ____
від «__» _____ 2015 р.

проф. Скляр Г.П.

«УЗГОДЖЕНО»

Заступник декана факультету харчо-
вих технологій, готельно-
ресторанного та туристичного бізне-
су з навчально-методичної роботи

_____ доц. Карпенко В.Д
“__” _____ 2015 р.

«УЗГОДЖЕНО»

Директор навчального центру

_____ доц. Герман Н.В.
“__” _____ 2015 р.

ВСТУП

Розвиток ринкової економіки, зміна форм власності закладів ресторанного господарства, тісні контакти із зарубіжними країнами, впровадження нових, більш ефективних форм управління в нових умовах господарювання висувають високі вимоги до рівня підготовки спеціалістів вищої кваліфікації у галузі ресторанного господарства. Спеціаліст, згідно з вимогами освітньо-кваліфікаційної характеристики, на основі отриманих теоретичних знань і практичних навиків повинен стати професійним організатором роботи трудового колективу і керувати ним. В процесі виконання своїх функцій він повинен приймати організаційні, господарські і управлінські рішення, метою яких є досягнення рентабельної роботи закладу ресторанного господарства в умовах високої конкуренції.

Мета дисципліни – формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства, набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці, набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства, набуття навичок розв’язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Завдання дисципліни – вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація в закладах ресторанного господарства.

Студент повинен знати:

- типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика;
- вимоги до послуг ресторанного господарства згідно з стандартами України;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі;
- організацію продовольчого і матеріально-технічного постачання;
- основи організації виробництва кулінарної продукції;
- форми і методи обслуговування споживачів;
- методику вивчення попиту на продукцію та послуги.

Студент повинен вміти:

- організувати раціональну схему постачання продовольчих товарів в умовах ринкової економіки;
- забезпечити ефективне використання техніки, матеріальних і трудових ресурсів;
- прогнозувати оптимальну кількість, склад мережі і розміщення закладів ресторанного господарства;
-

- організувати обслуговування банкетів, прийомів, свят, іноземних туристів;
- знаходити оптимальні варіанти організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Базовими дисциплінами для вивчення даної дисципліни є: «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Технологія галузі», «Технологічне обладнання галузі», «Основи охорони праці», «Основи підприємництва». Знання, отримані при вивченні дисципліни «Організація ресторанного господарства», закріплюються при виконанні курсової роботи, та магістерського дипломного проекту, а також під час виробничих практик – бакалаврської (організаційно-технологічної) і переддипломної (організаційно-економічної). Дисципліна є базовою для вивчення дисциплін «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», «Конкурентоспроможність в ресторанному господарстві», «Маркетинг ресторанного господарства».

Робоча програма розроблена на основі програми нормативних навчальних дисциплін підготовки бакалавра напряму 6.140103 «Туризм» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» які затверджені на засіданні Президії науково-методичної комісії з торгівлі зі сфери обслуговування , 2010 р.

Для активізації навчального процесу та сприяння кращому засвоєнню матеріалу дисципліни теоретичний і практичний курс розбитий на чотири змістові модулі (по два в кожному семестрі). Виконання модульного блоку передбачає наступні види аудиторної та позааудиторної навчальної роботи: лекції; практичні заняття; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота (тестовий контроль); модульний контроль. В процесі вивчення дисципліни застосовуються активні форми і методи навчання – ігрове моделювання, імітаційні вправи, творчі завдання, дискусії.

1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни для студентів напрямку підготовки «Туризм» освітньо-кваліфікаційного рівня - бакалавр

Навчально-організаційна структура дисципліни	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS: 6	Варіативна у відповідності до навчального плану
	Семестр денна – п'ятий, шостий; заочна - шостий
Кількість змістових модулів денна– 4; заочна – 4;	Форма теоретичної та практичної підготовки, год. денна: лекцій – 56, практичних – 80; заочна: лекцій – 22, практичних – 22;
Загальна кількість годин денна– 216, заочна – 198.	Самостійна позааудиторна робота, год. денна – 72; заочна – 154.
Кількість годин на тиждень – 4, 4	Індивідуальні навчально-дослідні завдання –8
	Вид контролю – денна ПМК, екзамен; заочна - екзамен

2. Розподіл навчального часу з дисципліни за семестрами і видами занять

Таблиця 2. Розподіл годин з навчальної дисципліни за семестрами і за видами занять згідно робочого навчального плану студентів напрямку підготовки 6.140103 «Туризм»

Семестр	Вид заняття					ПМК	Екзамен
	аудиторні			позааудиторні			
	лекція	практичне	разом	індивідуально-консультативна робота	самостійна робота студента		
	Денна форма навчання						
1	38	34	72	4	36	+	
2	18	46	64	4	36		+
Разом	56	80	136	8	72		
	Заочна форма навчання						
1	22	22	44		154		+

4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин за видами занять				
		разом	аудиторні		позааудиторні	
			лекції	практичні	ІКР	СРС
ДЕННА ФОРМА НАВЧАННЯ						
5 семестр						
Змістовий модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства						
1	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	10	2	4	-	4
2.	Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	24	6	8	-	10
3	Організація постачання закладів ресторанного господарства	12	2	4	2	4
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства						
4	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	10	2	4	-	4
5	Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	40	10	14	2	14
6	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	6	-	-	-
7	Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	2	-	-	-
8	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	4	-	-	-
9	Організація і моделювання процесу обслуговування в ресторанах	4	4	-	-	-
	Разом	112	38	34	4	36
6 семестр						
Змістовий модуль 1. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення						
10	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	-	4	-	2
11	Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	-	2	-	4
12	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	-	4	2	2
13	Організація і моделювання процесу обслуговування в ресторанах	6	-	4	-	2
14	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	-	4	-	2
15	Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	-	2	-	2
16	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	-	4	2	2
17	Організація і моделювання процесу обслуговування в ресторанах	6	-	4	-	2
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування певного контингенту споживачів						
18	Організація та моделювання процесу обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства	12	4	4	-	4
19	Організація обслуговування прийомів і банкетів	18	6	6	2	4

20	Організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті	12	4	4	-	4
21	Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	6	2	2	-	2
22	Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання	6	2	2	-	2
	Разом	104	18	46	4	36
	Всього	216	56	80	8	72
ЗАОЧНА ФОРМА НАВЧАННЯ						
Змістовий модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства						
1	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	14	2	2	-	10
2.	Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	14	1	2	-	11
3	Організація постачання закладів ресторанного господарства	13	1	2	-	10
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства						
4	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	12	-	-	-	12
5	Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	20	4	4	-	12
Змістовий модуль 3. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення						
6	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12	1	1	-	10
7	Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12	1	1	-	10
8	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	14	2	2	-	10
9	Організація і моделювання процесу обслуговування в ресторанах	16	2	2	-	12
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування певного контингенту споживачів						
10	Організація та моделювання процесу обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства	14	2	-	-	12
11	Організація обслуговування прийомів і банкетів	19	2	4	-	13
12	Організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті	14	2	2	-	10
13	Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	14	1	-	-	12
14	Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання	12	1	-	-	11
	Всього	198	22	22	-	154

5. Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни

Таблиця 5. Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства», яка викладається для студентів денної форми навчання

Назва розділу, теми та питання, що розглядаються на лекції	Обсяг годин	Назва теми семінарського, практичного заняття	Обсяг годин	Навчально-методична література (порядковий номер за переліком)
1	2	3	4	5
5 семестр				
Змістовий модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства				
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства 2. Класифікація закладів ресторанного господарства 3. Типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика 4. Вимоги до закладів ресторанного господарства	2	Практичне заняття 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ Практичне заняття 2. Типи ЗРГ і раціональна схема їх розміщення	2 2	1, 2, 7, 9, 11, 17
Тема 2. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства Лекція 1. Науково-технічний прогрес у галузі ресторанного господарства 1. Сутність науково-технічного прогресу 2. Основні напрямки науково-технічного прогресу в галузі 3. Основні напрямки розвитку ЗРГ Лекція 2. Основи раціональної організації праці (РОП) в галузі ресторанного господарства 1. Значення раціональної організації праці в галузі ресторанного господарства 2. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці. 3. Поліпшення організації обслуговування робочих місць 4. Графіки виходу на роботу.	2 2	Практичне заняття 1. Науково-технічний прогрес у ресторанному господарстві Практичне заняття 2. Методика проведення фотографії робочого дня Практичне заняття 3. Розроблення проектного балансу робочого часу Практичне заняття 4. Методика проведення хронометражу	2 2 2	7, 9, 10, 11

1	2	3	4	5
Лекція 3. Основи нормування праці в галузі ресторанного господарства 1. Сутність і завдання нормування праці в галузі ресторанного господарства 2. Класифікація витрат робочого часу. 3. Методи вивчення витрат робочого часу.	2			
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства 1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства 2. Організація продовольчого постачання 3. Організація матеріально-технічного постачання	2	Практичне заняття 1. Організація продовольчого постачання ЗРГ Практичне заняття 2. Організація матеріально-технічного постачання	2 2	7, 9, 11, 17
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
Тема 4. Організація роботи складського, тарного господарства 1. Організація роботи складського господарств 2. Організація тарного господарства 3. Організація ваговимірального господарства	2	Практичне заняття 1. Організація роботи складського господарства Практичне заняття 2. Організація роботи тарного господарства	2 2	7, 9, 11
Тема 5. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства Лекція 1. Основи організації виробництва кулінарної продукції 1. Завдання, принципи і форми організації виробництва. 2. Загальні вимоги до виробничих приміщень. 3. Оперативне планування виробництва та нормативно-технічна документація. Лекція 2. Організація роботи заготівельних цехів 1. Організація роботи овочевого цеху. 2. Організація роботи м'ясного, рибного, м'ясо-рибного цехів. 3. Організація роботи цеху до готування напівфабрикатів і оброблення зелені	2 2	Практичне заняття 1. Оперативне планування виробництва Практичне заняття 2. Загальні принципи складання меню Практичне заняття 3. Організація роботи заготівельних цехів Практичне заняття 4. Організація роботи доготівельних цехів Практичне заняття 5. Організація роботи спеціалізованих цехів Практичне заняття 6. Розрахунок виробничої програми цехів	2 2 2 2	7, 9, 11, 17, 18, 27, 28

1	2	3	4	5
<p>Лекція 3. Організація роботи заготівельних цехів</p> <p>1. Організація роботи овочевого цеху. 2. Організація роботи м'ясного цеху. 3. Організація роботи рибного цеху.</p> <p>Лекція 4. Організація роботи доготівельних цехів</p> <p>1. Організація роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи холодного цеху. 3. Організація роботи кулінарного цеху.</p> <p>Лекція 5. Організація роботи спеціалізованих цехів</p> <p>1. Організація роботи кондитерського цеху. 2. Організація роботи цеху борошняних виробів. 3. Організація роботи експедиції і мийної кухонного посуду.</p>	2 2 2	Практичне заняття 7. Нормативна і технологічна документація	2	
6 семестр				
Змістовий модуль 1. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення				
<p>Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ</p> <p>Лекція 1. Характеристика послуг закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства. 2. Вимоги до послуг ЗРГ 3. Якість і культура обслуговування</p> <p>Лекція 2. Методи вивчення попиту в ЗРГ</p> <p>1. Значення вивчення попиту. 2. Фактори, які впливають на формування попиту на продукцію та послуги. 3. Особливості формування попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства. 4. Методи вивчення попиту.</p>	2 2	<p>Практичне заняття 1. Методи вивчення попиту в ЗРГ</p> <p>Практичне заняття 2 Організація реклами в закладах ресторанного господарства</p>	2 2 2	1, 5, 8, 9,11, 15, 16, 31

1	2	3	4	5
Лекція 3. Організація реклами в ЗРГ 1. Значення реклами у формуванні попиту. 2. Складові рекламного процесу. 3. Класифікація рекламних засобів. 4. Планування рекламної роботи у закладах ресторанного господарства.	2			
Тема 7. Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у ЗРГ 1. Форми і методи обслуговування. 2. Загальні вимоги до обслуговування споживачів за методом самообслуговування 3. Характеристика форм обслуговування офіціантами	2	Практичне заняття. Методи і форми обслуговування	2	8, 9, 11, 12, 14, 22
Тема 8. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ Лекція 1. Характеристика торговельних приміщень 1. Характеристика торговельних приміщень. 2. Інтер'єр торговельних приміщень. 3. Обладнання торговельних залів. 4. Організація роботи мийної столового посуду Лекція 2. Столовий посуд, прибори, столова білизна 1. Фарфоровий, фаянсовий і керамічний посуд. 2. Скляний та металевий посуд. 3. Столові прибори та білизна.	2 2	Практичне заняття 1. Характеристика матеріально-технічної бази Практичне заняття 2. Столовий посуд, прибори	2 2	8, 9, 11, 12, 14, 21, 22, 25
Тема 9. Організація та моделювання процесу обслуговування в ресторанах Лекція 1. Організація процесу обслуговування офіціантами 1. Підготовка до обслуговування офіціантами 2. Порядок сервірування столів. 3. Основні елементи обслуговування у ресторанах. Лекція 2. Техніка подавання страв і напоїв 1. Подавання холодних страв і закусок, супів. 2. Подавання других, солодких страв, 3. Подавання гарячих напоїв.	2 2	Практичне заняття 1. Організація обслуговування офіціантами Практичне заняття 2. Сервірування столів. Правила подачі страв. Правила подачі напоїв	2 2	8, 11, 12, 14, 19, 21, 22, 23, 29, 30

1	2	3	4	5
<p>Лекція 1. Обслуговування у місцях відпочинку та на транспорті</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація обслуговування учасників з'їздів 2. Обслуговування споживачів у місцях відпочинку 3. Обслуговування пасажирів на транспорті. <p>Лекція 2. Обслуговування споживачів у ЗРГ при готелі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація обслуговування в закладах харчування готелю. 2. Види сніданків 3. Обслуговування по типу «шведський стіл» 	2	<p>Практичне заняття 2. Організація обслуговування споживачів у ЗРГ при готелі</p>	2	
<p>Тема 13. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні вимоги до організації харчування робітників та службовців. 2. Організація обслуговування зосереджених контингентів. 3. Організація обслуговування розосереджених контингентів 	2	<p>Практичне заняття. Організація обслуговування за місцем роботи</p>	2	8, 9, 11, 12, 22
<p>14. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація обслуговування учнів шкіл. 2. Організація обслуговування учнів ПТНЗ. 3. Організація обслуговування студентів. 	2	<p>Практичне заняття. Організація обслуговування за місцем навчання</p>	2	8, 9, 11, 12, 22

Таблиця 6. Технологічна карта тематичного плану навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства», яка викладається для студентів заочної форми навчання

Назва розділу, теми та питання, що розглядаються на лекції	Обсяг годин	Назва теми семінарського, практичного заняття	Обсяг годин	Навчально-методична література (порядковий номер за переліком)
1	2	3	4	5
Змістовий модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства				
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства 1. Соціально-економічне значення ресторанного господарства 2. Класифікація закладів ресторанного господарства 3. Типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика 4. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства	2	Практичне заняття. Типи закладів і раціональна схема їх розміщення	2	1, 2, 7, 9, 11, 17
Тема 2. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства 1. Сутність і завдання нормування праці в галузі ресторанного господарства 2. Методи нормування праці.	1	Практичне заняття. Методика проведення фотографії робочого дня	2	7, 9, 10, 11
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства 1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства 2. Організація постачання сировини і напівфабрикатів в ринкових умовах	1	Практичне заняття. Організація постачання	2	7, 9, 11, 17
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Лекція 1. Основи організації виробництва кулінарної продукції 1. Структура виробництва. Принципи групування і ступінь спеціалізації. 2. Оперативне планування виробництва	2	Практичне заняття 1. Оперативне планування виробництва Практичне заняття 2. Розрахунок виробничої програми цехів	2 2	7, 9, 11, 17, 18, 27, 28

1	2	3	4	5
3. Загальні вимоги до виробничих цехів. Лекція 2. Організація роботи цехів 1. Організація роботи овочевого, м'ясо-рибного цехів. 2. Організація роботи гарячого, холодного і кулінарного цехів. 3. Організація роботи кондитерського цеху.	2			
Змістовий модуль 3. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення				
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 1. Основні поняття процесу обслуговування 2. Рекламні засоби та їх характеристика	1	Практичне заняття. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів	1	1, 5, 8, 9,11, 15, 16, 31
Тема 7. Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у ЗРГ 1.Форми і методи обслуговування. 2.Загальні вимоги до обслуговування споживачів за методом самообслуговування 3.Характеристика форм обслуговування офіціантами	1	Практичне заняття. Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у ЗРГ	1	8, 9, 11, 12, 14, 22
Тема 8. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ 1.Характеристика торгівельних приміщень. 2.Столовий посуд. 3.Столові прибори та білизна.	2	Практичне заняття. Характеристика матеріально-технічної бази	2	8, 9, 11, 12, 14, 21, 22, 25
Тема 9. Організація та моделювання процесу обслуговування в ресторанах 1. Техніка обслуговування споживачів офіціантами 2. Порядок сервірування столів. 3. Подавання страв і напоїв. 4. Подавання алкогольних напоїв	2	Практичне заняття. Організація обслуговування офіціантами	2	8, 11, 12, 14, 19, 21, 22, 23, 29, 30
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування певного контингенту споживачів				
Тема 10. Організація та моделювання процесу обслуговування в загальнодоступних ЗРГ 1. Організація роботи кафе, їдалень	2	Практичне заняття за цією темою не передбачене		8, 11, 12, 13, 14, 22, 24,26

1	2	3	4	5
2. Організація робіт закладів швидкого обслуговування (ЗШО) 3. Організація обслуговування в барах				
Тема 11. Організація обслуговування прийомів і банкетів 1. Банкет за столом з повним обслуговуванням 2. Банкет за столом з частковим обслуговуванням 3. Обслуговування банкету фуршет, коктейль 4. Обслуговування банкетів по типу кейтеринг	2	Практичне заняття 1. Організація обслуговування банкетів Практичне заняття 2. Організація обслуговування банкету фуршету	2 2	8, 11, 12, 14, 17, 20, 22, 23, 30, 31
Тема 12. Організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті 1. Обслуговування споживачів у місцях відпочинку 2. Обслуговування пасажирів на транспорті. 3. Обслуговування споживачів у готелі	2	Практичне заняття. Організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті	2	8, 9, 11, 12, 22, 23, 31
Тема 13. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи 1. Організація обслуговування зосереджених контингентів 2. Організація обслуговування розосереджених контингентів	1	Практичне заняття за цією темою не передбачене		8, 9, 11, 12, 22
Тема 14. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання 1. Загальні вимоги до організації харчування за місцем навчання 2. Організація обслуговування студентів 3. Особливості обслуговування учнів шкіл	1	Практичне заняття за цією темою не передбачене		8, 9, 11, 12, 22

6. Самостійна робота студентів

Таблиця 7. Технологічна карта самостійної роботи студента з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

№ з/п	Назва теми, з якої виносяться питання на самостійне опрацювання	Перелік питань, що вивчаються студентом самостійно	Література (порядковий номер за переліком)	Засоби контролю знань
1	2	3	4	5
5 семестр				
Змістовий модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства				
1	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	1. Організація виробництва і обслуговування в ринкових умовах як об'єкт вивчення 2. Роль спеціалістів в підвищенні рівня і ефективності організації виробництва в закладах харчування	1, 2, 7, 9, 11, 17	Опитування на заняттях
2	Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	1. Основні напрямки раціональної організації праці 2. Розподіл і кооперація праці 3. Форми організації праці 4. Організація та обслуговування робочих місць 5. Класифікація витрат робочого часу і методи їх вивчення	7, 9, 10, 11	Опитування на заняттях
3	Організація постачання закладів ресторанного господарства	1. Основні принципи і особливості організації постачання 2. Організація договірних відносин 3. Джерела продовольчого постачання 4. Методи визначення потреби в предметах МТЗ	7, 9, 11, 17	Опитування на занятті
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
4	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	1. Основні принципи і особливості організації постачання 2. Організація договірних відносин 3. Джерела продовольчого постачання	7, 9, 11	Опитування на занятті
5	Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	1. Значення організації виробництва у функціонуванні закладів харчування 2. Принципи організації виробництва 3. Структура виробничого процесу 4. Виробнича програма закладів 5. Моделювання організації робочих місць у цехах	7, 9, 11, 17, 18, 27, 28	Опитування на занятті
6 семестр				
Змістовий модуль 1. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення				
6	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	1. Фактори, що впливають на формування попиту 2. Порядок розробки анкет 4. Вимоги до рекламних засобів 5. Дієвість різних видів реклами 6. Планування рекламної роботи	1, 5, 8, 9, 11, 15, 16, 31	Реферат

1	2	3	4	5
7	Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	1.Поняття процесу обслуговування 2.Обслуговування в залах закладів харчування 3.Обслуговування зі споживанням продукції вдома 4.Ознаки класифікації форм і методів обслуговування 5.Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу	8, 9, 11, 12, 14, 22	Опитування на занятті
8	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	1.Вимоги до естетичного оформлення приміщень для споживачів 2.Вимоги до торговельних меблів 3.Класифікація столового посуду 4.Норми оснащення ЗРГ столовим посудом і приборами	8, 9, 11, 12, 14, 21, 22, 25	Опитування на занятті
9	Організація і моделювання процесу обслуговування в ресторанах	1. Послідовність подавання страв і напоїв, температурний режим 2. Поняття транспортування, фламбування страв 4. Правила порціонування страв у залі на підсобному столі 5. Правила подавання алкогольних напоїв до закусок і страв	8, 11, 12, 14, 19, 21, 22, 23, 29, 30	Опитування на занятті
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування певного контингенту споживачів				
10	Організація та моделювання процесу обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства	1. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах 2. Визначення пропускної спроможності залів 3. Вимоги до оптимальної системи обслуговування 4. Особливості формування вхідних потоків споживачів протягом дня	8,11, 12, 13, 14, 22, 24, 26	Опитування на занятті
11	Організація обслуговування прийомів і банкетів	1. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів 2. Правила подавання аперитиву 3. Особливості обслуговування офіційного дипломатичного прийому 4. Особливості банкетів: коктейль-парті, буфету.	8, 11, 12, 14, 17, 20, 22, 23, 30, 31	Реферат
12	Організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті	1. Організація обслуговування учасників конференції в стаціонарних і виїзних буфетах 2. Обслуговування споживачів на водному транспорті 3. Обслуговування в вагонах-буфетах	8, 9, 11, 12, 22, 23, 31	Опитування на занятті
13	Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	1.Вплив виду промислового виробництва на формування потоків споживачів в закладів харчування 2.Визначення режиму роботи закладів харчування 4.Використання пересувних закладів.	8, 9, 11, 12, 22	Опитування на занятті

1	2	3	4	5
14	Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання	1. Типи закладів харчування за місцем навчання і при гуртожитках 2. Вплив режиму навчання на формування потоку споживачів 3. Види ліній роздачі, які використовуються в закладах харчування за місцем навчання	8, 9, 11, 12, 22	Опитування на занятті

Перелік питань для самостійної підготовки студентів до практичних занять наведений в [11].

7. Індивідуально-консультативна робота

Метою індивідуально-консультативних занять з дисципліни є поглиблення та закріплення теоретичних знань та практичних навичок шляхом виконання індивідуальних завдань за консультативною допомогою викладача.

Індивідуально-консультативна робота з даної навчальної дисципліни проводиться провідним викладачем як під час проведення лабораторних занять, так і в позааудиторний час. На першому занятті викладач знайомить студентів з тематичним планом та роз'яснює порядок виконання індивідуальних завдань, закріплює за кожним студентом обрані ним теми, надає методичні поради до виконання завдань, складає разом зі студентами графік проведення консультацій та представлення звітів по індивідуальних завданнях, надає переліки рекомендованої літератури до кожного завдання.

Тематика індивідуальних завдань, форми контролю їх виконання за модулями і темами навчальної дисципліни наведені в електронному ресурсі: Рогова А.Л., Карпенко В.Д., Прокопенко І.П. «Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства»: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу – Полтава, РВВ ПУЕТ, 2011. - 112 с.

Графік проведення індивідуально-консультативної роботи з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Семестр 5 навчальний рік 2015/2016
кафедра готельно-ресторанної і курортної справи
викладач Карпенко В.Д.

Форми ІКР	Навчальні тижні, дата, час та місце проведення																	Кількість годин
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1. Індивідуальні заняття					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			4
2. Консультації		+		+		+		+		+		+		+		+		
3. Перевірка виконання індивідуальних завдань								+					+					
4. Перевірка та захист завдань, що віднесені на поточний контроль								+					+					
Разом																		
Заочна форма навчання (ІКР не передбачена навчальними планами)																		

Семестр 6 навчальний рік 2015/2016
 кафедра готельно-ресторанної і курортної справи
 викладач Карпенко В.Д.

Форми ІКР	Навчальні тижні, дата, час та місце проведення															Кількість годин
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. Індивідуальні заняття				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	4
2. Консультації																
3. Перевірка виконання індивідуальних завдань												+				
4. Перевірка та захист завдань, що віднесені на поточний контроль																
Разом																
Заочна форма навчання (ІКР не передбачена навчальними планами)																

Консультативна робота з даної навчальної дисципліни проводиться провідним викладачем і асистентами під час практичних занять.

Провідний викладач складає разом зі студентами графік проведення консультацій. Під час консультацій викладач відповідає на конкретні запитання студентів із навчальної дисципліни, пояснює певні теоретичні положення чи аспекти їх практичного застосування.

8. Методики активізації процесу навчання

З метою активізації та інтенсифікації навчального процесу при вивченні даної дисципліни використовуються наступні методики:

1. Кожна лекція має проблемний характер: висвітлюються питання щодо характеристики типів закладів ресторанного господарства; вимог до послуг ресторанного господарства згідно з стандартами України; напрямів науково-технічного прогресу в галузі; організації продовольчого і матеріально-технічного постачання; виробництва кулінарної продукції; форм і методів обслуговування споживачів; методики вивчення попиту на продукцію та послуги, організації обслуговування банкетів, прийомів, свят, іноземних туристів.

На всіх лекціях використовується мультимедійна презентація матеріалу.

2. Виконання індивідуальних творчих завдань (рефератів) з тем:

- Реклама закладів ресторанного господарства.

- Організація обслуговування прийомів і банкетів.

3. Робота в малих групах: Виконання всіх практичних занять відбувається за індивідуальним завданням кожному студенту, це пояснюється специфікою виконання робіт з дисципліни, наочністю та ефективністю контролю викладачем.

Перелік навчальних завдань та методика їх виконання з кожної теми занять детально викладені в методичних рекомендаціях для практичних занять (укладачі В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, І.П. Прокопенко).

9. Система поточного та підсумкового контролю

Вивчення даної дисципліни передбачає застосування різних форм контролю знань студентів: поточного (на лекційних та практичних заняттях), і підсумкового (екзамен).

1. Поточний контроль включає:

- усне та письмове опитування, письмове тестування, виконання індивідуальних завдань під час практичних робіт;

- виконання поточної модульної роботи.

Перелік питань для самостійної підготовки студентів, варіанти завдань наведені в методичних рекомендаціях для практичних занять з навчальної дисципліни.

2. Підсумковий контроль здійснюється у формі ПМК (5 семестр) та екзамену (6 семестр). Критерії, параметри та шкала оцінювання знань студентів наведені у таблицях 8, 9, 10, 11.

Таблиця 8. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю (екзамену) з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	«незадовільно» з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 9. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
5 семестр		
Змістовий модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства		
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	Відвідування лекцій та практичних занять	10
Тема 2. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	Навчальна робота на практичних заняттях	26
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	Виконання індивідуальних завдань Поточна модульна робота	4 10
	Разом	50
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства		
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	Відвідування лекцій та практичних занять	10
Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	Навчальна робота на практичних заняттях Виконання індивідуальних завдань Поточна модульна робота	22 8 10
	Разом	50
Підсумковий контроль (ПМК)		
Разом		100
6 семестр		
Змістовий модуль 1. Характеристика організації процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення		
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Відвідування лекцій та практичних занять Навчальна робота на практичних заняттях	5 16
Тема 7. Характеристика видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного	Виконання індивідуальних завдань	4

господарства Тема 8. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Тема 9. Організація і моделювання процесу обслуговування в ресторанах	Поточна модульна робота	5
	Разом	30
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування певного контингенту споживачів		
Тема 10. Організація та моделювання процесу обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства	Відвідування лекцій та практичних занять	5
Тема 11. Організація обслуговування прийомів і банкетів	Навчальна робота на практичних заняттях	16
Тема 12. Організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті	Виконання індивідуальних завдань	4
Тема 13. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	Поточна модульна контрольна робота	5
Тема 14. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання		
	Разом	30
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Таблиця 10. Система нарахування балів за видами навчальної роботи

Форма навчальної роботи	Вид навчальної роботи	Бали
5 семестр		
1. Аудиторна		100
1.1. Лекція	1. Відвідування лекційних занять	0,5
1.2. Практичне заняття	1. Відвідування практичних занять 2. Тестування 3. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу 4. Виконання навчальних завдань	0,5 0,5 0,5 1
2. Самостійна та індивідуально-консультативна робота	Виконання та захист індивідуальних навчально-дослідних завдань: - вирішення конкретної виробничої ситуації - написання реферату	5 5
4. Поточний модульний контроль	Поточна модульна робота	20
5. Підсумковий контроль	ПМК	
6 семестр		
1. Аудиторна		60
1.1. Лекція	1. Відвідування лекційних занять	1
1.2. Практичне заняття	1. Відвідування практичних занять 2. Тестування 3. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу 4. Виконання навчальних завдань	0,5 0,5 0,5 1
2. Самостійна та індивідуально-	Виконання та захист індивідуальних навчально-	

льно-консультативна робота	дослідних завдань: - вирішення конкретної виробничої ситуації - написання реферату	4 4
4.Поточний модульний контроль	Поточна модульна робота	10
5. Підсумковий контроль	Екзамен	40

Таблиця 11. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	2
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	2,0 2,0
Кафедральна	1. Участь у виготовленні мультимедійних засобів навчання	5
Разом		16

10. Перелік питань з підготовки до поточної модульної роботи

Поточний модульна робота проводиться після закінчення вивчення студентом певного розділу курсу. Його результат є підсумком засвоєння теоретичної, практичної, самостійної роботи студента з певного модуля. Поточна модульна робота проводиться у вигляді письмової контрольної роботи. Відсутність студента на поточній модульній роботі оцінюється в „0” балів.

5 семестр

Перелік питань, що виносяться на поточну модульну роботу 1

1. Соціально-економічне значення ресторанного господарства.
2. Організаційно-економічні та соціальні особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ.
3. Ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.
4. Основні напрямки та перспективи розвитку закладів ресторанного господарства.
5. Удосконалення типізації мережі закладів ресторанного господарства.
6. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства.
7. Визначення потреби у закладах ресторанного господарства.
8. Зміст і завдання раціональної організації праці.
9. Основні задачі з раціональної організації праці у ресторанному господарстві.
10. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці.
11. Суть та задачі нормування праці.
12. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.
13. Раціоналізація режимів праці та відпочинку.
14. Характеристика графіків виходу на роботу.
15. Завдання нормування праці.
16. Принципи нормування праці.
17. Критерії атестації робочих місць.
18. Методика і техніка проведення фотографії робочого дня.
19. Класифікація витрат робочого часу.

20. Особливість складання фактичного та проектного балансу робочого часу.
21. Види норм виробітку, порядок їх розроблення.
22. Хронометраж: суть, методика проведення.
23. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами ЗРГ.
24. Джерела постачання закладів ресторанного господарства продуктами.
25. Вибір постачальників.
26. Види предметів матеріально-технічного забезпечення.
27. Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.

Зразок модульного завдання

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної і курортної справи
Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

ПОТОЧНА МОДУЛЬНА РОБОТА 1

Завдання №__

1. Організаційно-економічні та соціальні особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Суть та задачі нормування праці.
3. Форми і способи руху товарів.

Провідний викладач _____

Перелік питань, що виносяться на поточну модульну роботу 2

1. Призначення, компонування складських приміщень.
2. Структура складських приміщень залежно від потужності закладу, їх оснащення.
3. Методики визначення площі складських приміщень.
4. Послідовність складських операцій.
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.
6. Режими зберігання продуктів.
7. Класифікація способів зберігання продуктів.
8. Організація зберігання продуктів.
9. Види втрат товарів при зберіганні.
10. Організація тарного господарства.
11. Організація ваговимірювального господарства.
12. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства.
13. Характеристика закладів з цеховою і безцеховою структурою.
14. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці у цехах.
15. Значення оперативного планування виробництва у ресторанному господарстві.
16. Дати характеристику видам меню.
17. Принципи та вимоги до складення плану-меню.
18. Порядок розміщення страв у меню.
19. Види збірників рецептур, які використовуються у закладах ресторанного господарства.
20. Оперативний контроль за роботою виробництва.
21. Організація роботи овочевого цеху: час роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
22. Організація роботи м'ясного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
23. Організація роботи рибного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення робочих місць.
24. Організація роботи м'ясо-рибного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення місць.
25. Організація роботи гарячого цеху: режим роботи, відділення.
26. Організація роботи холодного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення.

27. Організація роботи борошняного цеху: режим роботи, технологічні лінії, оснащення.
28. Організація робочих місць у окремих відділеннях кондитерського цеху.
29. Функції експедиції та диспетчерської служби.
30. Порядок складання замовлень експедиції.

Зразок модульного завдання

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної і курортної справи
Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

ПОТОЧНА МОДУЛЬНА РОБОТА 2

Завдання №__

1. Класифікація способів зберігання продуктів.
2. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства.
3. Організація роботи гарячого цеху: режим роботи, відділення.

Провідний викладач _____

6 семестр

Перелік питань, що виносяться на поточну модульну роботу 1

1. Ресторанне господарство, функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
2. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства.
3. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
4. Види і характеристика додаткових послуг закладів ресторанного господарства.
5. Попит на продукцію та послуги як економічна категорія.
6. Особливості формування попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства.
7. Види попиту та методи його вивчення.
8. Вимоги до складання анкет для вивчення попиту.
9. Значення реклами у формуванні попиту.
10. Задачі і риси реклами.
11. Характеристика рекламних засобів.
12. Планування рекламної роботи у закладах ресторанного господарства
13. Класифікація методів обслуговування.
14. Характеристика форм самообслуговування.
15. Характеристика форм обслуговування офіціантами.
16. Види і характеристика торговельних приміщень.
17. Інтер'єр торговельних приміщень, його складові.
18. Вимоги до планувально-технологічних рішень залів закладів.
19. Класифікація обладнання торговельних приміщень.
20. Обладнання залів. Вимоги до меблів.
21. Види і характеристика меблів для залів.
22. Вимоги до розташування меблів у залах.
23. Класифікація роздавальних.
24. Організація праці і робочих місць на роздавальні.
25. Класифікація і вимоги до столового посуду.
26. Характеристика фарфорового, фаянсового, керамічного посуду.
27. Характеристика металевого, дерев'яного посуду і сфера їх застосування.
28. Характеристика скляного посуду і сфера її застосування.

29. Характеристика столових приборів, їх застосування.
30. Види і характеристика столової білизни.
31. Організація роботи мийної столового посуду і сервізної.
32. Організація обслуговування офіціантами.
33. Послідовність сервірування столу.
34. Особливості сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
35. Характеристика способів подачі страв (французький, англійський, російський).
36. Прийом замовлення і передача його на виробництво.
37. Правила подачі холодних страв і закусок.
38. Правила подачі супів, других, солодких страв, холодних і гарячих напоїв.
39. Правила подачі алкогольних напоїв.
40. Розрахунок зі споживачами.

Зразок модульного завдання

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної і курортної справи
Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

ПОТОЧНА МОДУЛЬНА РОБОТА 2

Завдання №__

1. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства.
2. Інтер'єр торговельних приміщень, його складові.
3. Послідовність сервірування столу.

Провідний викладач _____

Перелік питань, що виносяться на поточну модульну роботу 2

1. Вимоги до розташування загальнодоступної мережі закладів ресторанного господарства.
2. Види послуг, що надає кафе молодіжне, особливості обслуговування.
3. Вимоги до інтер'єру, меблям, столового посуду дитячого кафе.
4. Особливості обслуговування у кафе дитячих.
5. Сучасні види самообслуговування, які застосовуються у ЗШО.
6. Бари, їх призначення, класифікація.
7. Характеристика типів барів.
8. Характеристика торгових приміщень барів, обладнання, інвентар барної стійки.
9. Організація обслуговування споживачів у барі.
10. Види банкетів. Прийом замовлень на банкет. Вимоги до меню банкетів.
11. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
12. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
13. Банкет чай. Банкет фуршет. Банкет коктейль.
14. Обслуговування прийомів за дипломатичним протоколом.
15. Правила етикету під час проведення банкету-прийому.
16. Особливості організації проведення святкових вечерь.
17. Організація проведення і обслуговування новорічного свята.
18. Організація проведення і обслуговування весіль.
19. Сутність кейтерингового обслуговування.
20. Класифікація кейтерингових послуг.
21. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
22. Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних комплексів.
23. Організація обслуговування по типу “шведський стіл”.

24. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю.
25. Типи закладів ресторанного господарства у місцях масового відпочинку.
26. Організація обслуговування у місцях масового відпочинку.
27. Організація обслуговування харчуванням глядачів театрів, кінотеатрів.
28. Обслуговування учасників з'їздів, конференцій, нарад.
29. Обслуговування учасників спортивних змагань.
30. Організація харчування глядачів спортивних змагань.
31. Організація роботи вагонів-ресторанів.
32. Склад ЗРГ для обслуговування пасажирів на водному транспорті.
33. Особливості харчування і обслуговування пасажирів автотранспорту.
34. Обслуговування пасажирів в аеропортах.
35. Порядок організації обслуговування споживачів після зльоту літака.
36. Особливості організації харчування зосереджених контингентів споживачів.
37. Обслуговування розосереджених колективів.
38. Організація обслуговування студентів
39. Вимоги до розроблення меню в школах і професійно-технічних навчальних закладах.
40. Особливості організації харчування у загальноосвітніх школах.

Зразок поточної модульної роботи

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
Кафедра готельно-ресторанної і курортної справи
Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

ПОТОЧНА МОДУЛЬНА РОБОТА 2

Завдання №__

1. Особливості обслуговування у кафе дитячих.
2. Послідовність проведення банкету при кейтеринговому обслуговуванні.
3. Обслуговування пасажирів в аеропортах.

Провідний викладач _____

11. Перелік питань для підготовки до підсумкового контролю (екзамену)

1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
2. Соціально-економічне значення ресторанного господарства і перспективи розвитку галузі.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.
5. Зміст і завдання раціональної організації праці у ресторанному господарстві.
6. Основні напрями раціональної організації праці.
7. Розробка і впровадження заходів з раціональної організації праці, їх економічна ефективність.
8. Сутність і завдання нормування праці.
9. Методи нормування праці.
10. Виробничий процес і його структура.
11. Класифікація витрат робочого часу.
12. Методика проведення фотографії робочого дня.
13. Фактичний і проектний баланс робочого часу.
14. Графіки виходу на роботу.
15. Завдання організації постачання.
16. Організація продовольчого постачання.
17. Організація матеріально-технічного постачання.
18. Організація складського господарства.

19. Завдання, принципи та форми організації виробництва.
20. Структура виробництва. Загальні вимоги до виробничих приміщень
21. Структура і принципи організації виробництва.
22. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.
23. Види меню. Порядок складання меню.
24. Загальні принципи організації роботи виробничих цехів.
25. Основні напрямки індустріалізації кулінарної продукції.
26. Організація роботи овочевого цеху.
27. Організація роботи м'ясного цеху.
28. Організація роботи рибного цеху.
29. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
30. Організація виробництва напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці.
31. Організація роботи загальнозаготівельного цеху.
32. Організація роботи гарячого цеху.
33. Організація роботи холодного цеху.
34. Організація роботи кулінарного цеху.
35. Організація роботи кондитерського цеху.
36. Організація роботи борошняного цеху.
37. Організація роботи експедиції.
38. Організація роботи мийних столового і кухонного посуду.
39. Ресторанне господарство, функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
40. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства.
41. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
42. Показники якості і культури обслуговування.
43. Попит на продукцію та послуги як економічна категорія.
44. Особливості формування попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства.
45. Види попиту та методи його вивчення.
46. Значення реклами у формуванні попиту.
47. Характеристика рекламних засобів.
48. Класифікація і характеристика методів і форм обслуговування.
49. Види і характеристика торговельних приміщень.
50. Обладнання залів. Вимоги до меблів, їх характеристика .
51. Класифікація роздавальних.
52. Класифікація і вимоги до столового посуду, приборів, білизни.
53. Організація обслуговування офіціантами.
54. Особливості сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
55. Характеристика способів подачі страв (французький, англійський, російський).
56. Види послуг, що надає кафе молодіжне, особливості обслуговування.
57. Особливості обслуговування у кафе дитячих.
58. Бари, їх призначення, класифікація, характеристика типів барів.
59. Види банкетів. Прийом замовлень на банкет. Вимоги до меню банкетів.
60. Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
61. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
62. Банкет чай, банкет фуршет, банкет коктейль.
63. Обслуговування прийомів за дипломатичним протоколом.
64. Особливості організації проведення святкових вечерів.
65. Організація повно сервісного кейтерингового обслуговування.
66. Види закладів ресторанного господарства при готелях.
67. Організація обслуговування по типу "шведський стіл".
68. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю.
69. Організація обслуговування у місцях масового відпочинку.
70. Обслуговування учасників з'їздів, конференцій, нарад.

71. Організація харчування глядачів спортивних змагань.
72. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті.
73. Особливості організації харчування робочих промислових підприємств.
74. Організація обслуговування студентів
75. Особливості організації харчування у загальноосвітніх школах.

Зразок екзаменаційного білету

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки,
молоді та спорту України
29 березня 2012 року № 384
Форма № Н - 5.05

Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
(повне найменування вищого навчального закладу)

Освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр
(назва)

Навчальна дисципліна Організація ресторанного господарства

Екзаменаційний білет № ___

1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
2. Графіки виходу на роботу.
3. Організація обслуговування студентів.

Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної і курортної справи

Протокол № ___ від «___» _____ 201__ року

Завідувач кафедри _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Екзаменатор _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

12. Навчально-методичне забезпечення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Навчальна програма

Робоча навчальна програма

Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни

Дистанційний курс

Навчальні завдання для практичних занять

Індивідуальні завдання для самостійної роботи та методичні рекомендації до їх виконання

Методичні рекомендації для самостійного вивчення навчальної дисципліни (розробляються при відсутності поз.3)

Завдання для контрольних робіт та методичні рекомендації до їх виконання для студентів заочної форми навчання

Ділові ігри

Тематика курсових робіт (проектів) та методичні рекомендації до їх виконання

Тести вхідного контролю знань студентів

Пакети комплексних контрольних завдань (робіт) та критерії їх оцінювання

Пакети завдань для поточного контролю (відповідно до робочої навчальної програми)

Завдання для поточних контрольних робіт

Модульний контроль (поточні модульні роботи)

Пакети тестів для студентів денної та заочної форм навчання

Комплект екзаменаційних білетів

13. Перелік основної і додаткової навчально-методичної літератури**Основна**

1. ДСТУ 3862 99 "Громадське харчування. Терміни та визначення".
2. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
4. ДСТУ 150 9000-2001. Система управління якістю. Основні положення.
5. ГОСТ 30523-97. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. - К.: Госстандарт Украины, 1998.
6. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.
7. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 280 с.
8. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 342 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 Укоопосвіта, 2003. –248 с.
10. Методичні рекомендації для проведення ділової гри на тему «Методи нормування праці» [електронний ресурс] – Полтава: ПУСКУ, 2010. – 26 с.
11. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства /А.Л. Рогова, В.Д. Карпенко, І.П. Прокопенко [електронний посібник] – Полтава: ПУСКУ, 2009. – 206 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької.– К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
13. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства / О.В. Новікова, Л. О. Радченко : К. П., _ Харків: Світ Книги, 2014, 410 с.

Додаткова

14. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания: Учебное пособие /В. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 352 с.
15. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие/. В. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. – 340 с.
16. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR./ Б. Борисов. - М.: ФаирПРЕС, 2001.– 624с.
17. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. / О. Завадинська, Т. Литвиненко - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с.
18. Збірник рецептур національних страв та кулінарних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
19. Как красиво накрыть стол. – М.: Аст.-ПРЕСС, 2000. – 150 с.
20. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. / Т. Литвиненко. -К: КНТЕУ, 2005.- 96 с.
21. Малюк Л.П., Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства / Л.П. Малюк, Т. Колесник, Т. Кононенко. - ХУПиТ, 2004.-131с.
22. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник. / Л. Мостова, О. Новікова - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
23. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Радченко Л.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 384 с.
24. Організація роботи бармена: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
25. Рекомендовані норми оснащення закладів ресторанного господарства.//Наказ Міністерства економіки України від 3.01.2003 р.

26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2009. – 720 с.
27. Сборник рецептур блюд для питания школьников. – К.: Техніка, 2000. – 407 с.
28. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. / Я. Сало. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.
29. Ханиш Х. Искусство сервировки: салфетки./ Х. Ханиш. – М.: Ниола-Пресс, 2004. – 144 с.
30. Періодичні видання: «Бизнес», «Готельне - ресторанний бізнес», «Питание и общество». «Ка-БаРе» (кафе, бары, рестораны), «Магазины, рестораны, отели», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Отель», «ПИР Украина», «Ресторанные ведомости», «Афиша», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». «Гурмань».

14. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки навчального процесу з навчальної дисципліни

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми POWER POINT

Дистанційний курс, автори Рогова А.Л., Карпенко В.Д.

Електронна методична розробка, яка розміщена у програмній оболонці Sita: Рогова А.Л., Карпенко В.Д., Прокопенко І.П. «Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства», навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за кредитно-модульною системою організації навчального процесу для студентів ППС 6.051701.. «Технологія харчування» – Полтава, РВВ ПУЕТ, 2011. - 112 с.

ДОДАТОК 1**Оцінка та критерії оцінки підсумкового контролю результатів навчання студента шляхом складання іспиту з дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за бальною шкалою ПУЕТ	Оцінка за 4-х бальною шкалою	Критерії оцінки навчальної діяльності студентів
F	1-34	2 «незадовільно» з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	виставляється студентові, який має суттєве нерозуміння основних понять, не орієнтується в програмному матеріалі.
FX	35-59	2 «незадовільно» з можливістю повторного складання	виставляється студентові, що має прогалини в розумінні основних понять дисципліни, допустив принципові помилки у відповідях.
E	60-63	3 «задовільно достатньо»	виставляється студентові, що не розуміє деякі поняття дисципліни, допустив помилки у відповідях
D	64-73	3 «задовільно»	виставляється студентові, який в основному знає питання організації постачання, виробництва, обслуговування у ЗРГ, має певні навички в організації обслуговування банкетів, орієнтується в основній літературі, рекомендованій програмою. Не завжди виявляє працелюбність і активність на теоретичних і практичних заняттях.
C	74-81	4 «добре»	заслуговує студент, що виявив повне знання навчального програмного матеріалу, засвоїв теоретичні питання організації постачання, виробництва, обслуговування у ЗРГ, може самостійно поповнювати і відновлювати знання у ході подальшого навчання. .
B	82-89	4 «дуже добре»	заслуговує студент, який розуміє основні принципи організації постачання, виробництва, обслуговування у ЗРГ, методичні підходи до оперативного планування виробництва; організації обслуговування банкетів, може самостійно зробити висновки.
A	90-100	5 «відмінно»	заслуговує студент, який розуміє основні принципи організації постачання, виробництва, обслуговування у ЗРГ, методичні підходи до оперативного планування виробництва; організації обслуговування банкетів. Має творчі здібності у розумінні і викладанні програмного матеріалу, може самостійно зробити висновки. Студент опрацював основну і знайомий з додатковою літературою.