

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

**Ректор ВНПЗ
«Дніпровський
гуманітарний
університет»**

Олег КИРИЧЕНКО

2024р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

	<small>(назва навчальної дисципліни)</small>
Освітній ступінь	бакалавр
	<small>(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)</small>
Спеціальність	242.Туризм
	<small>(шифр і назва)</small>
Освітня програма	Туризм
	<small>(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)</small>
	наказ №51-02 від 10.06.2021
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
	<small>(обов'язкова або вибіркова)</small>
Мова навчання:	Українська

Дніпро – 2024

Організація ресторанного господарства // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024 р. 25 с.

РОЗРОБНИК(-И): Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 22.07.2024 р., протокол №12

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в освітньому процесі протягом 5 років. 22.08. 2024 р., протокол №12.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо умов та принципів організації ресторанного господарства в сучасних умовах; організації господарських процесів – постачання, збереження, виробництва та реалізації послуг; організації праці; організації та ведення технологічної документації, програмного забезпечення; організації інших послуг сфери ресторанного бізнесу; забезпечення галузевих стандартів безпеки та якості послуг та ін.

Вивчення дисципліни забезпечує формування компетентностей за ОП «Туризм»:

Набуті компетентності:

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК09. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

СК19. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК22. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.

СК23. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

СК27. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.

СК35. Здатність визначати мотиви туристичної подорожі та споживчі характеристики конкурентоздатних туристичних продуктів та послуг.

СК36. Здатність обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомірність.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПРН 3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.

ПРН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН 7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПРН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 22. Професійно виконувати завдання в невизначених і екстремальних ситуаціях.

ПРН25. Знати та використовувати у професійній діяльності тенденції розвитку курортної справи.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»: «Основи підприємницької діяльності», «Товарознавство», «Право (Правознавство)», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві», «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» та інші.

Результати вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні знати:

1. Особливості, історичні аспекти та вимоги до стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування;
2. Історію ресторанного сервісу: сервіс античного світу, середньовіччя, епохи відродження та нового світу;
3. Основні принципи гостинності;
4. Характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
5. Організацію та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
6. Особливості організації обслуговування бенкетів та прийомів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом;
7. Організацію обслуговування споживачів під час проведення спецзаходів;
8. Організацію та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи та навчання;
9. Соціально-економічну ефективність організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
10. Організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях;
11. Основи етикету в галузі ресторанного господарства;
12. Психологію ділового спілкування та національні особливості спілкування;
13. Стан і перспективи розвитку закладів ресторанного господарства і тенденції сервісної політики в сучасних умовах;
14. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
15. Стилі обслуговування за столом: від класики до модерна;
16. Характеристику видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі повинні вміти:

1. Оволодіти навичками кулінарної майстерності з обробки різноманітних харчових продуктів на різних стадіях виробництва;
2. Організувати процес обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
3. Обслуговувати споживачів у закладах ресторанного господарства за різними методами та стилями;
4. Підібрати устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів, та входять до складу матеріально-технічної бази;

5. Виконати підготовчу роботу до проведення бенкетів;
6. Скласти меню для різних закладів ресторанного господарства та різних заходів;
7. Застосовувати правила обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання, в місцях відпочинку, на пасажирському транспорті;
8. Спілкуватися зі споживачами за правилами етикету;
9. Опанувати методи швидкого обслуговування споживачів.

Обсяг навчальної дисципліни: Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно).*

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль I. Організація ресторанного господарства

ТЕМА 1. Сутність ресторанного господарства та етапи розвитку ресторанної справи

Історія розвитку харчової індустрії. Роль фахівців у підвищенні рівня та ефективності організації діяльності закладів ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання у ресторанах. Основні функції. Терміни та визначення галузі. Ресторани як соціально-економічна відкрита система.

ТЕМА 2. Особливості організації роботи та типи ресторанів

Загальні і специфічні особливості ресторанного господарства. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів ресторанного господарства. Загальна класифікація закладів ресторанного господарства. Класифікація ресторанів. Поняття мережі ресторанів та принципи їх формування. Загальна, виробничо-торговельна та управлінська структура ресторанів. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури ресторанів, фактори що впливають на них, їх різновиди, основне та допоміжне виробництво, їх складові.

ТЕМА 3. Організація допоміжного виробництва ресторанів

Організація постачання ресторанів. Основні принципи та особливості організації постачання ресторанів. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання ресторанів. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства ресторанів. Функції та призна-чення складського господарства. Операції складського господарства. Види та призначення складів, принципи їх розташування, устаткування та інвентар. Правила прийому та відпуску товарів.

ТЕМА 4. Основи організації виробництва ресторанів

Організація оперативного планування виробництва. Виробнича програма ресторанів. Основні вимоги до організації роботи цехів. Склад та характеристика виробничих цехів ресторанів. Особливості розташування цехів у планах поверхів ресторанів. Організація робочих місць у ресторанах. Організація робочих місць у заготівельних та доготівельних цехах. Технологічні операції, що виконуються в цехах, відокремлення робочих місць, їх оснащення.

ТЕМА 5. Основи раціональної організації праці у ресторанному господарстві

Основи раціональної організації праці. Завдання, значення, напрями раціональної організації праці. Характеристика основних напрямів раціональної організації праці. Раціоналізація виробничого процесу. Забезпечення умов праці; фактори, що на них впливають; їх оптимальне значення. Раціональні режими праці та відпочинку. Основи нормування праці у ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці у ресторанному господарстві. Методи дослідження трудових процесів. Методика проведення фотографії робочого часу, хронометражу та фотохронометражу.

ТЕМА 6. Структура організаційно-обслуговуючої системи ресторанів

Характеристика будівель та приміщень ресторанів. Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються ресторани, склад торговельних приміщень, сучасні підходи до оформлення інтер'єрів, вимоги до меблів та устаткування залів. Види, методи, форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Поняття видів, методів, форм обслуговування, їх класифікація та характеристика.

ТЕМА 7. Інклюзивність у закладах ресторанного господарства

Поняття інклюзивність та його вплив на ресторанне господарство. Основні будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства пов'язані інклюзією. Особливості праці в колективі. Обслуговування клієнтів з різними вадами. Доступ до інформації. Особливості харчування та меню. Вивчення законодавства та нормативних актів з доступності та інклюзивності об'єктів фізичного оточення. Опанування термінів «фізична безбар'єрність», «безбар'єрний простір», «безбар'єрність», «фізичне оточення», «об'єкти фізичного оточення», «транспортна інфраструктура», «соціальна інфраструктура», «просторове планування», «просторовий розвиток»; «мобільність», «універсальний дизайн», «маломобільні групи населення», «особи з інвалідністю». Забезпечення харчової безбар'єрності у всіх закладах освіти шляхом запровадження моніторингу харчових потреб та популяризації здорового харчування

Змістовний модуль II. Організація праці та обслуговування споживачів у ресторанах

ТЕМА 8. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування

Характеристика основних видів посуду, наборів, скла, столової білизни які застосовуються у ресторанах. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування. Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування. Види сервірування столів. Попереднє сервірування столів до сніданку, обіду, вечері, банкету.

ТЕМА 9. Ведення калькуляційних карт у рестораннім господарстві

Фактори, що впливають на якість готової продукції підприємств ресторанного господарства. Основні технологічні вимоги до обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу. Збірники рецептур ресторанного підприємства. Склад технологічних карт: найменування страв, номер і варіант рецептури, норма вкладення сировини масою нетто на одну порцію, розрахунки на кількість порцій або виробів, що готуються в котлах певної ємності, вихід страви. Порядок опису технологічного процесу приготування страви і його оформлення у технологічній карті (послідовність закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, вимоги до якості страви, коефіцієнти його трудомісткості). Вимоги до складання технологічної карти на гарніри до других страв. Форма складання технологічної карти. Техніко-технологічні карти.

ТЕМА 10. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства

Характеристика столового посуду, приборів та столової білизни. Сутність та види меню, принципи його складання. Карти напоїв, їх види та вимоги до їх складання. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Корпоративна культура обслуговування клієнтів.

ТЕМА 11. Спеціальні форми обслуговування

Організація бізнес-ланчів. Організація прискорених форм обслуговування споживачів, які мешкають у готельних комплексах. Організація експрес-обідів за попередніми замовленнями, організація бізнес-ланчів, організація «шведських ліній» та «столів-буфетів». Обслуговування бізнес-ланчів. Оформлення бізнес-ланчів в закладах ресторанного бізнесу та в кав'ярнях. Дитячі страви. Організація кейтерингів.

ТЕМА 12. Інноваційні ресторани технології

Сутність інновацій та інноваційного процесу. Створення та освоєння прогресивної виробничої технології та проектування продукції та послуг. Методичні підходи до оцінювання інновацій. Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві.

Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання.

З навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» передбачено:

- для денної форми навчання – залік (6 сем);
- для заочної форми навчання – залік (5 сем).

Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:
2. усне опитування;
3. письмові контрольні експрес-роботи;
4. тестовий контроль;
5. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Підсумковий контроль зі змістового модулю 1 проводиться після

вивчення теми № 7 у вигляді контрольної роботи (теми 1 - 7).

Підсумковий контроль по змістовому модулю 2 проводиться після вивчення теми №12 у вигляді контрольної роботи (теми 8 - 12).

Схема формування оцінки.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
83-89	B	добре	
75-82	C		
68-74	D	задовільно	
60-67	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисциплін

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ			
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)	
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота		
≤ 40	≤ 20		
≤ 60		≤ 40	
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100			
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК+Е ≤ 100			
ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ			
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЗАЛІК (З)/ ЕКЗАМЕН (Е)	
Аудиторна робота	Самостійна та індивідуальна робота		
≤ 20	≤ 40		
≤ 60		≤ 40	
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100			
Підсумкова оцінка у випадку складання екзамену (П) = ПК+Е ≤ 100			

Форми та організація оцінювання (6 семестр):

Денна форма

Поточне оцінювання



Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на семінарських та практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожну відповідь – 0,5 бали)	5
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожну задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали)	25
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	20
Тестування за темами (20 тестових завдань по 0,5 бали, (1-8 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Підсумковий контроль(для денної та заочної форми навчання)

Форма оцінювання (залік)	Строки проведення оцінювання (тижні викладання)	Максимальна кількість балів
Тестові завдання (1 бал за кожну правильну відповідь)	За графіком навчального процесу	40

Критерії оцінювання знань здобувачів (для денної та заочної форми навчання)

<i>Поточний контроль</i>	
Бали	Критерій
0,5 бали	за кожну правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії
2-4 бали	за правильне розв'язання задач, рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язання ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожну правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі
3-4 бали	доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни
Самостійна (індивідуальна) – 2-4 бали	Інд.-самостійне завдання оцінюється за такими критеріями: <ul style="list-style-type: none">■ самостійність виконання;■ логічність та послідовність викладення матеріалу;■ повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);■ обґрунтованість висновків;■ використання статистичної інформації та довідкової літератури;■ відповідність вимогам щодо виконання графічного завдання;

	 можлива наявність конкретних пропозицій;  якість оформлення.
Підсумковий контроль (5 семестр-залік)	
40 балів	Тестові завдання (1 бал за кожну правильну відповідь)

Форми та організація оцінювання(5 семестр):

Заочна форма

Поточне оцінювання

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Опитування, виступи на семінарських та практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи 2-4 бали; розв'язання задач, за кожну задачу – 2-4 бали; розв'язання ситуаційних завдань, за кожне завдання – 2-4 бали	20
Самостійна (індивідуальна) робота: розв'язання та перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-4 бали)	40
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Критерії оцінювання знань здобувачів (для денної та заочної форми навчання):

<i>Поточний контроль</i>	
Бали	Критерій
0,5 бали	за кожну правильну відповідь експрес-опитування на семінарських та практичних заняттях
1 бал	відповідь на питання, участь у навчальній дискусії
2-4 бали	за правильне розв'язання задач, рішення практичних задач доповіді, виступи, аналітичні звіти; розрахунково-графічні роботи; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; студентські презентації та виступи
1 бал	участь у розв'язання ситуаційних завдань
0,5 бали	за кожну правильну відповідь за розв'язання тестових завдань
2-3 бали	за правильне розв'язання завдань при виконанні самостійної роботи
1-2 бали	участь у діловій грі
3-4 бали	доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни

Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна:

при вивченні дисципліни застосовується мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи тощо.

Програмне забезпечення: Платформа Moodle, Zoom, PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word.

Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни

(рекомендовані джерела інформації)

Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор

ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний
університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА

2024 р.

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітній ступінь бакалавр. Спеціальність 242.Туризм.

(назва ступені вищої
освіти)

(шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма навчання денна Обсяг 3 кредитів ЄКТС, (90 годин)

Курс 3 / Семестр 6 Групи

№ те м и зг ід н о з Р П Н Д	Назва теми (згідно з РПНД)	За га ль н и й об ся г го ди н	Аудиторна робота				Само стійн а (інди відуа льна) рабо та
			В с ь о г о	Л е к ц і ї	С е м і н а р и	П ра вк т. за ня тт я	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Тема 1. Сутність ресторанного господарства та етапи розвитку ресторанної справи	8	4	2		2	4
2	Тема 2. Особливості організації роботи та типи ресторанів	8	2		2		6
3	Тема 3. Організація допоміжного виробництва ресторанів	8	4	2		2	4
4	Тема 4. Основи організації виробництва ресторанів	8	4	2	2		4
5	Тема 5. Основи раціональної організації праці у ресторанному господарстві	8	4	2		2	4
6	Тема 6. Структура	6	2	2			4

	організаційно-обслуговуючої системи ресторанів						
1	2	3	4	5	6	7	8
7	Тема 7. Інклюзивність у закладах ресторанного господарства	4	4				4
8	Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування	10	2	2			8
9	Тема 9. Ведення калькуляційних карт у рестораннім господарстві	8	2		2		6
10	Тема 10. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	8	2	2			6
11	Тема 11. Спеціальні форми обслуговування	6	2			2	4
12	Тема 12. Інноваційні ресторанны технології	8	4	2	2		4
	Разом за семестр:	90	32	16	8	8	58
	Форма підсумкового контролю:	Залік					

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 22.07.2024 р., протокол №12

Завідувач кафедри



Тетяна ТЕСЛЕНКО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор
ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний
університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА
2024 р.

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітній ступінь бакалавр. Спеціальність 242.Туризм.

(назва ступені вищої
освіти)

(шифр і назва)

на 2024 / 2025 навчальний рік

Форма навчання заочна Обсяг 3 кредитів ЄКТС, (90 годин)

Курс 3 / Семестр 5 Групи

№ те м и зг ід н о з Р П Н Д	Назва теми (згідно з РПНД)	За га ль н и й об ся г го ди н	Аудиторна робота				Само стійн а (інди відуа льна) рабо та
			В с ь о г о	Л е к ц і ї	С е м і н а р и	П ра вк т. за ня тт я	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Тема 1. Сутність ресторанного господарства та етапи розвитку ресторанної справи	8	2	2			6
2	Тема 2. Особливості організації роботи та типи ресторанів	8	2		2		6
3	Тема 3. Організація допоміжного виробництва ресторанів	6					6
4	Тема 4. Основи організації виробництва ресторанів	8	2	2			6
5	Тема 5. Основи раціональної організації праці у ресторанному господарстві	8	2		2		6
6	Тема 6. Структура	8					8

	організаційно-обслуговуючої системи ресторанів						
1	2	3	4	5	6	7	8
7	Тема 7. Інклюзивність у закладах ресторанного господарства	8	2	2			6
8	Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування	6					6
9	Тема 9. Ведення калькуляційних карт у рестораннім господарстві	8					8
10	Тема 10. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	6					6
11	Тема 11. Спеціальні форми обслуговування	8	2		2		6
12	Тема 12. Інноваційні ресторанны технології	8					8
	Разом за семестр:	90	12	6	6		78
	Форма підсумкового контролю:	Залік					

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 22.07.2024 р., протокол №12

Завідувач кафедри

(підпис)



Тетяна ТЕСЛЕНКО

(ініціали, прізвище)

**ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ**

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 242.Туризм

(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2024_/2025_навчальний рік

Нормативна:

1. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219.
2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.

Основна:

1. Лучанська Ю.Г., Сазонець О.М., Тесленко Т.В. Економіка гостинності: понят.-термін. слов. Київ, 2024. 168 с.
 2. Лучанська Ю.Г. Тесленко Т.В., Регулювання діяльності закладів ресторанного господарства державними службами України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : кол. монограф. / за заг. ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С. 109-122
 3. Карпенко Р.В., Кузнецов В.М., Салогуб Н.Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2017. 288 с.
 4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства, 3-тє видання: навч. посіб. Київ, 2016. 280 с.
- Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. Кривий Ріг, 2022. 255 с.

Додаткова:

1. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л.. Соціальні детермінанти розвитку послуг в концепції формування постіндустріального суспільства. Монографія. Рівне : Волин. обереги. 2019. 208 с.
2. Соколенко А.С., Баландіна І.С. Організація ресторанного господарства: конс.лек. Харків, 2022. 122 с.
3. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ, 2020. 484 с.

Інформаційні ресурси:

1. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: www.ukrstat.gov.ua

2. Офіційний сайт Держролдспоживслужби. Державна служба з питань безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua/>

3. Портал Державних Будівельних Норм України. URL: <https://dbn.co.ua/>

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 22.07.2024 р., протокол №12

Завідувач кафедри



Тетяна ТЕСЛЕНКО

Додаток 3
до Положення про організацію
освітнього процесу у ВНПЗ
«Дніпровський гуманітарний
університет»

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

**ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ)
ЗАНЯТЬ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь бакалавр Спеціальність 242.Туризм .
(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

Освітня програма «Туризм»
(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

наказ №51-02 від 10.06.2021

Форма навчання денна/заочна
(денна/заочна)
у 2024 / 2025 навчальному році

Плани семінарських (практичних)
занять обговорені та схвалені
на засіданні кафедри
22.07.2024 р., протокол №12
Завідувач кафедри



_____ Тетяна Тесленко
(підпис)

Дніпро – 2024

Організація ресторанного господарства // Плани семінарських (практичних) занять для денної/заочної форми навчання. Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 28 с.

РОЗРОБНИК(-И): Лучанська Ю.Г., викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

ТЕМА 1. Сутність ресторанного господарства та етапи розвитку ресторанної справи

Семінарське заняття №1 – 2 год.

План:

1. Поняття ресторанне господарство та заклад ресторанного господарства.
2. Основні функції закладів ресторанного господарства.
3. Соціально-економічне значення закладів ресторанного господарства
4. Поняття конкуренції та якості послуг.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, функції, конкуренція, якість послуг.

Практичне заняття №1 – 2 год

План:

1. Необхідність вивчення дисципліни “Організація ресторанного господарства” в процесі підготовки фахівців сфери туризму. Зв’язок дисципліни з іншими навчальними курсами.
2. Значення ресторанного господарства в сучасному суспільстві.
3. Ресторанне господарство як галузь економіки.
4. Підприємство – основна ланка галузі.
5. Соціально-економічне значення закладів ресторанного господарства

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміння користуватися науковими джерелами, виконувати їх критичне оцінювання, робити власні висновки, систематизувати опрацьовану інформацію;

- формування навичок аналізу та узагальнення власного практичного досвіду та досвіду роботи кращих закладів ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах.

Практичні завдання:

1. Продумати і записати, які фактори та процеси сучасного життя актуалізують розвиток ресторанного бізнесу.
2. Обґрунтувати, яку роль відіграє ресторанне господарство в сучасному суспільстві.
3. Використовуючи матеріал лекції, матеріал з інтернет-ресурсів та життєвий досвід, порівняйте галузі економіки: ресторанне господарство, торгівлю та харчову промисловість. Заповніть таблицю №1.

Таблиця №1

	Ресторанне господарство	Харчова промисловість	Торгівля
Терміни реалізації готової продукції			
Величина партій товару, що виробляється			
Широта асортименту продукції			
Різноманітність сировини, що використовується			
Масовість\ексклюзивність продукції			
Режим роботи підприємств			
Зміни попиту за годинами доби, днями тижня, сезонами			
Різноманітність послуг			

ТЕМА 2. Особливості організації роботи та типи ресторанів

Семінарське заняття №2 - 2 год

План:

1. Загальна класифікація закладів ресторанного господарства.
2. Класифікація ресторанів.
3. Поняття мережі ресторанів та принципи їх формування.
4. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури ресторанів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

класифікація, тип закладу ресторанного господарства, клас підприємства громадського харчування, критерії, мережа ресторанів, загальна структура, виробничо-торгівельна структура

Практичне заняття №2 – 2 год

План:

1. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика
2. Загальна класифікація закладів ресторанного господарства.
3. Класифікація ресторанів.
4. Поняття мережі ресторанів та принципи їх формування.

5. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури ресторанів.
6. Тип підприємства, його визначення. Основні типи підприємств ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства".

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти розбиратися в системах класифікації;
- формування навичок аналізу сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу.

Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями)

1. Відповідно до класифікації заклади ресторанного господарства за рівнем обслуговування і номенклатурою послуг, що надаються поділяють на класи:
 - a. закусочні, кафе з обслуговуванням офіціантами, їдальні;
 - b. ресторани, бари;
 - c. їдальні, кафе з самообслуговуванням, спеціалізовані підприємства;
 - d. фабрики-заготівельні, торговельні бази, закусочні;
2. Виробничо-торгівельна структура підприємства залежить від:
 - a. кількості приміщень;
 - b. функцій, що виконують підприємства;
 - c. потужності підприємства ресторанного господарства;
 - d. кількості персоналу;
3. Тип підприємства закладу ресторанного господарства визначається:
 - a. номенклатурою послуг; асортиментом кулінарної продукції що реалізується; особливостями обслуговування;
 - b. кількістю споживачів; асортиментом сировини; потужністю;
 - c. нормами споживання, потужністю, особливостями обслуговування;
 - d. фізіологічними нормами, виробничою програмою;
4. Процеси виробництва, внаслідок яких якісно змінюються предмети праці, є:
 - a. основними;
 - b. допоміжним;
 - c. побічним;
 - d. обслуговуючим;
5. Цех – це :
 - a. ділянка з переробки сировини та випуску однорідної продукції;
 - b. відокремлена частина підприємства, в якій відбувається закінчений процес основного чи допоміжного виробництва;
 - c. сукупність робочих місць з переробки сировини та виготовлення однакової продукції;
 - d. ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар;
6. До заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства належать:
 - a. кулінарний, гарячий, холодний;
 - b. овочевий, м'ясний, кулінарний;

- c. холодний, кондитерський, мучний;
 - d. мучний, кулінарний, гарячий;
7. До доготівельних цехів підприємств ресторанного господарства належать:
- a. м'ясний, рибний, кондитерський;
 - b. овочевий, мучний, кулінарний;
 - c. гарячий, холодний;
 - d. рибний, овочевий, м'ясний;
8. Визначення якого терміна наведено: це сукупність ознак, які вирізняють підприємства певного типу та характеризують якість послуг, що надаються, рівень та умови обслуговування:
- a. тип підприємства;
 - b. клас підприємства;
 - c. спеціалізація підприємства;
 - d. стандартизація підприємства;
9. Функції, які виконують підприємства ресторанного господарства:
- a. нормування, організація праці, організація управління;
 - b. планування, збут продукції, організація постачання;
 - c. виробництво, реалізація, організація обслуговування;
 - d. прогнозування, сертифікація, стандартизація;
10. Призначення заготівельних цехів:
- a. первина обробка сировини та випуск страв;
 - b. первина обробка сировини та випуск напівфабрикатів;
 - c. первина обробка сировини та оформлення страв;
 - d. виготовлення кулінарної продукції;

Практичні завдання до Теми 2:

1. Опрацювати нормативні документи:
 - ДСТУ 4281:2004 НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (Класифікація).
 - «Правилами роботи закладів ресторанного господарства» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219).
2. Скласти схему класифікації комбінованих закладів ресторанного господарства.
3. Скласти схему класифікації ресторанів.
4. Скласти схему класифікації барів, кафе, закусочних.
5. Скласти схему класифікації їдалень і буфетів.

Тема 3. Організація допоміжного виробництва ресторанів

Семінарське заняття №3 - 2 год

План:

1. Організація постачання у закладах ресторанного господарства. Основні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства.

2. Постачальники закладів ресторанного господарства. Основні критерії вибору постачальника закладів ресторанного господарства..
3. Поняття «договір постачання». Класифікація.
4. Поняття «складське господарство», його функції, види та призначення.
5. Правила прийому та відпуску товарів. Способи зберігання і укладання сировини та продуктів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

постачання, постачальник, закупка, підприємства-виготовлювачі, договір постачання, разовий, сезонний, короткостроковий, довгостроковий, постачальники-виробники, постачальники – посередники, товарні запаси, матеріально-технічні запаси, критерії підбору, складське господарство, функції складського господарства, не опалювальні (зовнішні) складські приміщення, охолоджувальні приміщення, попередній етап прийому, остаточне приймання товару, заборонена сировина для прийому, стелажний, штабельний, ящикний, насипний, підвісний.

Практичне заняття №3 – 4 год

План:

1. Організація постачання ресторанів. Основні принципи та особливості організації постачання ресторанів.
2. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання ресторанів.
3. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства ресторанів.
4. Функції та призначення складського господарства.
5. Операції складського господарства.
6. Види та призначення складів, принципи їх розташування, устаткування та інвентар.
7. Правила прийому та відпуску товарів.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміння щодо процесів організації допоміжного виробництва суб'єктів ресторанного бізнесу;

- формування навичок аналізу процесу постачання продовольчого та матеріально-технічного .

Завдання для самостійної роботи до Теми 3:

1. Які існують форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства?
2. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах; устаткування та інвентар

складських приміщень.

3. Які правила зберігання продовольчих товарів?

4. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?

Практичні завдання до Теми 3:

1. Скласти графік постачання сировини до закладу ресторанного господарства (загальнодоступний ресторан класу вищий або шкільна їдальня загального типу).

2. Заповнити таблицю використовуючи матеріали з лекції та додатковий матеріал. Які складські приміщення можуть бути у ресторанному господарстві.

Склад, камера (найменування)	Сировина або продукція	Спосіб зберігання і укладання	Температура зберігання
<i>Склад овочевий</i>	<i>Овочі</i>	<i>Ящичний</i>	<i>.....°C</i>

Тема 4. Основи організації виробництва ресторанів

Семінарське заняття №4 - 2 год

План:

1. Організація оперативного планування виробництва.
2. Виробнича програма ресторанів.
3. Основні вимоги до організації роботи цехів.
4. Склад та характеристика виробничих цехів ресторанів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

план-меню, меню, карта напоїв, виробничі цехи, наряд замовлення, оперативне планування, виробнича програма, кількісні, якісні, виробнича ділянка, заготівельні цехи, доготовочні цехи, спеціалізовані цехи, допоміжні приміщення, виробниче приміщення

Семінарське заняття №5 - 2 год

План:

1. Особливості розташування цехів у планах поверхів ресторанів
2. Організація робочих місць у ресторанах.
3. Організація робочих місць у заготівельних та доготовельних цехах.
4. Технологічні операції, що виконуються в цехах, відокремлення робочих місць, їх оснащення.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
цех, допоміжне приміщення, цехова структура, безцехова структура, робоче місце

Практичне заняття №4 – 4 год

План:

1. Організація оперативного планування виробництва.
2. Виробнича програма ресторанів.
3. Основні вимоги до організації роботи цехів.
4. Склад та характеристика виробничих цехів ресторанів.
5. Особливості розташування цехів у планах поверхів ресторанів
6. Організація робочих місць у ресторанах.
7. Організація робочих місць у заготівельних та доготівельних цехах.
8. Технологічні операції, що виконуються в цехах, відокремлення робочих місць, їх оснащення.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

-вміти давати характеристику виробничій програмі закладу ресторанного господарства, дотримуватись порядку її складання, розробляти нарядзамовлення, планове меню, план-меню.

-знати особливості розробки денної виробничої програми для закладу певного типу, орієнтуватися у вихідних даних для складання виробничої програми у заготівельних закладах ресторанного господарства, закладах із завершеним циклом виробництва, доготівельних закладах тощо. Оволодіти методами визначення потреби закладу в сировині, товарах, напівфабрикатах.

Завдання для самостійної роботи до Теми 4:

1. Назвіть основну мету оперативного планування закладів ресторанного господарства.
2. Що є основою оперативного планування?
3. Яких вимог необхідно дотримуватись під час складання плану-меню, планового меню?
4. Для яких закладів, цехів розробляють наряд-замовлення, із яких етапів воно складається?
5. Розкрийте подвійну сутність оперативного планування виробництвом.
6. Назвіть осіб, які здійснюють оперативне планування підприємством; виробництвом.
7. Яка сфера застосування наряду-замовлення; планового меню; плану-меню? Дайте визначення цим поняттям.
8. Фактори впливу на асортимент страв і виробів в плані-меню.

Практичні завдання до Теми 4:

1.Скласти меню для нижчезазначеного закладу ресторанного господарства (на вибір студента) з дотриманням усіх вимог оформлення:

– ресторан (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, дієтичного, пивного, рибного, м'ясного, вегетаріанського, з авторською кухнею, етнічною, креативною та кухнею ф'южн-спрямування, з кухнею народів світу, комісері, бресері, кабаре, клубу, нічного клубу, тощо);

– кафе (загального типу, кафе-кондитерського, кафепекарні, ка-е-дитячого (молодіжного), кафе-десертного, пі церії, кав'ярні, джела-терії, кафе-спеціалізованого (кулішної, дерунної, галушкової, млин-цевої, сосискової, вареничної, пельменної, шашличної, котлетної, закусочної (рибної, м'ясної) тощо);

2.Розрахувати чисельність споживачів, середньоденну кількість страв, у тому числі по групах з урахуванням коефіцієнта споживання страв, скласти меню з усіма позначками для одного з вищезазначених закладів ресторанного господарства.

3.Скласти виробничу програму для обраного закладу ресторанного господарства (на вибір студента).

Методичні рекомендації до проведення основних розрахунків роботи

1. Складання таблиці та графіку завантаження залу

Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи визначимо за формулою:

$$N_{\text{ч}} = P \times \text{фч} \times \text{Хч} / 100,$$

де: $N_{\text{ч}}$ – кількість відвідувачів за годину;

P – місткість залу;

фч – обертаємість місця в залі протягом години;

Хч – завантаженість залу за годину, %

Розрахувавши кількість відвідувачів за кожну годину роботи закладу, можна оформити таблицю

Таблиця 1

№ з/п	Години роботи закладу	Обертаємість одного місця	Середній % завантаження	Кількість відвідувачів
1.	8-9	3	30	90
2.	9-10	3	20	60
...
Разом				

Коефіцієнт перерахунку страв (**K**) оформляється за формулою:

$$K = N_{\text{год.}} / N_{\text{(день)}},$$

де $N_{\text{год.}}$ – кількість споживачів, що пройшли через торговельну залу за 1 годину;

$N_{\text{(день)}}$ – кількість споживачів, що пройшли через торговельну залу за день.

Сумуючи, кількість відвідувачів за кожну годину роботи закладу, маємо кількість відвідувачів за день:

$$N_d = \sum N_q$$

де: N_d — число споживачів, що обслуговується протягом дня;

N_q —кількість відвідувачів за годину.

На основі даних таблиці будуємо графік завантаження залу на міліметровому аркуші, попередньо визначивши ціну ділення або за допомогою програмної оболонки Microsoft Office:

$$N_{\text{max}} / t$$

де: N_{max} – найбільша кількість відвідувачів за годину; t – час роботи.

2. Визначення кількості страв і напоїв, що реалізуються через торговельну залу

Знаючи кількість відвідувачів за день, можна визначити кількість страв, що реалізуються протягом дня в закладі за формулою:

$$n_d = N_d \times m,$$

де n_d – кількість страв:

N_d – кількість відвідувачів за день; m – коефіцієнт споживання страв.

Необхідно розбити страви за асортиментом за формулами:

$$n = N_d \times m \text{ х. страв } n = N_d \times m \text{ I страв } n = N_d \times m \text{ II страв } n = N_d \times m$$

солодких .страв

де n – кількість холодних, перших, других та солодких страв;

N_d – кількість відвідувачів за день;

m – коефіцієнт споживання відповідно холодних, перших, других та солодких страв.

Визначення кількості холодних, перших, других, солодких страв та хліба здійснюється відповідно до норм споживання, що діють в даному типі ресторанного господарства.

Кількість напоїв визначаємо за формулою: $n = N_d \times H$

де n – кількість напоїв, кондитерських виробів та хліба;

H – норма споживання.

Отримані результати зведемо в таблиці 2 та 3:

Таблиця 2

№ з/п назв страв	Кількість споживання	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
1. Холодні			

страви			
2. Перші страви			
3. Другі страви			
4. Солодкі страви			

Таблиця 3

№ з/п назва страв	Кількість споживання	Коефіцієнт споживання	Кількість страв	
			л/кг/шт.	в порціях
1. Холодні напої				
2. Гарячі напої				
3. Кондитерські вироби				
4. Хліб та хлібобулочні вироби				

2. Складання таблиці та графіку реалізації страв і напоїв

На основі таблиці завантаження залу та плану-меню кількість страв тої чи іншої назви за кожну годину роботи закладу визначаємо за формулою:

$$N_{\text{год.}} = N_{\text{день}} \times K$$

де $N_{\text{день}}$ – загальна кількість страв даного виду; K – коефіцієнт перерахунку страв.

Отриманні данні зводимо в таблицю 4:

Таблиця 4

№ з/п назва страв	Кількість страв за день	10/11год.	11/12год.	12/13год.

За формулами спочатку здійснюємо розрахунок коефіцієнта перерахунку страв за кожну годину роботи закладу (див.табл.1), але тільки тих, які готуються в холодному цеху (холодні страви та закуски, солодкі страви, холодні напої та холодні й солодкі супи), або в гарячому цеху (перші, другі страви, гарячі напої, гарніри, гарячі закуски).

3. Розрахунок необхідної кількості сировини вагою бруто й нетто для цеху

Оформлюємо у вигляді таблиці 5:

Таблиця 5

№ з/п	Назва продуктів	Назва страви (салат з помідорів)
		№ за збірником рецептур. 58

		Брутто		Нетто	
		1 п.	100 п.	1 п.	100 п.
1.	Помідори свіжі	71,8	7,180 кг	61	6,100 кг
2.	Цибуля зелена	25	2,500	20	2,000
3.	Сметана	20	2,000	20	2,000

4. Розрахунок робочої сили для цеху і магазину кулінарії

Розрахунок робочої сили в цеху здійснюється на основі виробничої програми цеху та норм часу для приготування страв кожного виду, що зазначені в плані-меню цеху.

Розрахунок здійснюється за формулою:

$$N_1 = n \times N_{вр} / 3600 \times T_{зм} \times \lambda$$

де n – кількість страв, що виготовляється за день (шт., кг, страв);

$N_{вр}$ – норма часу на виготовлення одиниці виробу;

$T_{зм}$ – тривалість зміни, год. ($T = 7-7,2$ або $8-8,2$ год.); λ – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці ($A = 1,14$).

Розрахунок робочої сили зводиться в таблицю 6:

Таблиця 6

Назва страв	Кіл-ть страв	Норма часу	Кіл-ть працівників
Салат з св. помідорів	100	108	0,17
та інше			
Разом			

Загальна кількість працівників цеху з врахуванням вихідних і свят, відпускних, лікарняних здійснюється за формулою:

$$N_2 = n_1 \times K_1$$

де N_2 – загальна чисельність в цеху; n_1 – розрахункова чисельність працівників;

K_1 – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні.

Тема 5. Основи раціональної організації праці у ресторанному господарстві

Семінарське заняття №6 - 2 год

План:

1. Основи раціональної організації праці.
2. Раціоналізація виробничого процесу.
3. Основи нормування праці у ресторанному господарстві.
4. Сутність, функції та принципи нормування праці у ресторанному

господарстві.

5. Методи дослідження трудових процесів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

раціональна, робочі місця, атестації, умови праці, режим праці та відпочинку, мікропаузи, пасивний відпочинок, робочий графік, оперативний час, основний час, допоміжний час, фотографії робочого часу, хронометражу та фотохронометражу

Практичне заняття №5 – 2 год

План:

1. Основи раціональної організації праці.
2. Раціоналізація виробничого процесу.
3. Основи нормування праці у ресторанному господарстві.
4. Сутність, функції та принципи нормування праці у ресторанному господарстві.
5. Методи дослідження трудових процесів.

Завдання для самостійної роботи до Теми 5:

1. Поняття режиму праці та відпочинку.
2. Які види графіків виходу на роботу персоналу в закладах ресторанного господарства?
3. Які види норм праці та їхня класифікація?
4. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.
5. Яка мета проведення фотографії робочого часу?
6. Поняття та мета проведення хронометражу.
7. Які організаційно-технічні заходи з поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці?
8. Назвіть види норм виробітку та порядок їхньої розробки.

Практичні завдання до Теми 5:

1.Складання графіку виходу на роботу

З метою встановлення порядку роботи на кожному підприємстві складаються графіки виходу на роботу. При складанні графіку здійснюється розрахунок ефективного робочого часу, тобто, часу, який має відпрацювати кожний працівник за календарний період. Розрахунок здійснюється за формулою:

$$E_{\text{еф}} = [K - (П+В)] \times T_{\text{зм}}$$

де $E_{\text{еф}}$ – ефективний фонд робочого часу;

K – кількість календарних днів;

$П$ – кількість святкових днів;

$В$ – кількість вихідних днів; $T_{\text{зм}}$ –

тривалість робочої зміни.

Потім складають графік виходу на роботу працівників на певний місяць у

вигляді таблиці 7 та затверджується керівником підприємства:

Таблиця 7

Прізвище працівника	Посада	Дні місяця										Ефективний фонд робочого часу E_{ef}	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	і т.д.		
І.Іванова В.П.	Кухар 4 розряду	7-1 5											184

Тема 6. Структура організаційно-обслуговуючої системи ресторанів

Семінарське заняття №7 - 2 год

План:

1. Характеристика будівель та приміщень ресторанів.
2. Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються ресторани, склад торговельних приміщень.
3. Види, методи, форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
4. Поняття видів, методів, форм обслуговування, їх класифікація та характеристика.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

вхідна частина, вестибуль, аванзал, торговий зал, касовий вузол, сервізна, буфет-бар, виробничі приміщення, побутові приміщення, загальні вимоги, відмінні вимоги, обслуговування, самообслуговування.

Практичне заняття №6 – 2 год

План:

1. Характеристика будівель та приміщень ресторанів.
2. Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються ресторани, склад торговельних приміщень.
3. Види, методи, форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
4. Поняття видів, методів, форм обслуговування, їх класифікація та характеристика.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці знання отримані при вивченні структур

організаційно-обслуговуючої системи ресторанів.

-навички з аналізу та використання матеріалів з лекцій і додаткових джерел інформації.

Завдання для самостійної роботи до Теми 6:

1. Назвіть способи розрахунку за отримані послуги, що використовуються в закладах ресторанного господарства за різними методами обслуговування споживачів.
2. Назвіть основні вимоги до температурного режиму приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства.
3. Яка кратність повітряного обміну рекомендована для виробничих та торговельних приміщень закладів ресторанного господарства?
4. Що таке інтер'єр приміщень?
5. Що таке екстер'єр будівель?
6. Які напрямки оформлення інтер'єрів використовуються сьогодні для торговельних приміщень закладів ресторанного господарства?
7. Назвіть основні вимоги, яким повинні відповідати меблі, що використовуються в закладах ресторанного господарства.

Індивідуальні завдання до Теми 6:

Підготувати реферати на одну з тем:

1. Характеристика будівель та приміщень ресторанів.
2. Види обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
3. Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються ресторани.
4. Форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

ТЕМА 7. Інклюзивність у закладах ресторанного господарства

Семінарське заняття №8 – 2 год.

План:

1. Поняття інклюзивність та його вплив на ресторанне господарство.
2. Основні будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства пов'язані інклюзією.
3. Обслуговування клієнтів з різними вадами.
4. Особливості харчування та меню.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

фізична безбар'єрність, безбар'єрний простір, безбар'єрність, фізичне оточення, об'єкти фізичного оточення, транспортна інфраструктура, соціальна інфраструктура, просторове планування, просторовий розвиток, мобільність, універсальний дизайн, маломобільні групи населення,

Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування

План:

1. Основний вид посуду, наборів, скла, столової білизни які застосовуються в ресторанах.
2. Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування.
3. Види сервірування столів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

кераміка, порцеляновий посуд, кришталевий посуд, скляний посуд, металевий посуд, дерев'яний посуд, пластиковий посуд, попередня, виконавча

Практичне заняття №7 – 2 год

План:

1. Основний вид посуду, наборів, скла, столової білизни які застосовуються в ресторанах.
2. Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування.
3. Види сервірування столів.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

*- вміти використовувати на практиці знання отримані при вивченні видів посуду, наборів, скла, столової білизни, які застосовуються в ресторанах, послідовності операцій та видів сервірування столів;
- навички з аналізу та використання додаткових джерел інформації.*

Завдання для самостійної роботи до Теми 8:

1. За якими ознаками порцеляновий посуд відрізняється від фаянсового?
2. Який порцеляновий посуд використовується для подавання других страв?
3. Які форми салатників?
4. Чим відрізняється скляний посуд від кришталевого?
5. Який металевий посуд використовується для подавання гарячих закусок?
6. Яке призначення приборів: закускочного, рибного, столового, десертного, фруктового?
7. Назвіть види столової білизни.
8. Як класифікують столовий посуд за матеріалом виготовлення?
9. Як класифікують столовий посуд за призначенням?
10. Назвіть типорозміри столового посуду, скла.
11. Асортимент столової білизни закладів ресторанного господарства.

Індивідуальні завдання до Теми 8:

Завдання 1:

1. Засвоїти способи розташування столів різної форми та місткості.
2. Скласти план-схему розташування меблів у залі ресторану на 60 місць ($S = 120 \text{ м}^2$) з відокремленням проходів, що передбачені в торговельних залах.
3. Запропонувати ескізи варіантів попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері, банкету.

Завдання 2:

Заповнити таблицю, використовуючи матеріали лекцій

Вид посуду	Призначення	Особливості

Завдання 3:

Розрахувати потребу у порцеляновому і фаянсовому посуді, столових приборів з нержавіючої сталі для відкриття нового ресторану першого класу на 200 посадкових місць.

ТЕМА 9. Ведення калькуляційних карт у рестораннім господарстві

Семінарське заняття №10 – 2 год.

План:

1. Фактори, що впливають на якість готової продукції підприємств ресторанного господарства.
2. Вимоги до складання технологічної карти на гарніри до других страв.
3. Техніко-технологічні карти.
4. Калькуляційні карти.

***Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:** зовнішні фактори якості, внутрішні фактори якості, технологічна карта, сировина, бруто, нетто, технологія приготування, якісна оцінка, харчова цінність, техніко-технологічна карта, фірмова страва, калькуляційна карта.*

Практичне заняття №8 – 2 год

План:

1. Фактори, що впливають на якість готової продукції підприємств ресторанного господарства.
2. Вимоги до складання технологічної карти на гарніри до других страв.
3. Техніко-технологічні карти.
4. Калькуляційні карти.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці знання отримані при вивченні видів нормативної документації, які застосовуються в закладах ресторанного господарства, послідовності операцій виготовлення готової продукції; -навички з аналізу та використання додаткових джерел інформації.

Завдання для самостійної роботи до Теми 9:

1. Які фактори впливають на якість готової продукції?
2. Які основні технологічні вимоги до обробки продуктів?
3. Основні вимоги до приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу.
4. Які наразі є Збірники рецептур?
5. Що являє собою Збірник рецептур, його склад?
6. Чим відрізняється технологічна карта від техніко-технологічної карти(ТТК)?
7. Вимоги до складання технологічної карти.
8. Вимоги до складання техніко-технологічної карти(ТТК)?
9. Вимоги до складання калькуляційної карти?

Практичні завдання до Теми 9:

Завдання 1:

Ознайомитись зі змістом “Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”, звернути увагу на порядок розміщення груп страв, зміст рецептур, таблиці розрахунків витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів, розмірів витрат при тепловій обробці, норм взаємозамінності продуктів.

- 1) У якому порядку розміщенні групи страв?
- 2) Що містять додатки Збірника рецептур страв?
- 3) Яке призначення додатків Збірника рецептур страв?

Завдання 2:

Скласти та оформити технологічну картку на будь-яку страву зі Збірника рецептур.

Приклад:

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №7
ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБА

Фруктовий салат із соусом
(найменування страви або кулінарного виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі (г)	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Виноград	250	Білих сортів без кісточки
2	Карамболь	80	Свіжі
3	Груші	180	
4	Кавун	200	
5	Ванільний цукор	5	Вищий сорт
6	Йогурт	250	10% жирності
7	Лимонний сік	30	Свіжовичавлений 100%
Маса готової страви або кулінарного виробу		995	

Технологія приготування

Ягоди винограду розрізати навпіл і видалити кісточки. Карамболь нарізати скибочками. Груші, очистивши від шкірки та серцевини, нарізати шматочками, побризкати лимонним соком. М'якоть кавуна очистити від кісточок, нарізати кубиком чи кульками. Йогурт збити з ванільним цукром. Перемішати компоненти салату, розкласти на тарілки, полити соусом.

Практичне заняття №9 – 2 год

План:

1. Фактори, що впливають на якість готової продукції підприємств ресторанного господарства.
2. Вимоги до складання технологічної карти на гарніри до других страв.
3. Техніко-технологічні карти.
4. Калькуляційні карти.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці знання отримані при вивченні видів нормативної документації, які застосовуються в закладах ресторанного господарства, послідовності операцій виготовлення готової продукції;
- навички з аналізу та використання додаткових джерел інформації.

Практичні завдання до Теми 9:

1. Створити калькуляційну карту за прикладом. Рецепт №100. Вінегрет овочевий.
 - 1) Записуємо дату, тему і мету.
 - 2) Знаходимо потрібну нам рецептуру у збірнику.
 - 3) Створюємо карту за прикладом.

1. До карти заносяться назви продуктів, передбачених рецептурою страви, кулінарного виробу.
 2. Визначається кількість сировини та продуктів за нормами бруто (за вагою нетто для напівфабрикатів), наведеними у збірнику рецептур, в розрахунку на 100 порцій або 10 кг.
 3. Відображається облікова ціна 1 кг кожного компоненту.
 4. Визначається загальна вартість кожного продукту шляхом множення його кількості на вартість.
 5. Визначається загальна вартість сировинного набору в розрахунку на 100 страв (10 кг), що відображається за рядком «Загальна вартість набору продуктів на 100 страв» у графі «Сума».
 6. Визначається ціна продажу 1 страви(кулінарного виробу) шляхом розподілу загальною вартості сировинного набору на 100 порцій (10 кг). Вона відображається у графі «Сума» за рядком «Ціна продажу однієї страви».
 7. За рядком «Вихід у готовому вигляді однієї страви» проставляється вихід страви у грамах. Вихід других страв зазначається двома значеннями (через дріб) : вага гарніру та соусу.
- 4) Ціна за 1 кг:
- картопля 11 грн;
 - буряк 13 грн;
 - морква 11 грн;
 - Огірки солоні 177 грн;
 - Капуста квашена 69 грн;
 - Цибуля зелена 418 грн;
 - Масло рослинне 65 грн.
- 5) Рахуємо націнку 200%
- 6) Рахуємо податок 20%.

Приклад:

Калькуляційна карта №4
10 жовтня 2023 р.

Найменування страви Курчата у сметані
Номер за збірником рецептур 1.314

№ з/п	Порядковий номер калькуляції та дата її затвердження	№ 1 «10» жовтня 2023 р.		
		№ найменування продуктів	норма, г	ціна*, грн.
1	Курчата	21300	9,5	202,35
2	Маргарин	400	5	2
3	Сметана	5500	6,5	35,75
4	Сіль	400	0,4	0,16
Загальна вартість				240,26

Продуктів на 100 страв			
Націнка***			480,52
ПДВ***			144,16
Відпускна ціна основної страви (100 страв)			864,94
5	Гарнір № 1.314****	15000	108
Відпускна вартість 100 страв з гарніром			972,94
Відпускна вартість 1 страви з гарніром			9,73
Вихід у готовому вигляді 1 страви 300 г/ 150 г			

* Наведено ціну 1 кг продукту

** Наведено вартість продуктів у кількості за встановленою нормою

*** Розрахунок націнки та суми ПДВ здійснюється на вартість основної страви (без урахування вартості гарніру)

**** Відпускна вартість страви враховує відпускну вартість комбінованого гарніру, розрахунок якої наведено в калькуляційній карті № 3.

Прокоментуємо розрахунок суми націнки та суми ПДВ. За умовою прикладу націнку на основну страву встановлено на рівні 200% вартості її сировинного набору. Її величина (у розрахунку на 100 страв) становить:

$$240,26 \times 200\% = 480,52 \text{ грн.}$$

Відпускна вартість основної страви (у розрахунку на 100 страв) без ПДВ становить:

$$240,26 \text{ грн.} + 480,52 \text{ грн.} = 720,78 \text{ грн.}$$

При розрахунку суми ПДВ (здійснюється платниками ПДВ) ми повинні врахувати суму ПДВ, яку сплатили постачальнику у складі вартості продуктів (сировини), товарів, а також суму ПДВ, розраховану в частині націнки. Для цього визначаємо величину, що дорівнює 20% відпускну вартості страви без ПДВ. Отримана сума буде сумою ПДВ, що входить до відпускну вартості страви. Сума ПДВ становитиме:

$$720,78 \text{ грн.} \times 20\% = 144,16 \text{ грн.}$$

Розрахунок суми ПДВ може бути здійснено і так: визначається відпускна вартість страви з урахуванням ПДВ шляхом збільшення відпускну вартості страви без ПДВ у 1,2 рази, а потім отримана величина ділиться на 6.

Тема 10. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства

Семінарське заняття №11 – 4 год.

План:

1. Сутність та види меню, принципи його складання.
2. Карти напоїв, їх види та вимоги до їх складання.
3. Вимоги до обслуговуючого персоналу.
4. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

меню, порційне меню, обмежене меню, дієтичне меню, меню вільного вибору, циклічне меню, скомплектоване меню, банкетне меню, карта вин, карта пива, карта бару, карта чаю, карта кави, хостес, сомельє, бариста, види обслуговування

Практичне заняття №10 – 2 год

План:

1. Сутність та види меню, принципи його складання.
2. Карти напоїв, їх види та вимоги до їх складання.
3. Вимоги до обслуговуючого персоналу.
4. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці знання отримані при вивченні організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства;

- навички з аналізу та використання матеріалів з лекцій і додаткових джерел інформації.

Завдання для самостійної роботи до Теми 10:

1. Дайте визначення «меню», призначення меню.
2. Які види меню ви знаєте?
3. Дайте характеристику меню з вільним вибором страв.
4. Дайте характеристику меню денного раціону харчування.
5. Розкажіть про комплексне меню.
6. Проаналізуйте правила і порядок складання меню.
7. Дайте характеристику меню спеціальних видів обслуговування та меню банкетів і прийомів.
8. Визначте порядок запису страв та закусок у меню.

9. Карта вин, призначення і зміст.
10. Карти напоїв: карта пива, чайна карта, кофейна карта.
11. Правила і порядок оформлення меню. Вимоги до оформлення.

Практичні завдання до Теми 10:

1. Скласти меню денного раціону харчування.
2. Скласти меню для дитячого кафе.
3. Скласти карту напоїв відповідно до вимог їх складання.
4. Скласти меню для банкету-фуршету.

Тема 11. Спеціальні форми обслуговування

Семінарське заняття №12 – 2 год.

План:

1. Організація експрес-обідів за попередніми замовленнями, організація бізнес-ланчів, організація «шведських ліній» та «столів-буфетів».
2. Дитячі страви.
3. Організація кейтерингів.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
бізнес-ланчів, «шведських ліній», «стіл-буфет», дитяче меню, кейтеринг, фуршет, банкет «шведський стіл», кава-брейк

Семінарське заняття №13 – 2 год.

План:

1. Організація прискорених форм обслуговування споживачів, які мешкають у готельних комплексах.
2. Обслуговування бізнес-ланчів.
3. Оформлення бізнес-ланчів в закладах ресторанного бізнесу та в кав'ярнях.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
бізнес-ланчів, «шведських ліній», «стіл-буфет», дитяче меню, кейтеринг, фуршет, банкет «шведський стіл», кава-брейк

Практичне заняття №11 – 4 год

План:

1. Організація бізнес-ланчів.
2. Організація прискорених форм обслуговування споживачів, які мешкають у готельних комплексах.
3. Обслуговування бізнес-ланчів.

4. Оформлення бізнес-ланчів в закладах ресторанного бізнесу та в кав'ярнях.
5. Дитячі страви.
6. Організація кейтерингів

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці знання отримані при вивченні спеціальних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- навички з аналізу та використання матеріалів з лекцій і додаткових джерел інформації.

Тести (для виявлення ступеня оволодіння потрібними теоретичними положеннями):

1. Укажіть форми самообслуговування у закладах ресторанного господарства - за участю персоналу в обслуговуванні.
 - a) за абонементом;
 - b) за чеками;
 - c) з попереднім розрахунком;
 - d) повне і часткове обслуговування.
2. Укажіть метод самообслуговування у закладі ресторанного господарства - за способом розрахунку зі споживачами.
 - a) повне обслуговування;
 - b) часткове обслуговування;
 - c) за абонементом, чеками;
 - d) за барною стійкою.
3. Укажіть метод самообслуговування у закладі ресторанного господарства - за видом роздавальні.
 - a) повне обслуговування;
 - b) за барною стійкою;
 - c) з безпосереднім розрахунком;
 - d) з попереднім розрахунком.
4. Який метод обслуговування відвідувачів у ресторані класу "люкс"?
 - a) самообслуговування;
 - b) обслуговування офіціантами;
 - c) обслуговування буфетником;
 - d) обслуговування барменом-буфетником.
5. При якому виді самообслуговування споживачі всі операції виконують самостійно?
 - a) при повному самообслуговуванні;
 - b) при частковому самообслуговуванні;
 - c) при самообслуговуванні з попереднім розрахунком;
 - d) при самообслуговуванні з безпосереднім розрахунком.
6. Укажіть форму самообслуговування, для якої властива одночасність процесів вибору, одержання й оплати вартості кулінарних виробів.

- a) самообслуговування з наступним розрахунком;
 - b) самообслуговування з безпосереднім розрахунком;
 - c) самообслуговування з попереднім розрахунком.
 - d) самообслуговування з тимчасовим розрахунком.
7. У яких закладах ресторанного господарства застосовують саморозрахунок?
- a) у закусточних;
 - b) у закладах із постійним контингентом відвідувачів;
 - c) у ресторанах;
 - d) у барах.
8. Як поділяється метод обслуговування за організацією праці офіціантів?
- a) із попереднім розрахунком;
 - b) із наступним розрахунком;
 - c) індивідуальну та бригадну форми;
 - d) часткове та повне обслуговування офіціантами.
9. Який метод обслуговування передбачає доставку готової продукції до місця споживання в лотках, судках, контейнерах?
- a) самообслуговування;
 - b) кейтерингове обслуговування;
 - c) часткове обслуговування офіціантами;
 - d) повне обслуговування офіціантами.
10. Укажіть різновид комбінованого методу обслуговування офіціантами.
- a) обслуговування барменами і буфетниками-офіціантами.
 - b) самообслуговування;
 - c) часткове обслуговування офіціантами;
 - d) повне обслуговування офіціантами

Завдання для самостійної роботи до Теми 11:

1. Особливості сервірування столу на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами
2. Особливості сервірування столу на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами
3. Відмінні особливості банкету-фуршету.
4. Які особливості організації бізнес-ланчів?
5. Дайте визначення поняттю «кейтиринг».
6. Які особливості проведення дитячих банкетів?
7. Які прискорені форми обслуговування ви знаєте?
8. Який час влаштування експрес-обідів та форми його організації?

Практичні завдання до Теми 11:

1. Розробити організаційний план проведення кейтирингового обслуговування поза межами підприємства ресторанного господарства.
2. Розробити план-схему розташування страв при організації «шведського столу» з самообслуговуванням.
3. Скласти меню для кейтирингового обслуговування.

Тема 12. Інноваційні ресторани технології

Семінарське заняття №14 – 2 год.

План:

1. Сутність інновацій та інноваційного процесу.
2. Класифікація інновацій за ознаками.
3. Створення та освоєння прогресивної виробничої технології.
4. Проектування продукції та послуг.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
інновація, інноваційна діяльність, інноваційний процес, інноватика, відкриття, винахід

Семінарське заняття №15 – 2 год.

План:

1. Методичні підходи до оцінювання інновацій.
2. Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
економічний ефект, ефективність інновацій, статичний метод, динамічний метод, метод порівняння прибутків (чистих доходів), метод порівняння витрат, метод порівняння прибутковості (рентабельності), метод окупності, метод чистої дисконтованої вартості, метод внутрішньої ренти, метод анuitетів, метод окупності

Практичне заняття №12 – 2 год

План:

1. Сутність інновацій та інноваційного процесу.
2. Класифікація інновацій за ознаками.
3. Створення та освоєння прогресивної виробничої технології.
4. Проектування продукції та послуг.
5. Методичні підходи до оцінювання інновацій.
6. Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці знання отримані при вивченні інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства;
- навички з аналізу та використання матеріалів з лекцій і додаткових джерел інформації.

Завдання для самостійної роботи до Теми 11:

1. Дайте визначення терміну "інновація" .
2. Дайте визначення терміну "інноваційні технології".
3. Дайте визначення терміну "інноваційна діяльність".
4. Ознаки і особливості "інновації " в ресторанному господарстві.
5. Основні напрямки "Інноваційної діяльності" в ресторанному господарстві.
6. Класифікація нововведень за характером та функціональним призначенням.
7. В чому полягає доцільність впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства?

Практичні завдання до Теми 11:

Розробити презентацію та представити одну з інноваційних технологій.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Ресторанне господарство та туризм як об'єкти управління
2. Організація ресторанної справи.
3. Організація виробництва послуг у ресторанах.
4. Особливості організації роботи та типи ресторанів.
5. Історія та перспективи розвитку ресторанів.
6. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації діяльності ресторанів.
7. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців.
8. Ресторани як соціально-економічна відкрита система.
9. Специфічні особливості ресторанних господарств.
10. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання у ресторанах.
11. Класифікація ресторанів в Україні та країнах Європи і світу.
12. Основні ознаки класифікації ресторанів в Україні.
13. Характеристика основних типів та класів ресторанів.
14. Поняття мережі ресторанів та принципи їх формування.
15. Загальна, виробничо-торговельна та управлінська структура ресторанів.
16. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури ресторанів.
17. Фактори що впливають на виробничо-торговельну структуру ресторанів, їх різновиди.
18. Основне та допоміжне виробництво, їх складові.
19. Організація допоміжного виробництва ресторанів.
20. Організація постачання ресторанів.
21. Основні принципи та особливості організації постачання ресторанів.
22. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання ресторанів.
23. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства ресторанів.
24. Функції та призначення складського господарства.
25. Операції складського господарства.
26. Види та призначення складів, принципи їх розташування, устаткування та інвентар.
27. Правила прийому та відпуску товарів.
28. Основи організації виробництва ресторанів
29. Організація оперативного планування виробництва.
30. Організаційні основи оперативного планування виробництва у ресторанах.
31. Виробнича програма ресторанів.
32. Основні вимоги до організації роботи цехів.
33. Склад та характеристика виробничих цехів ресторанів.
34. Особливості розташування цехів у планах поверхів ресторанів.

35. Організація робочих місць у ресторанах.
36. Організація робочих місць у заготівельних та доготівельних цехах.
37. Технологічні операції, що виконуються в цехах, відокремлення робочих місць, їх оснащення.
38. Основи раціональної організації праці у ресторанах
39. Основні напрямки раціональної організації праці.
40. Завдання, значення, напрямки раціональної організації праці.
41. Характеристика основних напрямків раціональної організації праці.
42. Раціоналізація виробничого процесу.
43. Умови праці на робочому місці; фактори, що на них впливають; їх оптимальне значення.
44. Раціональні режими праці та відпочинку.
45. Основи нормування праці у ресторанах.
46. Сутність, функції та принципи нормування праці у ресторанах.
47. Методи дослідження трудових процесів.
48. Методика проведення фотографії робочого часу, хронометражу та фотохронометражу.
49. Структура організаційно-обслуговуючої системи ресторанів.
50. Характеристика будівель та приміщень ресторанів.
51. Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються ресторани.
52. Склад торговельних приміщень.
53. Сучасні підходи до оформлення інтер'єрів.
54. Вимоги до меблів та устаткування залів.
55. Види, методи, форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
56. Поняття видів, методів, форм обслуговування, їх класифікація та характеристика.
57. Організація праці та обслуговування споживачів у ресторанах.
58. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування.
59. Характеристика основних видів посуду, наборів, скла, столової білизни які застосовуються у ресторанах.
60. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування.
61. Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування.
62. Види сервірування столів.
63. Попереднє сервірування столів до сніданку, обіду, вечері, банкету.
64. Організація бізнес-ланчів.
65. Організація прискорених форм обслуговування споживачів, які мешкають у готельних комплексах.
66. Організація експрес-обідів за попередніми замовленнями.
67. Організація бізнес-ланчів.
68. Організація "шведських ліній" та "столів-буфетів".
69. Вимоги до обслуговування бізнес-ланчів.
70. Оформлення бізнес-ланчів в закладах ресторанного бізнесу та в кав'ярнях.

71. Вимоги до виготовлення та якості страв для дітей.
72. Вимоги до обслуговування бізнес-ланчів.
73. Порядок ведення калькуляційних карт в ресторанному бізнесі.
74. Поняття та порядок складання техніко-технологічних карт.
75. Коефіцієнти трудомісткості, що враховують витрати праці кухарів.
76. Зміст та складові елементи технологічної карти.
77. Характеристика вимог до якості страв.
78. Форма та правила зберігання технологічних карт.
79. Інноваційні технології ресторанного обслуговування.
80. Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві.