

**ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ НАФТИ І ГАЗУ**

Кафедра _____ туризму _____

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор _____

_____ інституту

(підпис)

(ініціали, прізвище)

« ____ » _____ 20 ____ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

_____ Організація ресторанного господарства _____
(назва навчальної дисципліни)

Напрямок підготовки 6.140103 «Туризм»

спеціальність _____
(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація _____
(шифр і назва спеціалізації)

інститут _____ Архітектури, будівництва і туризму _____
(назва інституту)

Івано-Франківськ
2015 - 2016 навчальний рік

Робоча програма _ Організація ресторанного господарства __ для студентів за
(назва навчальної дисципліни)
спеціальністю _____ «Туризм» _____.

Розробники: _____ Побігун О.В. канд.географ.н., доцент _____
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри _____ туризму _____

Протокол від «_31_» серпня _2015_ року № _1_

Завідувач кафедри _____

_____ (Л.М.Архипова)
(підпис) (ініціали та прізвище)

Узгоджено:

Завідувач випускової кафедри _____

_____ (Л.М.Архипова)
(підпис) (ініціали та прізвище)

© ІФНТУНГ, 2015 р.
© Побігун О.В., 2015 р.

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань: <u>1401«Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Нормативна	
	Напрямок підготовки: 6.140103 «Туризм» (шифр і назва)		
Модулів – 2	Спеціальність: _____ (шифр і назва, заповнюється для V курсу)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 10		3-й	-
Індивідуальне науково-дослідне завдання __курс.р.____ (назва)		Семестр	
Загальна кількість годин - 216		5-й,6-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента - 4	Освітньо-кваліфікаційний рівень: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		54 год.	-
		Практичні, семінарські	
		-	-
		Лабораторні	
		54 год.	-
		Самостійна робота	
		86 год.	-
Індивідуальні завдання: 22 год.			
Вид контролю: залік, іспит			

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:
 - для денної форми навчання 2:2
 - для заочної форми навчання _____

I. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Головною *метою* викладання дисципліни є:

-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.

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

- основи організації закладів ресторанного господарства, ж ланки з надання послуг;

- організація постачання закладів ресторанного господарства;

- організація складського та тарного господарства;

- особливості організації 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 праці в закладах ресторанного господарства.

2. Зміст дисципліни
2.1. Структура модулів дисципліни

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
М 1	Послуги закладів харчування – складова послуг гостинності.	18	
ЗМ 1.1	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	6	1-5
НЕ 1.1.1	Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.		
НЕ 1.1.2	Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.)		
НЕ 1.1.3	Класифікація послуг згідно з ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». Загальні вимоги до послуг та обслуговування		
НЕ 1.1.4	Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування		
НЕ 1.1.5	Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг		
НЕ 1.1.6	Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004		
НЕ 1.1.7	Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства		
НЕ 1.1.8	Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування		
НЕ 1.1.9	Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів		
НЕ 1.1.10	Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства		
НЕ 1.1.11	Основні правила роботи закладів ресторанного господарства. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності		
ЗМ 1.2	Організація постачання закладів ресторанного господарства	4	2,3,4,7
<i>НЕ 1.2.1</i>	Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання продовольчого постачання		
<i>НЕ 1.2.2</i>	Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів		
<i>НЕ 1.2.3</i>	Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно СанПіН 42-123-5777-91		
<i>НЕ 1.2.4</i>	Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення		
<i>НЕ 1.2.5</i>	Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства		
ЗМ 1.3	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4	3,6
<i>НЕ 1.3.1</i>	Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання та тара, що в них застосовуються. Організація складських процесів з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства		
<i>НЕ 1.3.2</i>	Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	господарства закладів ресторанного господарства		
ЗМ 1.4	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	4	1,2,5,6
<i>НЕ 1.4.1</i>	Виробничий процес ж основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці		
<i>НЕ 1.4.2</i>	Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеню автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції		
<i>НЕ 1.4.3</i>	Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямоточність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність, їх характеристика та основні показники		
<i>НЕ 1.4.4</i>	Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів підприємства - рівень спеціалізації робочих місць. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва		
<i>НЕ 1.4.5</i>	Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва		
<i>НЕ 1.4.6</i>	Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню		
HE 1.4.7	Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів - заготівельних, доготівельних, спеціалізованих Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства		
HE 1.4.8	Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса		
HE 1.4.9	Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці		
HE 1.4.10	Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів		
HE 1.4.11	Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів		
М 2	Технологічні цикли, процеси та операції підприємств харчування	36	
ЗМ 2.1	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	1,2,3,8
<i>НЕ 2.1.1</i>	Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Основні види обслуговування: - реалізація продукції в закладах ресторанного господарства; - доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо; - продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.		
<i>НЕ 2.1.1</i>	Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування. Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219)		
<i>НЕ 2.1.3</i>	Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	розробки анкети.		
ЗМ 2.2	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	1,2,3,4
<i>НЕ 2.2.1</i>	Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів		
<i>НЕ2.2.2</i>	Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла в інтер'єрі, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру, тощо. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану		
<i>НЕ 2.2.3</i>	Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна		
<i>НЕ 2.2.4</i>	Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торгівельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо		
<i>НЕ 2.2.5</i>	Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд		
<i>НЕ 2.2.6</i>	Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону		
<i>НЕ 2.2.7</i>	Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо		
ЗМ 2.3	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	6	1,4,5
<i>НЕ 2.3.1</i>	Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
<i>НЕ 2.3.2</i>	Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни		
<i>НЕ 2.3.3</i>	Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері		
<i>НЕ 2.3.4</i>	Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл		
<i>НЕ 2.3.5</i>	Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо. Особливості подавання буфетної продукції. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв. Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому		
<i>НЕ 2.3.6</i>	Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому		
<i>НЕ 2.3.7</i>	Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції.		
<i>НЕ 2.3.8</i>	Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами. Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів		
<i>НЕ 2.3.9</i>	Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням.		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі		
ЗМ 2.4	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	6	1,2,4,8,9
НЕ 2.4.1	Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи		
НЕ 2.4.2	Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва. Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні. Особливості організації харчування шахтарів		
НЕ 2.4.3	Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово - технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках		
НЕ 2.4.4	Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування. Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання		
НЕ 2.4.5	Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Типи		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів.		
ЗМ 2.5	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	6	2-11
<i>НЕ 2.5.1</i>	<p>Організація проведення банкетів та прийомів. Класифікація банкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ).</p> <p>Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.</p> <p>Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів.</p> <p>Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.</p> <p>Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.</p> <p>Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.</p> <p>Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.</p> <p>Характеристика комбінованих банкетів.</p> <p>Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.</p> <p>Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні</p>		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	<p>особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Особливості проведення бенкету за типом «шведського столу».</p> <p>Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава.</p> <p>Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час бенкету</p>		
<i>НЕ 2.5.2</i>	<p>Особливості обслуговування тематичних заходів.</p> <p>Організація обслуговування весільних бенкетів.</p> <p>Особливості меню і сервірування столу</p>		
<i>НЕ 2.5.3</i>	<p>Кейтерінг ж складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Види кейтерінгу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Підготовку до надання послуг з кейтерінгу сплановано за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ)</p>		
<i>НЕ 2.5.4</i>	<p>Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.</p> <p>Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.</p> <p>Принципи складання меню для учасників заходів.</p> <p>Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання</p>		
<i>НЕ 2.5.5</i>	<p>Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.</p> <p>Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.</p> <p>Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.</p> <p>Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства</p>		
<i>НЕ 2.5.6</i>	<p>Основні напрямки розвитку туристичної індустрії.</p> <p>Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо</p>		
ЗМ 2.6	Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	6	<i>1-11</i>
<i>НЕ 2.6.1</i>	Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Література
	<p>раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Основні напрямки наукової організації праці.</p> <p>Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.</p> <p>Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничний, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці</p>		
НЕ 2.6.2	<p>Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.</p> <p>Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів Принципи управління персоналом. Кадрове планування.</p> <p>Раціоналізація виробничого процесу.</p> <p>Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку</p>		
НЕ 2.6.3	<p>Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.</p> <p>Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства - лінійний, стрічковий (ступінчатий), двох-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований, їх характеристика та основні принципи складання.</p> <p>Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно СанПІН 42-123-5777-91. Основні напрямки поліпшення умов праці</p>		
НЕ 2.6.4	Нормування праці в ресторанному господарстві.		

Шифри модулів(М), змістовних модулів(ЗМ), навчальних елементів(НЕ)	Модулі, змістові модулі, навчальні елементи	Обсяг лекційних занять, год.	Літера- тура
	<p>Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовується на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.</p> <p>Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосовування у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу - часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу</p>		
<i>НЕ 2.6.5</i>	<p>Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.</p> <p>Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.</p> <p>Характеристика різновидів фотографії робочого часу залежно від об'єкта спостережень та форм організації праці на робочих місцях: індивідуальна, групова (бригадна), маршрутна та самофотографія.</p> <p>Метода безпосередніх вимірювань часу та моментних спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектованого) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.</p>		
<i>НЕ 2.6.6</i>	<p>Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.</p> <p>Поняття та мета проведення фотохронометражу.</p>		
Всього годин:			
		54	

2.2 Зміст лабораторних занять

Шифри модулів і занять	Назви модулів та теми занять	Обсяг занять, год	Література
М 1	Послуги закладів харчування – складова послуг гостинності.	18	
ЗМ 1.1	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства		
<i>ЛР 1.1.</i>	<i>Розробка базової характеристики закладу харчування</i>	4	1,3
ЗМ 1.2	Організація постачання закладів ресторанного господарства		
<i>ЛР 1.2</i>	<i>Дослідження якості продуктів харчування при проведенні вхідного контролю</i>	4	2,4
ЗМ 1.3	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств		
<i>ЛР 1.3</i>	<i>Оптимізація маршрутів доставки сировини для закладу харчування</i>	4	5,14
ЗМ 1.4	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства		
<i>ЛР 1.4</i>	<i>Характеристика виробничих процесів у закладах ресторанного типу</i>	2	5,14
<i>ЛР 1.5</i>	<i>Розробка планового меню закладу харчування ресторанного типу</i>	4	5,14
М 2	Технологічні цикли, процеси та операції підприємств харчування	36	
ЗМ 2.1	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
<i>ЛР 1.1</i>	<i>Розробка рекламного макету для просування закладу харчування на ринок послуг</i>	6	5.14,21
<i>ЛР 1.2</i>	<i>Розробка анкет та проведення опитування клієнтів закладів ресторанного типу</i>	4	8,9,11
ЗМ 2.2	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		
<i>ЛР 1.3</i>	<i>Характеристика інтер'єру закладів харчування різного типу</i>	4	5,14
<i>ЛР 1.4</i>	<i>Дослідження умов комфортності у закладі харчування</i>	4	3,4
ЗМ 2.3	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства		
<i>ЛР 1.5</i>	<i>Моделювання технологічного процесу повсякденного обслуговування клієнтів</i>	4	5,6,7,8
ЗМ 2.4	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства		
<i>ЛР 1.6</i>	<i>Розробка графіків харчування у туристичних поїздах</i>	4	5,6
ЗМ 2.5	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства		
<i>ЛР 1.7</i>	<i>Моделювання технологічного процесу обслуговування спеціальної форми (кейтерингове обслуговування туристів в умовах походу)</i>	4	6,18
<i>ЛР 1.8</i>	<i>Аналіз використання традицій національних кухонь світу для розвитку туризму</i>	6	6,14
Всього годин:		54	

2.3 Зміст самостійної роботи

Шифри модулів і занять	Назви модулів, види та теми самостійної роботи	Обсяг годин	Література	Форма звітності
М 1	Послуги закладів харчування – складова послуг гостинності.	60		
ЗМ 1.1	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	4	1-11	Тести
<i>HE 1.1.12</i>	Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготовельних та доготовельних підприємств. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію			
ЗМ 1.2	Організація постачання закладів ресторанного господарства	4	1-11	Тести
<i>HE 1.2.6</i>	Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками. Удосконалення організації постачання в галузі			
ЗМ 1.3	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4	1,2,4,6,8	Тести
<i>HE 1.3.3</i>	Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві			
ЗМ 1.4	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	48	2,4,6,10	Тести
<i>HE 1.4.12</i>	Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху	8		
<i>HE 1.4.13</i>	Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху	8		
<i>HE 1.4.14</i>	Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та	8		

Шифри модулів і занять	Назви модулів, види та теми самостійної роботи	Обсяг годин	Література	Форма звітності
<i>HE 1.4.15</i>	виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів	8		
<i>HE 1.4.16</i>	Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху	8		
<i>HE 1.4.17</i>	Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб	8		
<i>HE 1.4.18</i>	Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду	8		
М 2	Технологічні цикли, процеси та операції підприємств харчування	26		
ЗМ 2.1	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	1-11	Тести
<i>HE 2.1.4</i>	Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг			
ЗМ 2.2	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	1-11	Тести
<i>HE 2.2.8</i>	Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, рушники, рушники			
ЗМ 2.3	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	4	3,6,8	Тести
<i>HE 2.3.10</i>	Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена			
ЗМ 2.4	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	4	2,4,6,8	Тести
<i>HE 2.4.5</i>	Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті.			

Шифри модулів і занять	Назви модулів, види та теми самостійної роботи	Обсяг годин	Література	Форма звітності
	Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака. Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту			
ЗМ 2.5	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	4	3,5,6,8	Тести
<i>HE 2.5.7</i>	Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів в номерах			
ЗМ 2.6	Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	6	1-11	Тести
<i>HE 2.6.6</i>	Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.			
Всього годин:		86		

2.4 Індивідуальна робота

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей, нахилів. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацьованій певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення

№	Шифр	Вид індивідуальної роботи	Обсяг годин	Термін здачі	Форма здачі
	M1				
1	<i>IP</i>	Вивчення особливостей національної кухні різних країн	12	7 тиждень	Презентація
	M2				
2	<i>IP</i>	Тематичні ресторани Івано-Франківська	10	8 тиждень	Презентація
Всього годин :			22		

2.5 Курсова робота

Орієнтовні теми курсових робіт:

1. Удосконалення організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
2. Удосконалення організації роботи заготівельних цехів.
3. Удосконалення роботи доготівельних цехів.
4. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
5. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання.
6. Удосконалення організації постачання і роботи складського господарства.
7. Наукова організація праці у закладах ресторанного господарства.
8. Організація обслуговування банкетів.
9. Організація роботи барів.
10. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства.

11. Організація обслуговування в ресторанах при готелях.
12. Організація кейтерингового обслуговування споживачів
13. Організація обслуговування іноземних туристів.
14. Дослідження асортименту та технологій страв і кулінарних виробів у національній та зарубіжній кулінарії.
15. Дослідження асортименту та технологій страв у національній та зарубіжній кулінарії.
16. Розроблення меню і дослідження технології його страв.
17. Інноваційні технології кулінарної продукції .
18. Сучасні технології підвищення якості страв із морської риби.
19. Сучасні наукові напрями виробництва десертних страв. Дослідження впливу теплової обробки на якість страв із м'яса.
20. Дослідження впливу фритюрного смаження на якість готової кулінарної продукції.
21. Дослідження впливу прянощів і приправ на якість кулінарної продукції.
22. Національні традиції у технології страв та виробів із тіста.
23. Сучасні напрями у виробництві овочевих страв.
24. Порівняльна характеристика технології страв із м'яса сільськогосподарських та диких тварин.
25. Особливості кулінарної обробки та виробництва страв із пернатої дичини.
26. Інноваційні технології використання нерибних продуктів моря у приготуванні холодних і гарячих закусок.
27. Сучасні технології використання грибів у виробництві кулінарної продукції.
28. Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі рибного фаршу.
29. Виробництво фаршированих кулінарних виробів на основі м'ясного фаршу.
30. Виробництво десертної продукції зниженої калорійності.
31. Виробництво холодних закусок із ікри риби та нерибних продуктів моря.
32. Виробництво і дослідження якості змішаних десертних безалкогольних напоїв.
33. Сучасні технології страв із десертних овочів.
34. Порівняна характеристика технологій гарячих закусок із м'яса, риби та грибів.
35. Аналіз технологій десертів та розширення їх асортименту.
36. Особливості технології страв національної кухні.
37. Сучасні технології соусів.
38. Дослідження ефективності використання концентратів у виробництві кулінарної продукції і підвищення її якості.
39. Дослідження ефективності використання замороженої продукції.
40. Дослідження ефективності використання охолодженої продукції.
41. Сучасні технології виробництва напоїв.
42. Сучасні технології виробництва борошняних виробів.
43. Сучасні технології виробництва продуктів фритюрного смаження.
44. Технологія страв з використанням молекулярних структур.

Вимоги до виконання курсової роботи подані у відповідних методичних вказівках.

2.6 Структура залікові кредити дисципліни

Шифр модуля	Назва модуля	Обсяг (в год) форм навчальної діяльності студента			
		Лекції	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Індивідуальна робота
М 1	Послуги закладів харчування – складова послуг гостинності.	18	18	60	12
ЗМ 1.1	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	6	4	4	
ЗМ 1.2	Організація постачання закладів ресторанного господарства	4	4	4	
ЗМ 1.3	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4	4	4	
ЗМ 1.4	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	4	6	48	
М 2	Технологічні цикли, процеси та операції підприємств харчування	36	36	26	10
ЗМ 2.1	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	6	4	
ЗМ 2.2	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	4	4	
ЗМ 2.3	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	6	4	4	
ЗМ 2.4	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	6	4	4	
ЗМ 2.5	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	6	4	4	
ЗМ 2.6	Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства	6	6	6	
Всього годин:		54	54	86	22
Усього годин: 216 год/6 кредитів в 2 залікових кредитах					

2.7. Мета вивчення і засвоєння змістових модулів дисципліни

Шифри модулів	Мета діяльності і зміст уміння	Примітка
М 1		
ЗМ 1.1	Знати основи організації роботи закладів ресторанного господарства Вміти організувати роботу закладів ресторанного господарства	
ЗМ 1.2	Знати основи організації постачання закладів ресторанного господарства Вміти організувати постачання для закладів ресторанного господарства	
ЗМ 1.3	Знати основи роботи складського, тарного та транспортного господарств Вміти організувати роботу складського, тарного та транспортного господарств	
ЗМ 1.4	Знати основи виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Вміти організувати виробництво продукції у закладах ресторанного господарства	
М 2		
ЗМ 2.1	Знати основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Вміти організувати технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
ЗМ 2.2	Знати характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Вміти організувати забезпечення матеріально-технічною базою заклади ресторанного господарства	

Шифри модулів	Мета діяльності і зміст уміння	Примітка
ЗМ 2.3	Знати організацію процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства Вміти моделювати процес повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	
ЗМ 2.4	Знати організацію процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства Вміти моделювати процес повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	
ЗМ 2.5	Знати спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства Вміти організувати спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	
ЗМ 2.6	Знати принципи раціональної організації праці у закладах ресторанного господарства Вміти організувати умови праці у закладах ресторанного господарства	

3. Навчально-методичне забезпечення дисципліни

3.1. Основна та додаткова література

3.1.1 Основна література

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219)
3. Межгосударственный стандарт 20523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу - Харків : ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. - 440 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства - К. : Інкос, 2007. - 280 с.
6. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг - К. «Академія», 2006. -312 с.
7. Белошанка М.И. Технология ресторанного обслуговування - М.: «Академія», 2006. - 224 с.
8. Богушева В.И. Организация обслуговування посетителів ресторанов и баров. - Ростов : Феникс, 2002. - 402 с.
9. Браун Т., Хеппер К. Настольная книга официанта. - Ростов на Дону : Феникс, 2001. - 230 с.
10. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Организация ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. - К. : КНТЕУ, 2003. - 89 с.
- П.Зигель Л., Зигель С, Лерер Р., Лерер Х., Гутмайер В. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуговування для профессионалов и начинающих. - М. : Центр полиграф, 2003. - 210 с.
12. Карл Уильям Л. Организация обслуговування на предприятиях массового питания - М. : Сирин, 2002.- 115 с.
13. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов СЛ., Голубева Т.П. Ресторанный бизнес в России. -М. : Росконсульт, 2002. - 465 с.
14. Курочкин А.С. Организация производства - К. : МАУП, 2001 .-216 с.
15. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. - К.: КНТЕУ, 2005.
16. Лошинский В.М. Сервіровка и етикет стола. - Мінськ : Діайда, 2000. - 240 с.
17. Малюк Л.П., Полстяна Н.В., Кононенко Т.П. Організація роботи бармена: навч. посіб. -Харків : ХДАТОХ, 2002. - 214 с.
18. П'яницька І.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства -К. :КНТУ, 2005.-632 с.
19. Рабе Б. Искусство сервировки. - В. : Внешсигма, 2000. - 111 с.

20. Усов В.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания. - М. : Профобриздат, 2003. - 207 с.

21. Фатхутдинов Р.А. Организация производства-М. : Инфра, 2003 -672 с.

3.1. 2 Додаткова література

22. Закон України „Про туризм” (15 вересня 1995р.) – Київ, – 1995с.

23. ДСТУ 3862-99 Державний стандарт України. Громадське харчування. Терміни та визначення. Видання офіційне. – Київ: Держстандарт України, 1999. –32 с.

24. ДСТУ ISO 9004 – 2 – 96. Державний стандарт України. Управління якістю та елементи системи якості Частина II. Настанова щодо послуг. –Київ: Держстандарт України, 1999. – 45с.

3.2 Використання комп’ютерної техніки

Вид заняття	Тема заняття	Машинний час, год	
		Аудит.	ІР.
(ІР)	Опрацювання індивідуального завдання	-	10

4. Система оцінювання знань студентів

№	Види робіт, що контролюються	Шифр контролю	Максимальна кількість балів
М1			
1	Засвоєння змістовних модулів ЗМ 1.1, ЗМ 1.2, ЗМ 1.3, ЗМ 1.4	КМ 1,2	50
3	Лабораторні роботи	ЛР 1.1	5
		ЛР 1.2	10
		ЛР 1.3	10
		ЛР 1.4	5
		ЛР 1.5	10
4	Індивідуальна робота	ІР	10
	Всього		100
М2			
1	Засвоєння змістовних модулів ЗМ 2.1, ЗМ 2.2, ЗМ 2.3, ЗМ 2.4, ЗМ 2.5, ЗМ 2.6	КМ 1, 2	50
2	Лабораторні роботи	ЛР 1.1	5
		ЛР 1.2	5
		ЛР 1.3	5
		ЛР 1.4	5
		ЛР 1.5	5
		ЛР 1.6	5
		ЛР 1.7	5
		ЛР 1.8	5
3	Індивідуальна робота	ІР	10
	Всього		100
	Курсова робота		100

Семестровий контроль 1 модуля – залік, Семестровий контроль 2 модуля - іспит