

2022

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОК 27 Організація ресторанного господарства

Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Харчові технології»
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти


Суми – 2021

Розробник

(підпис)

Маренкова ТІ., старший викладач

(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)


Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри Технології харчування (назва кафедри)	протокол від <u>17 червня 2021 р. № 13</u>
	Завідувач кафедри  (підпис) <u>Перцевої Ф.В.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Степанова Т.М.


(підпис)

(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  Мельник О.Ю.


(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана  Мельник О.Ю.

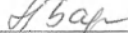

(підпис)

(ПІБ)

 Сабадаш С.М.

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації  ()

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.08 2021 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми
2022	Додаток 1	№ 06.2022 М8	<i>Можик</i>	<i>Можик</i>
2023	Додаток 2	Пр. № 25 № 26.05.23	<i>Можик</i>	<i>Можик</i>

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК 27 Організація ресторанного господарства			
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування			
3.	Статус ОК	Обов'язковий			
4.	Програма/Спеціальність (програми), складово яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність:181 «Харчові технології»			
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	-			
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр перший Тривалість вивчення – 15 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота	
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		14		44	92
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел. 0503073830, E-mail: tanja.201@ukr.net час консультацій: півніторка з 13 до 14 години			
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення структури і класифікації закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Вивчення структури виробництва, виробничої інфраструктури, взаємозв'язку виробничих цехів з іншими групами приміщень. Вивчення основ організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Освоєння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.			
13.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпеністю харчових продуктів.			
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОІ	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології харчування», «Основи менеджменту», «Проектування підприємств ресторанного господарства».			
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час іспиту – робота студента анулюється і іспит складається повторно.			
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2778			

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ⁵	
	Аудиторна робота	Самостійна робота		
	Лк	Лаб		
<p>Тема 1. Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Вступ. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста.</p> <p>Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямку його розвитку.</p> <p>Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.</p>			2	[1-8]
<p>Тема 2. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.</p> <p>Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та класифікація згідно з різними ознаками.</p> <p>Послуги харчування;</p> <p>Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;</p> <p>Послуги з організації споживання і обслуговування;</p> <p>Послуги з реалізації кулінарної продукції;</p> <p>Послуги з організації дозвілля;</p> <p>Інформаційно-консультативні послуги та ін.</p> <p>Вимоги до послуг.</p> <p>Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.</p> <p>Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного та повітряного режиму.</p>	2	4	2	[1-10, 12, 13, 14]
<p>Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Класифікація підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Тип підприємства, його визначення.</p> <p>Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика заготівельних підприємств, їх класифікація, особливості діяльності.</p> <p>Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика бару як типу підприємства ресторанного</p>	2		2	[1-14]

<p>господарства.</p> <p>Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика.</p> <p>Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві, особливості діяльності.</p> <p>Поняття про підприємства кейтерінг.</p> <p>Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування.</p>				
<p>Тема 4. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.</p> <p>Класифікація та характеристика столового посуду і приборів відповідно до матеріалу виготовлення і функціонального призначення: порцеляновий, фаянсовий, керамічний/, кришталевий (скляний), металевий (алюмінієвий, неіржавіюча сталь, сталь Ст/Ні 18/10, мельхіор, нейзильбер, срібло, срібло з позолотою, дерев'яний (в тому числі з лози), пластмасовий, паперовий, з каміння (п'єрад) тощо.</p> <p>Основні та допоміжні прибори.</p> <p>Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки.</p> <p>Характеристика столової білизни: скатертини, ручники, рушники.</p> <p>Мірний посуд та його характеристика.</p> <p>Норми посуду та приборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів.</p>	2	4	2	[1-12,15-20]
<p>Тема 5. Підготовка посуду, приборів, білизни до обслуговування.</p> <p>Правила підготовки посуду, приборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування.</p> <p>Правила і способи полірування посуду, скла, приборів.</p> <p>Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну, інтер'єру, події, заходу тощо.</p> <p>Правила покриття столів скатертинами, на перонами, використання декоративних «юпок», інших драпірувальних тканин, використання чохлаів на стільці й дивани, декоративних подушок і т.д.</p> <p>Одержання столового посуду, приборів та столової білизни. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення.</p>			2	[1-12,15-20]
<p>Тема 6. Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.</p> <p>Види обслуговування, їх характеристика.</p> <p>Методи обслуговування споживачів та їх характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований.</p> <p>Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками.</p> <p>Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак.</p> <p>Особливості обслуговування певних груп споживачів, у дрібно-роздрібній мережі тощо.</p> <p>Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції та організація її споживання.</p> <p>Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування</p>	2		3	[1-8,15-20]

офіціантами (повносервісні ресторани).				
<p>Тема 7. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual"</p> <p>Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (ліній)». Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів.</p> <p>Вивчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.</p>			3	[10]
<p>Тема 8. Послідовність і загальні правила подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.</p> <p>Асортимент холодних страв та закусок. Правила подавання холодних страв та закусок: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання холодних страв та закусок у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка подавання страв «finger food». Правила подавання полоскальниці для рук, гарячих вологих серветок. Техніка змішування салатів в присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до холодних страв та закусок згідно з принципами еногастрономії.</p> <p>Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих закусок у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка приготування гарячих закусок у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих закусок згідно з принципами еногастрономії.</p>			3	[1-8,15-20]
<p>Тема 9. Правила подавання супів, других та солодких страв.</p> <p>Правила подавання супів: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання супів у однопорційному та багатопорційному посуді. Техніка приготування у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до супів згідно з принципами еногастрономії.</p> <p>Асортимент других страв. Правила подавання других страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Правила підбору гарнірів і соусів до других страв. Техніка подавання других страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила подавання других страв (філірування риби, транширування м'яса тощо) у присутності гостя і подавання їх до столу. Правила підбору алкогольних напоїв до других страв згідно з принципами еногастрономії.</p> <p>Асортимент гарячих та холодних солодких страв. Правила подавання гарячих та холодних солодких страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих та холодних солодких страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила порціонування гарячих та холодних солодких страв у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних солодких страв згідно з принципами еногастрономії.</p>	4	2		[1-8,15-20]
<p>Тема 10. Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання.</p> <p>Способи подавання й перекладання страв і їх особливості</p>			2	[1-8,15-20]

<p>(англійський, французький, російський, екзотичні варіанти). Їх застосування залежно від складу гостей, характеру святкового заходу та інших факторів. Особливості підготовки подавання страв методом фламбування. Техніка подавання других страв методом фламбування. Техніка подавання солодких страв методом фламбування. Підготовка столу до подавання наступних замовлених страв. Правила подавання посуду для миття рук. Правила прибирання використаного посуду, приборів, скла та інших предметів сервірування.</p> <p>Асортимент гарячих та холодних напоїв власного виробництва. Правила подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка приготування гарячих та холодних напоїв власного виробництва у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних напоїв власного виробництва згідно з принципами еногастрономії.</p>			
<p>Тема 11. Організація обслуговування бенкетів за столом. Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними ознаками. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів: прийняття замовлень на обслуговування, визначення місця проведення бенкету, створення меню, відповідно події, розрахунок кількості, форми, конфігурації бенкетних столів, розрахунок виду і кількості столового посуду, приборів і скла, столової білизни, обслуговуючого персоналу відповідної кваліфікації. Розробка плану проведення бенкету з використання методу сіткового планування та управління (СПУ).</p> <p>Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами – кава в гостинній. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай, бенкет-кава.</p>	4	2	[1-8,15-20]
<p>Тема 12. Організація обслуговування бенкетів біля столу. Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету.</p> <p>Варіанти розташування бенкетних столів (зосереджене, розосереджене, геометричне, вільне, радіальне тощо). Варіанти сервірування столів склом: в один та два ряди, групами, ялинкою (односторонньою і двосторонньою), змійкою. Варіанти сервірування столів.</p> <p>Бенкет-фуршет-десерт. Бенкет-коктейль. Змішані бенкети. Коктейль-паті, бенкет-фуршет в англійському стилі, бенкет за типом «шведський стіл».</p> <p>Бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава.</p>		3	[1-8,15-17]
<p>Тема 13. Організація обслуговування бенкетів дипломатичний прийомів. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.</p> <p>Види основних дипломатичних прийомів: «Сніданок», «Діловий сніданок», «Бокал шампанського», «Бокал вина», «Бокал вина з сиром», «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-фуршет (шведський стіл)», «Вечеря», та інші прийоми (залежно від мети). Класифікація і характеристика бенкетів-</p>		3	[1-8,15-17]

прийомів згідно з різними ознаками.				
<p>Тема 14. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами.</p> <p>Основні принципи і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах.</p> <p>Джерела постачання та постачальники продуктів.</p> <p>Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів.</p> <p>Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.</p> <p>Організація постачання. Вибір постачальника.</p>			2	[1-4]
<p>Тема 15. Технологічний процес руху товару на ПРГ.</p> <p>Технологічний процес руху товару на ПРГ.</p> <p>Форми і способи руху товару.</p> <p>Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства.</p> <p>Транспорт для постачання і товару вимоги до нього.</p> <p>Проблеми підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.</p> <p>Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства</p>		4	2	[1-4]
<p>Тема 16. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.</p> <p>Основні функції та призначення складського господарства.</p> <p>Призначення, компонування складських приміщень.</p> <p>Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення</p> <p>Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення</p> <p>Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.</p> <p>Послідовність складських операцій.</p> <p>Порядок приймання, обліку та видачі сировини, товарів, готової продукції.</p> <p>Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства</p> <p>Організація зберігання продуктів, режими і способи зберігання</p>	2		2	[1-9]
<p>Тема 17. Організація тарного господарства.</p> <p>Організація тарного господарства.</p> <p>Призначення і класифікація тари.</p> <p>Організація приймання, розкривання, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства.</p> <p>Організація ремонту та повернення тари.</p> <p>Організація ваговимірювального господарства.</p>			2	[1-8]
<p>Тема 8. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів.</p> <p>Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Принципи організації виробництва кулінарної продукції.</p> <p>Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів</p> <p>Типовий склад, організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень підприємств ресторанного</p>			2	[1-10,14-15]

господарства. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. Організація виробничих дільниць, відділень, окремих робочих місць. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація.				
Тема 19. Організація обробки овочів. Особливості організації роботи овочевому цеху. Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочевому цеху.		4	2	[1-10, 14-15]
Тема 20. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація роботи птахо-гольового цеху. Принципи розміщення обладнання. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.		4	2	[1-10, 14-15]
Тема 21. Організація роботи гарячого цеху. Особливості організації роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Розміщення обладнання в гарячому цеху. Розподіл працівників гарячого цеху.	2	4	2	[1-10, 14-15]
Тема 22. Організація роботи холодного цеху. Особливості організації роботи холодного цеху. Організації виготовлення холодних страв та закусок. Організації виготовлення солодких страв. Розміщення обладнання в холодному цеху. Розподіл працівників холодного цеху.	2	4	2	[1-7]
Тема 23. Організація роботи кондитерського цеху. Розміщення приміщень в кондитерському цеху. Виконання технологічних операцій в кондитерському цеху. Розміщення обладнання в кондитерському цеху. Організація роботи в кондитерському цеху.		4	2	[1-7]
Тема 24. Організація роботи цеху борошняних виробів. Виконання технологічних операцій в цеху борошняних виробів. Розміщення обладнання в цеху борошняних виробів. Організація роботи в цеху борошняних виробів.			2	[1-7]
Тема 25. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Організація роботи хліборізальної. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальню. Організація робочого місця працівника, який парізає хліб. Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, яке відводиться для миття кухонного посуду. Правила миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.			2	[1-7]
Тема 26. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Виділення приміщень для експедиції. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. Обробка тари при експедиції. Приміщення для роздавальної. Організація робочого місця працівників роздавальної.			2	[1-7]
Тема 27. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.			4	[1-7]

<p>Складання виробничої програми заготівельних підприємств.</p> <p>Розрахунок виходу овочевих напівфабрикатів.</p> <p>Розрахунок виходу м'ясних напівфабрикатів.</p> <p>Наряд-замовлення на виготовлення кондитерських виробів.</p>				
<p>Тема 28. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.</p> <p>Складання плану-меню.</p> <p>Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ.</p> <p>Розбивка страв за асортиментом.</p>	4			[1-4]
<p>Тема 29. Вивчення загальних принципів складання меню.</p> <p>Загальні принципи складання меню.</p> <p>Меню з вільним вибором страв.</p> <p>Меню комплексного обіда.</p> <p>Меню недільного ранку.</p> <p>Меню денного раціону.</p> <p>Банкетне меню.</p> <p>Прейскурант.</p>	4	3		[5-8]
<p>Тема 30. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадирам.</p> <p>Розрахунок сировини.</p> <p>Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу.</p> <p>Складання завдань кухарям бригадирам.</p>			3	[1-7]
<p>Тема 31. Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів.</p> <p>Основні напрямки раціональної організації праці.</p> <p>Удосконалення форм розподілу і кооперації праці.</p> <p>Значення, зміст раціональної організації праці.</p> <p>Раціоналізація виробничого процесу.</p> <p>Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.</p> <p>Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p>Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.</p>			3	[1-10]
<p>Тема 32. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.</p> <p>Раціоналізація режимів праці і відпочинку.</p> <p>Лінійний графік виходу на роботу.</p> <p>Стрічковий (ступінчастий) графік виходу на роботу.</p> <p>Графік підсумкового обліку виходу на роботу.</p> <p>Двобригадний графік виходу на роботу.</p> <p>Комбінований графік виходу на роботу.</p> <p>Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку на підприємствах ресторанного господарства.</p>			3	[1-11,12,13,14,15]
<p>Тема 33. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу.</p> <p>Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу».</p> <p>Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу.</p> <p>Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам.</p> <p>Вимоги до обслуговуючого персоналу. Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи.</p>			5	[11,12,13,14,15]
<p>Тема 34. Завдання нормування праці. Норми праці.</p> <p>Види норм праці.</p> <p>Методи нормування праці.</p>			3	[1-11]

Поліпшення умов праці. Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.				
<i>Тема 35. Методи вивчення витрат робочого часу.</i> Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.			4	[1-11]
<i>Тема 36. Визначення чисельності працівників на ПРГ.</i> Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.			3	[1-11]
Всього	14	44	92	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин ⁶	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин ⁷
ДРН 1. Визначити класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	14
ДРН 2. Планувати та аналізувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем обслуговування)	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	14
ДРН 4. Планувати та забезпечувати організацію постачання	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з	8	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів	12

підприємств ресторанного господарства, скласти договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.	наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)			
ДРН 5. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	8	Презентація результатів практичних занять, оформлення звітів)	12
ДРН 6. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	9	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	14
ДРН 7. Формувати задані галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації	Лабораторні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	9	Презентація результатів практичних занять, оформлення звітів)	14

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага загальної оцінки	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Виконання і захист курсового проекту	15 балів / 15%	До кінця 8 тижня
5.	Екзамен – письмова відповідь на білет	30 балів / 30%	До кінця 15 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Відповіді на всі питання наведено	20 балів Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Відповіді на всі питання наведено	20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи	<8 балів Вимоги щодо завдання не виконано	8-11 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	11-14 балів Відповіді на всі питання наведено	15 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист курсового проекту	<8 балів Вимоги щодо завдання не виконано	8-11 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	11-14 балів Відповіді на всі питання наведено	15 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Екзамен – письмова відповідь на білет	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-24 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті,	25-29 балів Відповіді на всі питання наведено	30 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		відсутній аналіз інших підходів до питання		
--	--	--	--	--

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем 1-5	3 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 6-13	7 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 14-20	10 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 21-28	12 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 29-36	12 тиждень
2.	Письмовий зворотний зв'язок на есе	Протягом 1 тижня після складання
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до виконання та захисту курсового проекту	Протягом 1-14 тижнів
5.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Освітні джерела

1. Алгонова В.А. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.А. Алгонова — Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. — 326 с.
2. Архінов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архінов— К.: «Центр учбової літератури», 2016— 382 с.
3. Архінов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архінов В.В. — К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. — 280 с.
4. Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / Богушева В. И. - М.; Феликс, 2008 — 253 с.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Підручник.[для вищ.навч. закл.] / Н.О. П'ятницька — К.: Центр учбової літератури, 2011 — 584 с.
6. Ростовський В.С. Барна справа [Текст] / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 398 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування К.: Афіша, 2007. — 327 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. — 144 с.

6.2. Додаткові джерела

9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие. / Мрыхина Е.Б.— М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА — М, 2008. — 176 с.
10. Ефимова, Ю.В. Шведский стол. Форматы и технологии / Ю.В. Ефимова. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 138 с.
11. Зигель С., Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С.Зигель, Х. лен гель, Г. Штинкель, В.Гутмайер — Москва, Центрполиграф, 2007. — 288 с.
12. Кучер, Л.С. Организация обслуживания общественного питания: Учебник: / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 544 с.

6.3. Методичні джерела

13. Дмитрієвич Л.Р. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Організація в галузі (осінній семестр) для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізація «Технології харчування» денної та заочної форми навчання / уклад. Л.Р. Дмитрієвич, Т.І. Маренкова Т.І., Т.М. Степанова. - Суми, 2017. - 108 с.
14. Дмитрієвич Л.Р. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Організація в галузі (весняний семестр) для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізація «Технології харчування» денної та заочної форми навчання/ уклад. Л.Р. Дмитрієвич, Т.І. Маренкова Т.І., Т.М. Степанова. - Суми, 2017. - 102 с.

6.4. Інформаційні ресурси

12. <http://www.restorator.ua/>
13. <http://restorator.name/>
14. <http://top-restorator.at.ua/>
15. <http://www.restoran.ua/>
16. <http://horeca-market.com.ua/>
17. <http://www.horeca-ukraine.com/>

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота	Самостійна робота	
	Лк	Лаб	
<p>Тема 1. Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Вступ. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста. Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямку його розвитку. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.</p>			4 [1-8]
<p>Тема 2. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та класифікація згідно з різними ознаками. Послуги харчування; Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів; Послуги з організації споживання і обслуговування; Послуги з реалізації кулінарної продукції; Послуги з організації дозвілля; Інформаційно-консультативні послуги та ін. Вимоги до послуг. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності. Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного та повітряного режиму.</p>		2	5 [1-10, 12,13,14]
<p>Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Тип підприємства, його визначення. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Характеристика заготівельних підприємств, їх класифікація, особливості діяльності. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства.</p>			5 [1-14]

<p>Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика закусочної як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика.</p> <p>Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві, особливості діяльності.</p> <p>Поняття про підприємства кейтерінг.</p> <p>Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування.</p>			
<p>Тема 4. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.</p> <p>Класифікація та характеристика столового посуду і приборів відповідно до матеріалу виготовлення і функціонального призначення: порцеляновий, фаянсовий, керамічний/, кристалевий (скляний), металевий (алюмінієвий, неіржавіюча сталь, сталь Cr/Ni 18/10, мелькіор, нейзильбер, срібло, срібло з позолотою, дерев'яний (в тому числі з лози), пластмасовий, наперовий, з каміння (п'єрад) тощо.</p> <p>Основні та допоміжні прибори.</p> <p>Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки.</p> <p>Характеристика столової білизни: скатертини, ручники, рушники.</p> <p>Мірний посуд та його характеристика.</p> <p>Норми посуду та приборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів.</p>		4	[1-12,15-20]
<p>Тема 5. Підготовка посуду, приборів, білизни до обслуговування.</p> <p>Правила підготовки посуду, приборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування.</p> <p>Правила і способи полірування посуду, скла, приборів.</p> <p>Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну, інтер'єру, події, заходу тощо.</p> <p>Правила покриття столів скатертинами, наперонами, використання декоративних «южок», інших драпірувальних тканин, використання чохлів на стільці й дивани, декоративних подушок і т.д.</p> <p>Одержання столового посуду, приборів та столової білизни.</p> <p>Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення.</p>		4	[1-12,15-20]
<p>Тема 6. Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.</p> <p>Види обслуговування, їх характеристика.</p> <p>Методи обслуговування споживачів та їх характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований.</p> <p>Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками.</p> <p>Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак.</p> <p>Особливості обслуговування певних груп споживачів, у дрібно-роздрібній мережі тощо.</p> <p>Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції та організація її споживання.</p> <p>Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани).</p>		5	[1-8,15-20]
<p>Тема 7. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual"</p> <p>Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведський стіл (ліній)». Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування</p>		4	[10]

<p>споживачів.</p> <p>Вивчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.</p>				
<p>Тема 8. Послідовність і загальні правила подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.</p> <p>Асортимент холодних страв та закусок. Правила подавання холодних страв та закусок: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання холодних страв та закусок у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка подавання страв «finger food». Правила подавання полоскальниці для рук, гарячих вологих серветок. Техніка змішування салатів в присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до холодних страв та закусок згідно з принципами еногастрономії.</p> <p>Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих закусок у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка приготування гарячих закусок у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих закусок згідно з принципами еногастрономії.</p>			4	[1-8,15-20]
<p>Тема 9. Правила подавання супів, других та солодких страв.</p> <p>Правила подавання супів: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання супів у однопорційному та багатопорційному посуді. Техніка приготування у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до супів згідно з принципами еногастрономії.</p> <p>Асортимент других страв. Правила подавання других страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Правила підбору гарнірів і соусів до других страв. Техніка подавання других страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила подавання других страв (філірування риби, транширування м'яса тощо) у присутності гостя і подавання їх до столу. Правила підбору алкогольних напоїв до других страв згідно з принципами еногастрономії.</p> <p>Асортимент гарячих та холодних солодких страв. Правила подавання гарячих та холодних солодких страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих та холодних солодких страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила порціонування гарячих та холодних солодких страв у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних солодких страв згідно з принципами еногастрономії.</p>			4	[1-8,15-20]
<p>Тема 10. Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання.</p> <p>Способи подавання й перекладання страв і їх особливості (англійський, французький, російський, екзотичні варіанти). Їх застосування залежно від складу гостей, характеру святкового заходу та інших факторів. Особливості підготовки подавання страв методом фламбування. Техніка подавання других страв методом фламбування. Техніка подавання солодких страв методом фламбування. Підготовка столу до подавання наступних замовлених страв. Правила подавання посуду для миття рук. Правила прибирання використаного посуду, приборів, скла та інших предметів сервірування.</p> <p>Асортимент гарячих та холодних напоїв власного виробництва. Правила подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка приготування гарячих та холодних напоїв власного виробництва у присутності гостя. Правила</p>			4	[1-8,15-20]

<p>підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних напоїв власного виробництва згідно з принципами еногастрономії.</p>			
<p>Тема 11. Організація обслуговування бенкетів за столом. Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними ознаками. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів: прийняття замовлень на обслуговування, визначення місця проведення бенкету, створення меню, відповідно події, розрахунок кількості, форми, конфігурації бенкетних столів, розрахунок виду і кількості столового посуду, приборів і скла, столової білизни, обслуговуючого персоналу відповідної кваліфікації. Розробка плану проведення бенкету з використання методу сіткового планування та управління (СПУ). Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами – кава в гостиній. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай, бенкет-кава.</p>		4	[1-8,15-20]
<p>Тема 12. Організація обслуговування бенкетів біля столу. Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти розташування бенкетних столів (зосереджене, розосереджене, геометричне, вільне, радіальне тощо). Варіанти сервірування столів склом: в один та два ряди; групами, ялинкою (односторонньою і двосторонньою), змійкою. Варіанти сервірування столів. Бенкет-фуршет-десерт. Бенкет-коктейль. Змішані бенкети. Коктейль-латі, бенкет-фуршет в англійському стилі, бенкет за типом «шведський стіл». Бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава.</p>		4	[1-8,15-17]
<p>Тема 13. Організація обслуговування бенкетів дипломатичний прийомів. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування. Види основних дипломатичних прийомів: «Сніданок», «Діювий сніданок», «Бокал шампанського», «Бокал вина», «Бокал вина з сиром», «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-фуршет (шведський стіл)», «Вечеря», та інші прийоми (залежно від мети). Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками.</p>		4	[1-8,15-17]
<p>Тема 14. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Основні принципи і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах. Джерела постачання та постачальники продуктів. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення. Організація постачання. Вибір постачальника.</p>		4	[1-4]
<p>Тема 15. Технологічний процес руху товару на ПРГ. Технологічний процес руху товару на ПРГ. Форми і способи руху товару. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства. Транспорт для постачання і товару вимоги до нього. Проблеми підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.</p>		4	[1-4]

<p>Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства</p> <p>Тема 16. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Основні функції та призначення складського господарства. Призначення, компоновування складських приміщень. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Послідовність складських операцій. Порядок приймання, обліку та видачі сировини, товарів, готової продукції.</p> <p>Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства</p> <p>Організація зберігання продуктів, режими і способи зберігання</p>			4	[1-9]
<p>Тема 17. Організація тариного господарства. Організація тариного господарства. Призначення і класифікація тари. Організація приймання, розкривання, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства. Організація ремонту та повернення тари. Організація ваговимірювального господарства.</p>			4	[1-8]
<p>Тема 18. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів. Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства. Принципи організації виробництва кулінарної продукції. Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів Типовий склад, організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. Організація виробничих дільниць, відділень, окремих робочих місць. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація.</p>			4	[1-10,14-15]
<p>Тема 19. Організація обробки овочів. Особливості організації роботи овочового цеху. Технологічний процес обробки картоплі та коренеплодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочовому цеху.</p>			4	[1-10,14-15]
<p>Тема 20. Особливості роботи м'ясного і рибиного цехів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація роботи птахо-гольового цеху. Принципи розміщення обладнання. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибиного цехів.</p>			4	[1-10, 14-15]
<p>Тема 21. Організація роботи гарячого цеху. Особливості організації роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Розміщення обладнання в гарячому цеху. Розподіл працівників гарячого цеху.</p>			4	[1-10,14-15]
<p>Тема 22. Організація роботи холодного цеху. Особливості організації роботи холодного цеху. Організації виготовлення холодних страв та закусок. Організації виготовлення солодких страв. Розміщення обладнання в холодному цеху.</p>			4	[1-7]

Розподіл працівників холодного цеху.				
Тема 23. Організація роботи кондитерського цеху. Розміщення приміщень в кондитерському цеху. Виконання технологічних операцій в кондитерському цеху. Розміщення обладнання в кондитерському цеху. Організація роботи в кондитерському цеху.		4		[1-7]
Тема 24. Організація роботи цеху борошняних виробів. Виконання технологічних операцій в цеху борошняних виробів. Розміщення обладнання в цеху борошняних виробів. Організація роботи в цеху борошняних виробів.		4		[1-7]
Тема 25. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Організація роботи хліборізальної. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб. Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, яке відводиться для миття кухонного посуду. Правила миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.		4		[1-7]
Тема 26. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Виділення приміщень для експедиції. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. Обробка тари при експедиції. Приміщення для роздавальної. Організація робочого місця працівників роздавальної.		4		[1-7]
Тема 27. Оперативне планування роботи виробництва заготовельних підприємств. Складання виробничої програми заготовельних підприємств. Розрахунок виходу овочевих напівфабрикатів. Розрахунок виходу м'ясних напівфабрикатів. Паряд-замовлення на виготовлення кондитерських виробів.		4		[1-7]
Тема 28. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування. Складання плану-меню. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ. Розбивка страв за асортиментом.		4		[1-4]
Тема 29. Вивчення загальних принципів складання меню. Загальні принципи складання меню. Меню з вільним вибором страв. Меню комплексного обіда. Меню недільного ранчу. Меню денного раціону. Банкетне меню. Прейскурант.		4		[5-8]
Тема 30. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадирам. Розрахунок сировини. Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу. Складання завдань кухарям бригадирам.		4		[1-7]
Тема 31. Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів. Основні напрямки раціональної організації праці. Удосконалення форм розподілу і кооперації праці. Значення, зміст раціональної організації праці. Раціоналізація виробничого процесу. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу на підприємствах ресторанного господарства. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.		4		[1-10]
Тема 32. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.		4		[1-

<p>Рационалізація режимів праці і відпочинку. Лінійний графік виходу на роботу. Стрічковий (ступінчатий) графік виходу на роботу. Графік підсумкового облік виходу на роботу. Двобригадний графік виходу на роботу. Комбінований графік виходу на роботу. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку на підприємствах ресторанного господарства.</p>				11,12,13,14,15]
<p>Тема 33. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу». Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торгівельної групи.</p>		4		[11,12,13,14,15]
<p>Тема 34. Завдання нормування праці. Норми праці. Види норм праці. Методи нормування праці. Поліпшення умов праці. Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.</p>		4		[1-11]
<p>Тема 35. Методи вивчення витрат робочого часу. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.</p>		4		[1-11]
<p>Тема 36. Визначення чисельності працівників на ПРГ. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.</p>		5		[1-11]
Всього		2	148	

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1 Основні джерела

1. Антонова В.А. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.А. Антонова.— Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. — 326 с.
2. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов— К.: «Центр учбової літератури», 2016— 382 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архіпов В.В. – К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
4. П'ятиницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Підручник:[для вищ.навч. закл.] / Н.О. П'ятиницька – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
5. Ростовський В.С. Барна справа [Текст] / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2009. — 398 с.
6. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування К.: Афіша, 2007. — 327 с.

6.2. Методичні джерела

7. Димитрієвич Л.Р. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Організація в галузі (осінній семестр) для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізація «Технології харчування» денної та заочної форми навчання / уклад. Л.Р. Димитрієвич, Т.І. Маренкова Т.І., Т.М. Степанова. - Суми, 2017. - 108 с.

8. Димитрієвич Л.Р. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Організація в галузі (весняний семестр) для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізація «Технології харчування» денної та заочної форми навчання/ уклад. Л.Р. Димитрієвич, Т.І. Маренкова Т.І., Т.М. Степанова. - Суми, 2017. - 102 с.

6.4. Інформаційні ресурси

12. <http://www.restorator.ua/>
13. <http://restorator.name/>
14. <http://top-restorator.at.ua/>
15. <http://www.restoran.ua/>
16. <http://horeca-market.com.ua/>
17. <http://www.horeca-ukraine.com/>

**2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ
ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ**

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОІП) ³						Як оцінюється РНД ⁴	
	ПР 4	ПР 14	ПР 16	ПР 17	ПР 23	ПР 28		ПР 30
ДРН 1. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	X							<i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i>
ДРН 2. Планувати та аналізувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.		X				X		
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.			X		X			<i>Комп'ютерне тестування, задача КП</i>
ДРН 4. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, скласти договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.		X				X		
ДРН 5. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.				X	X			
ДРН 6. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.			X					
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації.							X	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ⁵	
	Аудиторна робота	Самостійна робота		
	Лк	Лаб		
<p>Тема 1. Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Вступ. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста.</p> <p>Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямку його розвитку.</p> <p>Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.</p>			2	[1-12,15]
<p>Тема 2. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.</p> <p>Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та класифікація згідно з різними ознаками.</p> <p>Послуги харчування;</p> <p>Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;</p> <p>Послуги з організації споживання і обслуговування;</p> <p>Послуги з реалізації кулінарної продукції;</p> <p>Послуги з організації дозвілля;</p> <p>Інформаційно-консультативні послуги та ін.</p> <p>Вимоги до послуг.</p> <p>Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.</p> <p>Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного та повітряного режиму.</p>	2	4	2	[1-10, 15]
<p>Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Класифікація підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Тип підприємства, його визначення.</p> <p>Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика заготівельних підприємств, їх класифікація, особливості діяльності.</p> <p>Характеристика ідальні як типу підприємства</p>	2		2	[1-12,15]

<p>ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика закусочної як типу підприємства ресторанного господарства.</p> <p>Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика.</p> <p>Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві, особливості діяльності.</p> <p>Поняття про підприємства кейтерінг.</p> <p>Мережа підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Суть, показники та принципи її формування.</p>				
<p>Тема 4. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.</p> <p>Класифікація та характеристика столового посуду і приборів відповідно до матеріалу виготовлення і функціонального призначення: порцеляновий, фаянсовий, керамічний/, кристалеий (скляний), металевий (алюмінієвий, неіржавіюча сталь, сталь Cr/Ni 18/10, мельхіор, нейзильбер, срібло, срібло з позолотою, дерев'яний (в тому числі з лози), пластмасовий, паперовий, з каміння (п'єрад) тощо.</p> <p>Основні та допоміжні прибори.</p> <p>Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки. Характеристика столової білизни: скатертини, ручники, рушники.</p> <p>Мірний посуд та його характеристика.</p> <p>Норми посуду та приборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів.</p>	2	4	2	[4-12, 15]
<p>Тема 5. Підготовка посуду, приборів, білизни до обслуговування.</p> <p>Правила підготовки посуду, приборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування.</p> <p>Правила і способи полірування посуду, скла, приборів.</p> <p>Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну, інтер'єру, події, заходу тощо.</p> <p>Правила покриття столів скатертинами, на перонами, використання декоративних «нопок», інших драпірувальних тканин, використання чохлаів на стільці й дивани, декоративних подушок і т.д.</p> <p>Одержання столового посуду, приборів та столової білизни. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення.</p>			2	[4-12, 15]
<p>Тема 6. Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.</p> <p>Види обслуговування, їх характеристика.</p> <p>Методи обслуговування споживачів та їх характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований.</p> <p>Класифікація методу самообслуговування згідно з</p>	2		3	[4-12, 13, 14, 15]

<p>різними ознаками.</p> <p>Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак.</p> <p>Особливості обслуговування певних груп споживачів, у дрібно-роздрібній мережі тощо.</p> <p>Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції та організація її споживання.</p> <p>Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани).</p>				
<p>Тема 7. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual"</p> <p>Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (лінії)». Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів.</p> <p>Вивчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.</p>		3		[4-12, 15]
<p>Тема 8. Послідовність і загальні правила подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.</p> <p>Асортимент холодних страв та закусок. Правила подавання холодних страв та закусок: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання холодних страв та закусок у однопорційному та багатопорційному посуді. Техніка подавання страв «finger food». Правила подавання полоскальниці для рук, гарячих вологих серветок. Техніка змішування салатів в присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до холодних страв та закусок згідно з принципами еногастрономії.</p> <p>Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих закусок у однопорційному та багатопорційному посуді. Техніка приготування гарячих закусок у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих закусок згідно з принципами еногастрономії.</p>		3		[4-12, 15]
<p>Тема 9. Правила подавання супів, других та солодких страв.</p> <p>Правила подавання супів: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання супів у однопорційному та багатопорційному посуді. Техніка приготування у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до супів згідно з принципами</p>	4	2		[4-12, 15]

<p>еногастрономії.</p> <p>Асортимент других страв. Правила подавання других страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Правила підбору гарнірів і соусів до других страв. Техніка подавання других страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила подавання других страв (філірування риби, транширування м'яса тощо) у присутності гостя і подавання їх до столу. Правила підбору алкогольних напоїв до других страв згідно з принципами еногастрономії.</p> <p>Асортимент гарячих та холодних солодких страв. Правила подавання гарячих та холодних солодких страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих та холодних солодких страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила порціонування гарячих та холодних солодких страв у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних солодких страв згідно з принципами еногастрономії.</p>				
<p>Тема 10. Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання.</p> <p>Способи подавання й перекладання страв і їх особливості (англійський, французький, російський, скотичні варіанти). Їх застосування залежно від складу гостей, характеру святкового заходу та інших факторів. Особливості підготовки подавання страв методом фламбування. Техніка подавання других страв методом фламбування. Техніка подавання солодких страв методом фламбування. Підготовка столу до подавання пастушних замовлених страв. Правила подавання посуду для миття рук. Правила прибирання використаного посуду, приборів, скла та інших предметів сервірування.</p> <p>Асортимент гарячих та холодних напоїв власного виробництва. Правила подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка приготування гарячих та холодних напоїв власного виробництва у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних напоїв власного виробництва згідно з принципами еногастрономії.</p>		2		[4-10, 15]
<p>Тема 11. Організація обслуговування бенкетів за столом.</p> <p>Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними ознаками. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів: прийняття замовлень на обслуговування, визначення місця проведення бенкету, створення меню, відповідно події, розрахунок кількості, форми, конфігурації бенкетних столів, розрахунок виду і кількості столового посуду, приборів і скла, столової білизни, обслуговуючого персоналу відповідної кваліфікації. Розробка плану проведення бенкету з</p>	4	2		[4-12, 15]

<p>використання методу сіткового планування та управління (СПУ).</p> <p>Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.</p> <p>Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами – кава в гостинній.</p> <p>Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.</p> <p>Банкет-чай, банкет-кава.</p>			
<p>Тема 12. Організація обслуговування бенкетів біля столу.</p> <p>Банкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету.</p> <p>Варіанти розташування бенкетних столів (зосереджене, розосереджене, геометричне, вільне, радіальне тощо). Варіанти сервірування столів склом: в один та два ряди; групами, ялинкою (односторонньою і двосторонньою), змійкою. Варіанти сервірування столів.</p> <p>Банкет-фуршет-десерт.</p> <p>Банкет-коктейль.</p> <p>Змішані бенкети.</p> <p>Коктейль-пати, банкет-фуршет в англійському стилі, банкет за типом «шведський стіл».</p> <p>Банкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава.</p>		3	[4-12, 15]
<p>Тема 13. Організація обслуговування бенкетів дипломатичний прийомів.</p> <p>Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.</p> <p>Види основних дипломатичних прийомів: «Сніданок», «Діловий сніданок», «Бокал шампанського», «Бокал вина», «Бокал вина з сиром», «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-фуршет (шведський стіл)», «Вечеря», та інші прийоми (залежно від мети). Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками.</p>		3	[4-12, 15]
<p>Тема 14. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами.</p> <p>Основні принципи і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах.</p> <p>Джерела постачання та постачальники продуктів.</p> <p>Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів.</p> <p>Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.</p> <p>Організація постачання. Вибір постачальника.</p>		2	[4-12, 15]
<p>Тема 15. Технологічний процес руху товару на ПРГ.</p> <p>Технологічний процес руху товару на ПРГ.</p> <p>Форми і способи руху товару.</p> <p>Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства.</p>	4	2	[4-10, 15]

<p>Транспорт для постачання і товару вимоги до нього. Проблеми підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства</p>			
<p>Тема 16. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Основні функції та призначення складського господарства. Призначення, компонування складських приміщень. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Послідовність складських операцій. Порядок приймання, обліку та видачі сировини, товарів, готової продукції. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства Організація зберігання продуктів. режими і способи зберігання</p>	2	2	[4-11, 15]
<p>Тема 17. Організація тарного господарства. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Організація приймання, розкриття, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства. Організація ремонту та повернення тари. Організація ваговимірювального господарства.</p>		2	[4-10, 15]
<p>Тема 18. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів. Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства. Принципи організації виробництва кулінарної продукції. Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів Типовий склад, організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. Організація виробничих дільниць, відділень, окремих робочих місць. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація.</p>		2	[4-12, 15]
<p>Тема 19. Організація обробки овочів. Особливості організації роботи овочевого цеху. Технологічний процес обробки картоплі та коренеплодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочевому цеху.</p>	4	2	[4-12, 15]
<p>Тема 20. Особливості роботи м'ясного і рибного</p>	4	2	[4-12, 15]

<p>цехів.</p> <p>Організація обробки м'ясопродуктів. Організація роботи птичо-гольового цеху. Принципи розміщення обладнання. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.</p>				
<p>Тема 21. Організація роботи гарячого цеху. Особливості організації роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Розміщення обладнання в гарячому цеху. Розподіл працівників гарячого цеху.</p>	2	4	2	[4-12, 15]
<p>Тема 22. Організація роботи холодного цеху. Особливості організації роботи холодного цеху. Організації виготовлення холодних страв та закусок. Організації виготовлення солодких страв. Розміщення обладнання в холодному цеху. Розподіл працівників холодного цеху.</p>	2	4	2	[4-12, 15]
<p>Тема 23. Організація роботи кондитерського цеху. Розміщення приміщень в кондитерському цеху. Виконання технологічних операцій в кондитерському цеху. Розміщення обладнання в кондитерському цеху. Організація роботи в кондитерському цеху.</p>		4	2	[4-12, 15]
<p>Тема 24. Організація роботи цеху борошняних виробів. Виконання технологічних операцій в цеху борошняних виробів. Розміщення обладнання в цеху борошняних виробів. Організація роботи в цеху борошняних виробів.</p>			2	[4-12, 15]
<p>Тема 25. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Організація роботи хліборізальної. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб. Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, яке відводиться для миття кухонного посуду. Правила миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.</p>			2	[4-12, 15]
<p>Тема 26. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Виділення приміщень для експедиції. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. Обробка тари при експедиції. Приміщення для роздавальної. Організація робочого місця працівників роздавальної.</p>			2	[4-12, 15]
<p>Тема 27. Оперативне планування роботи</p>			4	[4-10, 15]

<p>виробництва заготівельних підприємств. Складання виробничої програми заготівельних підприємств. Розрахунок виходу овочевих напівфабрикатів. Розрахунок виходу м'ясних напівфабрикатів. Наряд-замовлення на виготовлення кондитерських виробів.</p>				
<p>Тема 28. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування. Складання плану-меню. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ. Розбивка страв за асортиментом.</p>			4	[4-10, 15]
<p>Тема 29. Вивчення загальних принципів складання меню. Загальні принципи складання меню. Меню з вільним вибором страв. Меню комплексного обіда. Меню недільного бранчу. Меню денного раціону. Банкетне меню. Прейскурант.</p>	4	3		[1-10, 15]
<p>Тема 30. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадирам. Розрахунок сировини. Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу. Складання завдань кухарям бригадирам.</p>			3	[4-11]
<p>Тема 31. Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів. Основні напрямки раціональної організації праці. Удосконалення форм розподілу і кооперації праці. Значення, зміст раціональної організації праці. Раціоналізація виробничого процесу. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу на підприємствах ресторанного господарства. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.</p>			3	[4-10, 15]
<p>Тема 32. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Лінійний графік виходу на роботу. Стрічковий (ступінчастий) графік виходу на роботу. Графік підсумкового обліку виходу на роботу. Двобригадний графік виходу на роботу. Комбінований графік виходу на роботу. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку на підприємствах ресторанного господарства.</p>			3	[4-10, 15]
<p>Тема 33. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування». Вимоги до</p>			5	[4-10, 15]

виробничого персоналу». Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торгівельної групи.				
Тема 34. Завдання нормування праці. Норми праці. Види норм праці. Методи нормування праці. Поліпшення умов праці. Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.			3	[4-10, 15]
Тема 35. Методи вивчення витрат робочого часу. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.			4	[4-10, 15]
Тема 36. Визначення чисельності працівників на ПРГ. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.			3	[4-10, 15]
Всього	14	44	92	

6 НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держпозживстандарт України, 2004 18 с.
4. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.
5. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури, 2019, 342 с.
6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с
7. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2019. – 657 с. – ISBN 978-966-2678-44-4.
8. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ, КНТЕУ, 2019. 632 с.
9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. : навч. посібн. Київ, Альто-прес. 2019. 447 с.

6.2. Додаткові джерела:

10. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посібник-практикум / В. В. Євлаш [и др.]. - Харків : Світ книг, 2021. - 242 с
11. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2019. – 411 с. – ISBN 978-966-2678-20-8
12. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с. ISBN 966-657-070-X.
13. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І. Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.
14. Серета О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серета, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.

6.3. Методичні джерела:

15. Поглиблене вивчення організації ресторанного господарства [Ел ресурс] : навчально-метод комплекс для студентів 4 курсу ОС "Бакалавр" спец 181 "Харчові технології" денної форми навчання / уклад.: Т. М. Степанова, Т. І. Маренкова, О. Г. Серета. - Суми, 2020. - 108 с.

6.4. Інформаційні ресурси

16. <http://restorator.name/>
17. <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf>
18. <https://booksonline.com.ua/view.php?book=173473>
19. http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21IDBN=UJRN&Z21I
20. http://www.ereading.link/book.php_book=146524