

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

Факультет інформатики, математики та економіки

Кафедра економіки та готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖЕНО НА ЗАСІДАННІ КАФЕДРИ
Завідувач кафедри
економіки та
готельно-ресторанного бізнесу
проф. Марченко О.А.

протокол № _____ від _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ

для здобувачів вищої освіти

Рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)

Галузь знань - 24 Сфера обслуговування

Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма - Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес.

2020 рік

Розробник:

Гурбик Юрій Юрійович, доцент, к.н. держ. упр., старший викладач кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми

(підпис)

Гурбик Ю.Ю.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		Денна форма навчання	
Кількість кредитів - 5	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Нормативна	
	Напрямок підготовки -		
Модулів – 2	Спеціальність (професійне спрямування): - 241 Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання: -		Семестр	
Загальна кількість годин – 150		3-й	-
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 Аудиторних – 60 Самостійної роботи -90	Освітній ступінь: бакалавр		32 год.
		Практичні, семінарські	
			28 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
			90 год.
		Індивідуальні завдання: -	
Вид контролю:			
	іспит		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 0,7

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. Метою курсу є надання міцних знань і вмінь з технології ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально - технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування).

2.2. Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів фаху з питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як 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.

2.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- теоретичні та методологічні основи організації технологічних процесів ресторанних послуг;
- характеристики планувальної організації технологічних процесів закладів ресторанного господарства;
- особливості організаційних форм роботи закладів ресторанного господарства;
- функціонування закладів ресторанного господарства як виробничих систем із підсистемами: структура, культура, ресурси;
- правила надання послуг харчування;
- методи проектування, моделювання і системного удосконалення організації процесів надання послуги;
- організаційні заходи щодо контролю якості послуг харчування;
- сучасні форми державного регулювання діяльності підприємств та основні нормативно-правові акти України, що регламентують сферу ресторанного господарства.

вміти:

- досліджувати наукові підходи до вирішення завдань із організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного господарства;
- здійснювати упорядкування та узгодженість функціонально- технологічних процесів ресторанних послуг;
- здійснювати проектування послуг харчування;
- проводити моделювання процесу надання послуги харчування;
- використовувати технології інформаційних комунікацій;
- користуватися галузевими організаційно-правових документами та актами державного регулювання в сфері ресторанного господарства;
- дотримуватись професійних поведінкових стандартів.

Володіти:

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного, туристичного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних, ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності та туристичної індустрії;

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

2.4. Програмні результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанных та туристичних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних, ресторанных та туристичних послуг.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного, ресторанного та туристичного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

3. Структура навчальної дисципліни.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Денна форма					
	усього	У тому числі				
л		п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7
3 семестр						
Модуль 1. Теоретичні основи та управлінсько-логістичні відносини ресторанної справи						
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи та управлінсько-логістичні відносини ресторанної справи						
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	13	2	2			9

Тема 2. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства	17	4	4			9
Тема 3. Організація постачання підприємств ресторанного господарства	17	4	4			9
Тема 4. Організація складського і тарного господарства	17	4	4			9
Разом за змістовим модулем 1	64	14	14			36
Модуль 2. Виробничо-сервісні відносини ресторанної справи						
Змістовий модуль 2. Виробничо-сервісні відносини ресторанної справи						
Тема 5. Структура виробництва	13	2	2			9
Тема 6. Організація виробництва	13	2	2			9
Тема 7. Оперативне планування виробництва та технологічна документація	13	2	2			9
Тема 8. Основи раціональної організації праці	15	4	2			9
Тема 9. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	15	4	2			9
Тема 10. Організація обслуговування туристів	17	4	4			9
Разом за змістовим модулем 2	86	18	14			54
Усього годин за 2 семестр:	150	32	28			90

4.Теми лекцій

№	Назва теми лекції та теми, що вивчається 3 семестр	Кількіс ть годин
1	Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Виникнення перших закладів харчування. Розвиток кулінарного мистецтва. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку XX ст.	2
2	Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства. Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності. Основні типи підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства.	4
3	Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика.	4
4	Організація складського і тарного господарства. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення.	4
5	Структура виробництва. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць.	2

6	Організація виробництва. Організація обробки овочів. Організація обробки м'ясопродуктів.	2
7	Оперативне планування виробництва та технологічна документація. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва.	2
8	Основи раціональної організації праці. Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві. Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм поділу і кооперації роботи. Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці.	4
9	Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів. Організація обслуговування відвідувачів. Пропозиція і подання холодних і холодних закусок. пропозиція і подання супів та других страв.	4
10	Організація обслуговування туристів. Загальна характеристика організації послуг харчування туристів. Обслуговування туристів у закладах розміщення. Організація харчування в готельному номері	4
	Усього за 3 семестр	32
	Разом	32

5. Темі практичних занять

№З/ П	Назва теми	Форми контролю	Кількість годин
	3 семестр		
1.	Історія розвитку закладів ресторанного господарства. Виникнення перших закладів харчування. Розвиток кулінарного мистецтва. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку XX ст. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.	усне опитування, письмовий контроль	2
2.	Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства. Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності. Основні типи підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Види організаційно-правових форм підприємств ресторанного господарства. Структури управління підприємствами ресторанного господарства. Особливості послуг закладів ресторанного господарства.	усне опитування, письмовий контроль	4
3.	Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація	усне опитування, письмовий контроль	4

	приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.		
4.	Організація складського і тарного господарства. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари. Організація ваговимірювального господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства	усне опитування, письмовий контроль	4
5.	Структура виробництва. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць.	усне опитування, письмовий контроль	2
6.	Організація виробництва. Організація обробки овочів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація роботи доготовочних цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Організація роботи холодного цеху. Організація роботи кондитерського цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів. Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.	тестування, письмовий контроль	2
7.	Оперативне планування виробництва та технологічна документація. Оперативне планування роботи виробництва заготовельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. Поняття, класифікація та порядок розробки меню. Розрахунок сировини і складання завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. Технологічні карти. Короткий опис технологічного процесу. Якісна оцінка готового блюда. Трудомісткість приготування блюда. Техніко-технологічні карти. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.	тестування, письмовий контроль	2
8.	Основи раціональної організації праці. Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві. Напрямок організації праці: розробка раціональних форм поділу і кооперації праці. Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці. Графіки виходу на роботу,	тестування, письмовий контроль	2

	їх характеристика. Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.		
9.	Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів. Організація обслуговування відвідувачів. Пропозиція і подання холодних і холодних закусок. пропозиція і подання супів та других страв. пропозиція і подання алкогольних та безалкогольних напоїв. Пропозиція і подання гарячих напоїв. Класифікація умов харчування та методів обслуговування. Обслуговування "А ля карт" (A la carte), "А парт" (A part), "Tabnbdom"(Table d'hote). Шведський стіл. Буфетне обслуговування. Види сервісу (французький сервіс, англійський сервіс, американський сервіс, німецький сервіс).	тестування, письмовий контроль	2
10.	Організація обслуговування туристів. Загальна характеристика організації послуг харчування туристів. Обслуговування туристів у закладах розміщення. Організація харчування в готельному номері. Організація харчування туристів, які подорожують з діловою метою. Організація харчування в спортивному туризмі. Організація харчування в релігійному туризмі. Організація харчування туристів у транспортних подорожах і під час транспортного обслуговування. Організація харчування туристів, які подорожують з лікувально-оздоровчою метою. Організація харчування в зеленому туризмі.	усне опитування, письмовий контроль	4
	Усього за 3 семестр		28
	Разом:		28

6. Самостійна робота.

№з/п	Назви теми	Кількість годин
1.	Вступ. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства	9
2.	Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	9
3.	Класифікація закладів ресторанного господарства	9
4.	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	9
5.	Організація постачання закладів ресторанного господарства	9
6.	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	9
7.	Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	9
8.	Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	9
9.	Організація оперативного планування виробництва	9

10.	Основи раціональної організації праці	9
	Разом:	90

7. Теми есе, доповідей, рефератів

Есе на тему:

«Значення ресторанного господарства у сучасній економічній та соціальній сфері»
(Ваші роздуми, думки на дану тему)

Теми доповідей.

1. Загальні напрямки сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства.
2. Основні поняття в історії розвитку: ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, підприємство ресторанного господарства.
3. Утворення мережевих підприємств (закладів) ресторанного господарства.
4. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.
6. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.
7. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
8. Організація проведення банкетів та прийомів.
9. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
10. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку.
11. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань.
12. Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

Теми рефератів.

1. Історія формування і розвитку системи українського народного харчування.
2. Організаційно-правові форми діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства (на прикладі конкретного підприємства).
4. Вдосконалення операцій ресторанного сервісу.
5. Політика підприємства з питань якості.
6. Раціональна організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства
7. Активізація розвитку організаційних форм поділу та кооперації праці на підприємствах фаст-фуд.
8. Використання інноваційних технологій в організації виробництва закладів ресторанного господарства.
9. Організаційно-правові засади наукової організації праці в закладах ресторанного господарства.
10. Науково-методичні основи та принципи проектування закладів ресторанного господарства.
11. Культура як визначальна підсистема розвитку ресторанного господарства.
12. Організація нормування праці в підприємствах ресторанного господарства.
13. Організаційні форми роботи концентрації та спеціалізації в виробничих системах.
14. Організація послуг харчування учасникам конгресного туризму.
15. Розширення сегменту ресторанного бізнесу в аспекті конгресного обслуговування
16. Організація послуг харчування за типом «Кейтерінг».
17. Ресторанний бізнес – сучасний стан галузі та перспективи розвитку
18. Комерційні прийоми ефективності розважально-тематичних послуг харчування.
19. Організація концептуальних ресторанів

20. Організація виробництва за прогресивною технологією в підприємствах системної гастрономії.
21. Формування заходів по просуванню ресторанних послуг
22. Вдосконалення процесу надання послуг харчування шляхом моделювання
23. Формування контингенту постійних відвідувачів ресторану
24. Проектування послуг харчування туристам
25. Діагностика поточної діяльності ресторану
26. Організаційно-функціональні заходи щодо стимулювання підвищеного попиту на послуги харчування
27. Інформаційні технології в ресторанній діяльності
28. Інформаційні комунікації в роботі персоналу
29. Розвиток системи стандартизації та сертифікації в Україні
30. Розвиток і удосконалення послуг харчування для туристів

8. Методи навчання

1. Словесні: лекція, бесіда, пояснення.
2. Наочні: демонстрація, ілюстрація.
3. Практичні: вправи, практичні роботи, дослідні роботи.
4. Проблемні лекції.
5. Розв'язування задач, творчих завдань.
6. Робота в Інтернет.
7. Складання графічних схем.
8. Робота в малих групах.
9. Семінари-дискусії.
10. Мозкові атаки.
11. Презентації.

9. Методи контролю

1. Усне опитування.
2. Письмовий контроль.
3. Тестування.
4. Іспит

Методи контролю Результатів навчання	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Відповідь на практичному занятті	5 балів <i>5 балів</i> – Відповідь правильна, супроводжується необхідним повним поясненням і обґрунтуванням, може бути допущена помилка, яка є наслідком неуважності. <i>4 бали</i> – Відповідь супроводжується неповним поясненням, порушено логічно правильний ланцюг міркувань, але відповідь правильна <i>3 бали</i> – Відповідь правильна, але пояснення неповне, пропущені логічні кроки, відсутня чітка відповідь <i>2 бали</i> – При відповіді зроблені помилкові теоретичні пояснення, наслідком яких є частковий розв'язок <i>0 балів</i> – Відповідь відсутня, але є спроба
Модульний (поточний) контроль	30 балів Оцінка за модульний (поточний) контроль виставляється за такою градацією: 30 - 28 балів дорівнює оцінці «відмінно»; 27-24 бали дорівнює оцінці «добре»;

	23-20 балів дорівнює оцінці «задовільно»; менше 20 балів дорівнює оцінці «незадовільно».
Есе	В сумі 5 балів 1 бал – Відповідність змісту обраній темі 1 бал – Логічна структурованість матеріалу, ґрунтовність, повнота і критичність аналізу літератури з теми есе 1 бал – Успішність виконання завдання, глибина аналізу зібраного фактичного матеріалу 1 бал – Літературне, технічне й естетичне оформлення роботи 1 бал – Публічний захист роботи
Доповідь	В сумі 5 балів 1 бал – Відповідність змісту обраній темі 1 бал – Логічна структурованість матеріалу, ґрунтовність, повнота і критичність аналізу літератури з теми доповіді 1 бал – Успішність виконання завдання, глибина аналізу зібраного фактичного матеріалу 1 бал – Літературне, технічне й естетичне оформлення роботи 1 бал – Публічний захист роботи
Реферат	В сумі 5 балів 1 бал – Відповідність змісту обраній темі 1 бал – Логічна структурованість матеріалу, ґрунтовність, повнота і критичність аналізу літератури з теми реферату 1 бал – Успішність виконання завдання, глибина аналізу зібраного фактичного матеріалу 1 бал – Літературне, технічне й естетичне оформлення роботи 1 бал – Публічний захист роботи

10. Розподіл балів, що присвоюються студентам

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Перелік питань, що виносяться на підсумковий контроль

1. Виникнення перших закладів харчування. Розвиток кулінарного мистецтва.
2. Виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку XX ст.
3. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.
4. Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності.
5. Основні типи підприємств ресторанного господарства.
6. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
7. Види організаційно-правових форм підприємств ресторанного господарства.
8. Структури управління підприємствами ресторанного господарства.
9. Особливості послуг закладів ресторанного господарства.
10. Завдання організації в умовах ринку.
11. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами.
12. Джерела постачання та постачальники продуктів.
13. Організація постачання. Вибір постачальника.
14. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика.
15. Форми і способи руху товару.
16. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.
17. Організація приймання продовольчих товарів.
18. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства.
19. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.
20. Призначення, компонування складських приміщень.
21. Послідовність складських операцій.
22. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів.
23. Режим і способи зберігання продуктів у ЗРГ.
24. Організація тарного господарства.
25. Призначення і класифікація тари.
26. Вимоги до тари. Організація ваговимірювального господарства.
27. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства.
28. Виробнича інфраструктура.
29. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.
30. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.
31. Вимоги до організації робочих місць.
32. Організація обробки овочів.
33. Організація обробки м'ясопродуктів.
34. Організація обробки риби.
35. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.
36. Організація роботи доготовочних цехів.
37. Організація роботи гарячого цеху.
38. Організація роботи супового відділення.
39. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.
40. Організація роботи холодного цеху.
41. Організація роботи кондитерського цеху.
42. Організація роботи цеху борошняних виробів.
43. Організація роботи мийної кухонного посуду.
44. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.
45. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.
46. Розрахунок виходу напівфабрикатів.

47. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва.
48. Поняття, класифікація та порядок розробки меню.
49. Розрахунок сировини і складання завдань бригадам кухарів.
50. Оперативний контроль за роботою виробництва.
51. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства.
52. Технологічні карти.
53. Короткий опис технологічного процесу.
54. Якісна оцінка готового блюда.
55. Трудомісткість приготування блюда.
56. Техніко-технологічні карти.
57. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.
58. Зміст і завдання раціональної організації праці.
59. Основні напрями організації праці на виробництві.
60. Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм поділу і кооперації роботи.
61. Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць.
62. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці.
63. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.
64. Завдання нормування праці. Норми праці.
65. Методи нормування праці.
66. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.
67. Методи вивчення витрат робочого часу.
68. Види норм виробітку, порядок їх розробок.
70. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.
71. Підготовка приміщень до обслуговування відвідувачів.
72. Організація обслуговування відвідувачів.
73. Пропозиція і подання холодних і холодних закусок. пропозиція і подання супів та других страв. пропозиція і подання алкогольних та безалкогольних напоїв.
74. Пропозиція і подання гарячих напоїв.
75. Класифікація умов харчування та методів обслуговування.
76. Обслуговування "А ля карт" (A la carte), "А парт" (A part), "Tabnbdom"(Table d'hote).
77. Шведський стіл. Буфетне обслуговування.
78. Види сервісу (французький сервіс, англійський сервіс, американський сервіс).
79. Загальна характеристика організації послуг харчування туристів.
80. Обслуговування туристів у закладах розміщення.
81. Організація харчування в готельному номері.
82. Організація харчування туристів, які подорожують з діловою метою.
83. Організація харчування в спортивному туризмі.
84. Організація харчування в релігійному туризмі.
85. Організація харчування туристів у транспортних подорожах і під час транспортного обслуговування.
86. Організація харчування туристів, які подорожують з лікувально-оздоровчою метою.
87. Організація харчування в зеленому туризмі.
88. Сутність поняття «Організація ресторанних послуг».
89. Основні тенденції на ринку ресторанного господарства, їх значення.
90. Вимоги до обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства.

12. Методичне забезпечення

1. Навчальний план; навчальна програма.
2. Електронний комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни.
4. Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи.
5. Тестові завдання.
6. Завдання для проведення поточного і підсумкового контролю.

13. Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004. 18 с.
2. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Київ, 2003. 26 с.

Основна

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2019. - 342 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-е вид. - К.: Центр учбової літератури, 2019. - 279 с.
3. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2019. — 304 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К.: Центр учбової літератури, 2018. – 579 с.
5. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2017. – 424 с.

Додаткова

1. Жарко І.В. Менеджмент ресторанного господарства. – Харків, 2018. - Режим доступу: <https://lib.sale/restoran-gostinica-menedjment/harakteristika-virobnichih-protsesiv.html>
2. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Колесник Т. Л. Довідковий посібник “Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов”. – ХДУХТ. – Харків, 2018. – 204 с.
3. П'ятницькая Н. А, П'ятницькая Л. П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2018. – 706 с.
4. Організація роботи бармена /Навчальний посібник. – Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Усіна А. І. – Харків 2019. – 214 с.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. – Львів: Афіша, 2017. – 301 с. – С. 5-6

Інтернет ресурси

Навчальні матеріали онлайн. – Режим доступу : [http:// pidruchniki.com/turizm/](http://pidruchniki.com/turizm/)
www.restoran.ua — сайт кращих ресторанів України.
www.relax.ua — ресторанні новини.