

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

<b>Назва освітнього компонента</b> <i>Нормативний/вибірковий</i>	<b>Організація ресторанної справи</b> нормативний
<b>Ступінь освіти</b> Бакалавр/магістр/доктор філософії <b>Освітня програма</b>	<b>Бакалавр</b> «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
<b>Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)</b>	2023-2024/ 1,2 семестр /1 курс
<b>НПП</b>	Бабко Н.М.
<b>Профайл НПП</b>	
<b>Контактний тел.</b>	
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:nataliia.babko@mstu.edu.ua">nataliia.babko@mstu.edu.ua</a>
<b>Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького</b>	<a href="https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=4947">https://dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?id=4947</a>
<b>Консультації</b>	<i>Онлайн-консультації: через систему ЦОДТ МДПУ ім. Б. Хмельницького.</i>

## 1. АНОТАЦІЯ

Програму освітнього компоненту «Основи ресторанної справи» складено відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». ОК належить до циклу обов'язкових освітніх компонент дисциплін. Контроль за видами діяльності студентів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля. За результатами суми балів, набраних за двома модуля, періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS. Контроль за видами діяльності студентів здійснюється шляхом поточного оцінювання знань, періодичним контролем за тестами після засвоєння ними окремо другого модуля. За результатами суми балів, набраних за два (Модуль 1, Модуль 2) періодичні контрольні точки, виставляється підсумкова оцінка за національною, 100-бальною шкалами і ECTS.

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою викладання ОК «Організація ресторанної справи» - вивчення різновидів та конструкції меблів, машин, механізмів і апаратів, що використовуються у закладів ресторанного господарства, ефективному використанню та безпечної їх експлуатації; надання студентам теоретичних і практичних знань та вмінь, щодо впровадження мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства, опанування мерчандайзингових технологій, як засобу активації попиту відвідувачів, підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства за рахунок стимулювання бажання споживача відвідати певний заклад ресторанного господарства, вибрати та купити певну страву чи кулінарну продукцію, підвищити рівень продажу ресторанної продукції шляхом максимального наближення її до потреб клієнта.

Завданнями вивчення освітнього компоненту є:

- отримання теоретичних і практичних знань з питань розробки та застосування заходів мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства, його особливостей, вивчити ринки послуг, їх структуру на різних рівнях;
- опанувати основні концепції мерчандайзингу ресторанної продукції та вміти застосовувати їх на практиці;
- опанувати методичний інструментарій реалізації основних принципів мерчандайзингу у закладах ресторанного господарства;
- вміти використовувати набуті знання в практичній діяльності підприємства ресторанного господарства;
- вивчення будови, принципу дії нових моделей професійного ресторанного устаткування правил експлуатації та правил безпеки при роботі на різних видах машин, механізмів та апаратів.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі повинні:

### **Знати:**

- основні поняття мерчандайзингу в ресторанному господарстві, історію розвитку мерчандайзингу в Україні та його сучасний стан.
- цілі і завдання мерчандайзингу в ресторанному господарстві, його основні принципи та прийоми;
- основні психологічні та пізнавальні ресурси людини. Основні технології мерчандайзингу, теорії впливу на споживачів;

- організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства;
- мерчандайзингові підходи до формування та управління асортиментом страв та товарів у закладах ресторанного господарства;
- правила пропонування продукції у закладах ресторанного господарства. Суть види та принципи викладки товарів на вітрині;
- маркетингові стратегії в організації мерчандайзингу, поняття брендингових технологій;
- призначення та сферу використання машин і апаратів для виконання технологічних процесів підприємств харчування,
- технічні характеристики устаткування, конструкцію та принцип дії, особливості його експлуатації;
- володіти навичками проектування елементів устаткування;
- методику розрахунку продуктивності та потужності машин.

#### **Вміти:**

- застосовувати методи і прийоми мерчандайзингу, використовувати основи психології в організації заходів мерчандайзингу;
- планувати заходи інформаційної підтримки для ресторанної продукції з точки зору інструментів мерчандайзингу;
- застосовувати теорію мотивації, як основу розвитку мерчандайзингу ресторанної продукції;
- виділяти у торговій залі три торгові зони, розраховувати запас товарів та проводити ефективну презентацію своєї продукції;
- складати і структурувати товарній класифікатор і асортиментну матрицю товарів;
- проводити управління асортиментом продукції та товарних запасів за допомогою методів ABC і XYZ-аналізу;
- відповідно правилам мерчандайзингу ефективно розрахувати запас товарів та впровадити ефективну презентацію своєї продукції;
- володіти прийомами роботи на устаткуванні;
- виконувати технологічні процеси теплової, механічної та холодильної обробки продуктів із використанням відповідного устаткування;
- налаштовувати та регулювати технологічні машини та механізми, забезпечувати умови раціональної експлуатації, встановлювати неполадки і вибирати методи їхнього усунення;
- виконувати необхідні інженерні розрахунки режимів роботи різних видів устаткування.

### **3. Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування освітнім компонентом**

#### **1. Інтегральна компетентність:**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

#### **2. Загальні (фахові) компетентності:**

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, та відстежувати зміни.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати 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 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

#### **4. 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, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук.

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

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 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи 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 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

## **5. ОБСЯГ КУРСУ**

<b>Вид заняття</b>	лекції	практичні заняття	самостійна робота
<b>Кількість годин</b>	66 год.	72 год.	162 год.

## 6. ПОЛІТИКИ КУРСУ

- Жодні форми порушення академічної доброчесності.
- Студент зобов'язаний відпрацювати всі пропущені лабораторні, практичні або семінарські заняття протягом двох тижнів.
- Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення студента до підсумкового контролю («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).
- Студент, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролі, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної дисципліни («Положення про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького»).

## 7. СТРУКТУРА КУРСУ

### 7.1 СТРУКТУРА КУРСУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
<b>Блок І. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві</b>						
12	Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	Лекція ( 4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру (перший періодичний контроль )
16	Тема 2-3. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 4 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру (перший періодичний контроль )
14	Тема 4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру (перший періодичний контроль )
14	Тема 5. Поняття	Лекція (2 год.)	Література:1-8	Відповіді на	5	Впродовж першого

	мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві.	Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Інформаційні ресурси: 1-3	питання, виконання практичних завдань, тестові завдання		семестру (перший періодичний контроль )
16	Тема 6. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства.	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 4 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру (перший періодичний контроль )
14	Тема 7. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства.	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру (перший періодичний контроль )
14	Тема 8. Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу.	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру (перший періодичний контроль )
6	Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 4 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )

	господарства			завдань, тестові завдання		
2	Тема 10. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування	Лекція ( 2 год.) Практичне заняття ( - год.) Самостійна робота ( - год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )
-	Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Лекція ( - год.) Практичне заняття ( - год.) Самостійна робота ( - год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )
4	Тема 12. Мерчандайзингові підходи до організації проведення банкетів і прийомів	Лекція ( 2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота ( - год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )
4	Тема 13. Мерчандайзингові підходи до організації обслуговування банкетів за столом	Лекція ( 2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота ( - год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )



4	Тема 14. Організація обслуговування банкетів групи «Фуршет»	Лекція ( 2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )
4	Тема 15. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	Лекція ( 2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )
8	Тема 16. Мерчендайзингові підходи до планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства.	Лекція ( 4 год.) Практичне заняття( 4 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )
8	Тема 17. Кейтерінг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві	Лекція ( 4 год.) Практичне заняття( 4 год.) Самостійна робота (- год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру ( другий періодичний контроль )

6	Тема 18. Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій в закладах ресторанного господарства	Лекція ( 2 год.) Практичне заняття( 4 год.) Самостійна робота (10 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого семестру (другий періодичний контроль )
<b>Блок 2. Устаткування закладів ресторанного господарства</b>						
16	Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства	Лекція ( 4 год.) Практичне заняття( 4 год.) Самостійна робота (8 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж другого семестру (третій періодичний контроль )
14	Тема 2. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж навчального семестру ( другий періодичний контроль )
16	Тема 3. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	Лекція ( 4 год.) Практичне заняття( 4 год.) Самостійна робота (8 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж пнавчального семестру ( другий періодичний контроль )

12	Тема 4. Сортувально-калібрувальне устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття(2 год.) Самостійна робота (8 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродов навчального семестру ( другий періодичний контроль )
12	Тема 5. Очищувальне обладнання	Лекція ( 4 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж навчального семестру ( другий періодичний контроль )
12	Тема 6. Подрібнювальне устаткування	Лекція ( 4 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж навчального семестру ( другий періодичний контроль )
10	Тема 7. Місильно-перемішувальне устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого навчального семестру ( другий періодичний контроль )

10	Тема 8. Загальні відомості про теплове устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого навчального семестру ( другий періодичний контроль )
10	Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого навчального семестру ( другий періодичний контроль )
10	Тема 10. Торгове холодильне устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого навчального семестру ( другий періодичний контроль )
10	Тема 11. Ваговимірювальне обладнання	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого навчального семестру ( другий періодичний контроль )

10	Тема 12. Дозувально-формульальне устаткування	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого навчального семестру ( другий періодичний контроль )
10	Тема 13. Торгові автомати	Лекція (2 год.) Практичне заняття( 2 год.) Самостійна робота (6 год.)	Література:1-8 Інформаційні ресурси: 1-3	Відповіді на питання, виконання практичних завдань, тестові завдання	5	Впродовж першого навчального семестру ( другий періодичний контроль )

## 7.2 СХЕМА КУРСУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

### БЛОК 1. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві

Назва теми	Зміст лекції
Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	1. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.
Тема 2-3. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	1. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства. 2. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. 3. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства. 4. Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу.
Тема 4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	1. Типи закладів ресторанного господарства. 2. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація. 3. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація. 4. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства. 5. Бари, їх різновиди та класифікація. 6. Характеристика та класифікація їдалень, буфетів. Особливості організації кафетерію. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.
Тема 5. Поняття мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві.	1. Еволюція виникнення мерчандайзингу. Основні поняття, види і завдання мерчандайзингу. 2. Роль мерчандайзингу в ресторанному господарстві. 3. Основні принципи та правила мерчандайзингу в ресторанному господарстві.
Тема 6. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства.	1. Створення концепції закладу ресторанного господарства, як складова мерчандайзингу. 2. Правила пропонування страв у закладах ресторанного господарства, мерчандайзингові прийоми при обслуговуванні.
Тема 7. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства.	1. Сучасні торгові технології мерчандайзингу в закладах ресторанного господарства. 2. Технологічне планування, зонування і розподіл площі торговельного залу.
Тема 8. Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу.	1. Суть, види та принципи викладки продукції і товарів в закладах ресторанного господарства. 2. Ефективна презентація страв та кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.

<p>Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.</li> <li>2. Класифікація методу самообслуговування споживачів.</li> <li>3. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.</li> <li>4. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</li> </ol>
<p>Тема 10. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика меню, винної карти.</li> <li>2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.</li> </ol>
<p>Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.</li> <li>2. Характеристика і призначення порцелянового посуду.</li> <li>3. Характеристика і призначення металевого посуду і приборів.</li> <li>4. Характеристика і призначення скляного посуду.</li> <li>5. Характеристика і призначення столової білизни.</li> </ol>
<p>Тема 12. Мерчандайзгові підходи до організація проведення банкетів і прийомів</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація прийомів і банкетів.</li> <li>2. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів.</li> </ol>
<p>Тема 13. Мерчандайзингові підходи до організації обслуговування банкетів за столом</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація, підготовка та обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.</li> <li>2. Види банкетів-прийомів. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом.</li> <li>3. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.</li> </ol>
<p>Тема 14. Організація обслуговування банкетів групи «Фуршет»</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація проведення банкету-фуршету.</li> <li>2. Організація проведення банкету-коктейлю.</li> <li>3. Організація проведення комбінованих банкетів.</li> <li>4. Організація проведення банкету-чаю.</li> <li>5. Організація проведення банкету-кави.</li> </ol>
<p>Тема 15. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів.</li> <li>2. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.</li> <li>3. Організація обслуговування весільних банкетів.</li> <li>4. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.</li> <li>5. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.</li> </ol>

Тема 16. Мерчендайзингові підходи до планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Меню і преїскурант – основні елементи технологічного процесу.</li> <li>2. Структура, зміст, функції, принципи розробки меню та преїскурантів.</li> <li>3. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.</li> </ol>
Тема 17. Кейтерінг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація кейтерингового обслуговування.</li> <li>2. Класифікація кейтерингових послуг.</li> <li>3. Види кейтерингу.</li> </ol>
Тема 18. Мерчендайзинг у системі маркетингових комунікацій в закладах ресторанного господарства	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Реклама як засіб управління поведінкою людей.</li> <li>2. Види рекламних засобів та умови їх застосування.</li> </ol>

### **БЛОК 2. Устаткування закладів ресторанного господарства**

Назва теми	Зміст лекції
Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поняття ресторанного господарства</li> <li>2. Різновиди закладів ресторанного господарства</li> </ol>
Тема 2. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Функціональні особливості приміщень</li> <li>2. Класифікація столового посуду та характеристика білизни</li> </ol>
Тема 3. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологічна машина та її будова. Вимоги то технологічних машин</li> <li>2. Характеристика матеріалів, які застосовують для виробництва деталей машин</li> <li>3. Класифікація механічного устаткування закладів ресторанного господарства</li> </ol>
Тема 4. Сортиувально-калібрувальне устаткування.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні відомості про сортувально-калібрувальний процес</li> <li>2. Класифікація, будова та принцип роботи просіювачів</li> <li>3. Будова та принцип роботи вібраційних просіювачів</li> </ol>
Тема 5. Очищувальне обладнання.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способи очищення та класифікація очищувального устаткування</li> <li>2. Будова та принцип роботи картоплеочисних машин</li> <li>3. Правила експлуатації картоплеочисних машин</li> <li>4. Будова та принцип роботи пристрою для очищення риби від луски</li> </ol>
Тема 6. Подрібнювальне устаткування.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Призначення і класифікація подрібнювального устаткування</li> <li>2. Розмельювальні машини</li> <li>3. Машини для отримання пюреподібних продуктів (протиральні машини)</li> </ol>
Тема 7. Місильно-переміщувальне устаткування.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні визначення та класифікація</li> <li>2. Збивальні машини та механізми</li> <li>3. Машини для замішування тіста</li> </ol>



Тема 8. Загальні відомості про теплове устаткування.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Класифікація способів теплової обробки харчових продуктів</li> <li>2.Загальні принципи будови та класифікація теплових апаратів</li> <li>3.Класифікація варильного обладнання. Харчоварильні котли</li> </ol>
Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Характеристика основних способів смаження та класифікація жарильно-пекарського обладнання</li> <li>2.Будова та принцип роботи сковорід</li> <li>3.Жарильні та пекарські шафи</li> </ol>
Тема 10. Торгове холодильне устаткування.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Класифікація та загальна характеристика торгового холодильного устаткування</li> <li>2.Будова та принцип роботи льодогенераторів</li> <li>3.Будова та принцип роботи фризерів</li> <li>4.Охолоджувачі напоїв</li> <li>5.Холодильні шафи</li> <li>6.Холодильні камери</li> <li>7.Кондиціонування повітря</li> <li>8.Правила експлуатації холодильного обладнання</li> </ol>
Тема 11. Ваговимірювальне обладнання.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Роль ваговимірювальних приладів в торгово-технологічному процесі</li> <li>2.Вимоги до ваговимірювальних приладів</li> <li>3.Принцип дії та характеристика основних видів</li> <li>4.важільно-механічних ваг</li> <li>5.Принцип дії та характеристика основних видів електронних ваг</li> </ol>
Лекція 12. Дозувально-формувальне устаткування.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Призначення і класифікація дозувально-формувального устаткування</li> <li>2.Машини для формування котлет, биточків та гамбургерів</li> <li>3.Машини для формування виробів із тіста</li> <li>4.Машини для розкочування тіста</li> <li>5.Машини для поділу тіста й округлення порцій</li> </ol>
Лекція 13. Торгові автомати.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Класифікація торговельного устаткування.</li> <li>2.Види торговельних автоматів.</li> <li>3.Принцип дії торговельних автоматів.</li> </ol>

**7.3 СХЕМА КУРСУ ( ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ )**  
**БЛОК 1. Мерчандайзинг в ресторанному господарстві**

<b>Тема практичного заняття</b>	<b>Зміст практичного заняття</b>
Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2-3. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Поняття мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 9. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 10. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 12. Мерчандайзингові підходи до організації проведення банкетів і прийомів	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 13. Мерчандайзингові підходи до організації обслуговування банкетів за столом	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 14. Організація обслуговування банкетів групи «Фуршет»	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема 15. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 16. Мерчендайзингові підходи до планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства.	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 17. Кейтерінг – як складова бізнесу в ресторанному господарстві	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 18. Мерчендайзинг у системі маркетингових комунікацій в закладах ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

### **БЛОК 2. Устаткування закладів ресторанного господарства**

Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 2. Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Сортувальне-калібрувальне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Очищувальне обладнання	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Подрібнювальне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Місильно-перемішувальне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Загальні відомості про теплове устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 9. Жарильно-пекарське обладнання	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 10. Торгове холодильне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

Тема 11. Ваговимірювальне обладнання	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 12. Дозувально-формувальне устаткування	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 13. Торгові автомати	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

#### 7.4 СХЕМА КУРСУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності	Зародження ресторанного господарства. Соціально-економічне значення галузі.
Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства	Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства за основними характеристиками.
Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика	Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства та їх мережа. Формування закритої мережі закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства при торгівельних підприємствах та торгівельно-розважальних комплексах.
Поняття мерчандайзингу і його роль в ресторанному господарстві	Основні принципи та правила мерчандайзингу в ресторанному господарстві.
Мерчандайзингові підходи до формування концепції та управління закладом ресторанного господарства	Мерчандайзингові підходи до естетики оформлення страв.
Організація внутрішнього простору в закладах ресторанного господарства	Інтер'єр та атмосфера в закладах ресторанного господарства.
Викладка товарів на основі технологій мерчандайзингу	Торгове обладнання та оформлення вітрин у закладах ресторанного господарства.
Мерчандайзинг у системі маркетингових комунікацій	Сутність семплінгу. Семплінг у системі мерчандайзингу.

Класифікація закладів ресторанного господарства	Історичний розвиток ресторанного господарства. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства
Організаційно-функціональна характеристика приміщень та матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства	Організаційні засади проектування готелів. Моделювання. Об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі
Загальні відомості про механічне устаткування закладів ресторанного господарства	Стандартний алгоритм роботи механічного устаткування. Техніко-економічні показники роботи обладнання. Універсальні кухонні машини.
Сортувально-калібрувальне устаткування	Технічні характеристики та правила експлуатації просіювачів.
Очищувальне обладнання	Картоплеочисна машини періодичної дії типу МОК. Картоплеочисна машина безперервної дії КНА-600.
Подрібнювальне устаткування	Машини для нарізання м'яса і риби. Машини для нарізання гастрономічних товарів, хліба і масла.
Місильно-перемішувальне устаткування	Машини і механізми для перемішування продуктів
Загальні відомості про теплове устаткування	Харчоварильні котли. Універсальні теплові апарати. Плити Класифікація допоміжного теплового устаткування. Марміти
Жарильно-пекарське обладнання	Будова, принцип дії сковорід і фритюрниць. Види, будова та принцип дії грилів. Характеристика тостерів, млинчикових та пончикових апаратів
Торгове холодильне устаткування	Допоміжне обладнання холодильних машин. Холодильні агрегати. Принципові схеми холодозабезпечення
Ваговимірювальне обладнання	Вагівниці настільні циферблатні РН-10Ц13. Відрізняючи особливості вагівниць РН-3 ЦІ ЗУ.
Дозувально-формувальне устаткування	Машини для приготування тіста і кремів. Машини і механізми для очищення овочів
Торгові автомати	Правила експлуатації торговельного устаткування.
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Особливості обслуговування іноземних туристів

## 8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

<p><b>Загальна система оцінювання курсу</b></p>	<p>За семестр з курсу дисципліни проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): <math>КТ = ПК + ПКР</math>. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок (<math>X_{ср}</math>) за діяльність студента на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки (<math>X_{ср}</math>) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: <math>ПК = (X_{ср}) * 20 / 5</math>. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності студента на всіх заняттях <math>X_{ср} = 4.1</math> бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: <math>ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16</math> (балів). За періодичний контроль (ПКР) студентом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано <math>КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46</math> (балів).</p> <p>Студент має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи завдань іншого виду). Загальний рейтинг з дисципліни (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. <math>ЗР = (ПО + Е) / 2</math></p>
<p><b>Практичні заняття</b></p>	<p>«5» – студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Студент здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – студент в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p>

	«2» – студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вмів зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.
<b>Умови допуску до підсумкового контролю</b>	Студент, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної дисципліни. Студент зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення студента до підсумкового контролю.

## 9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. Харків: «Нива» 2020. 300 с.
2. Доценко В.Ф.. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібн.. Київ; НУХТ, 2019. 121 с.
3. Кублінська І.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посібн. Вінниця, 2019. 300 с.
4. Мельник І.М., Хомяк Ю.М. Мерчандайзинг. Київ: «Знання», 2020. 310 с.

### Допоміжна:

5. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 342 с.
6. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 279 с.
7. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 304 с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька. Київ: Центр учбової літератури, 2018. 579 с.

### Інтернет ресурси

1. Офіційний сайт Всесвітньої організації туризму. – Режим доступу : [www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org).
2. Навчальні матеріали онлайн. – Режим доступу : <http://pidruchniki.com/turizm/>
3. Все о туризме.- Режим доступу: <http://tourlib.net/>