


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри ГРТБ  
протокол № 1 від 27. 08.2020 р.  
завідувач кафедри  
 (Олена Орленко)

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ  
ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітня програма «Туризм»  
Першого (бакалаврського) рівня  
Спеціальність 242 «Туризм»  
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

**Херсон 2020**

Назва освітньої компоненти	Організація ресторанного господарства
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	4 кредитів / 120 годин
Семестр	6 семестр
Викладач (і)	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/main_components.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/main_components.aspx</a>
Контактний тел.	+38(050) 982-83-32
E-mail викладача	<a href="mailto:burak_valia@ukr.net">burak_valia@ukr.net</a>
Графік консультацій	П'ятниця, 14:00-15:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	диф. залік

## 1.Анотація курсу

«Організація ресторанного господарства» є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін для підготовки спеціалістів у сфері індустрії гостинності. Дисципліна дозволяє сформувати у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації. Дисципліна формує у студентів якості кваліфікованого фахівця з галузі індустрії гостинності та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

Освітня компонента «Організація ресторанного господарства» є професійно орієнтованою і займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими дисциплінами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору.

## 2.Мета та завдання курсу

**Мета курсу «Організація ресторанного господарства»** - формування у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи ЗРГ, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; наданні студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах; технологічний процес сервісного обслу-

говування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи ЗРГ в умовах ринкових відносин; набутті навичок із визначення завдань діяльності ЗРГ з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

**Предмет освітньої компоненти** є загальні принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, організації постачання закладів у сучасних умовах, організації виробничого процесу, робочих місць, організації трудових процесів, оперативного управління виробництвом, основ організації обслуговування споживачів різних типів підприємств ресторанного господарства.

**Об'єкт** є заклади ресторанного господарства.

**Завдання курсу:**

#### **Теоретичні**

- ознайомлення з основами організації ЗРГ як ланки з надання послуг;
- ознайомлення з основами організації постачання ЗРГ;
- ознайомлення з основами організації складського й тарного господарства;
- ознайомлення з
- особливостями організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- ознайомитися з загальними принципами організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства.

#### **Практичні:**

- знати характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організовувати та моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організовувати обслуговування банкетів та прийомів;
- організовувати обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організовувати процес обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організовувати обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціонально організовувати працю в закладах ресторанного господарства;

### **3.Програмні компетентності та результати навчання**

#### **Програмні компетентності**

Після освоєння освітньої компоненти студенти повинні мати наступні компетентності:

#### **ІНТЕГРАЛЬНА:**

Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як у процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

#### ***Загальні компетентності:***

K02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя;

K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

#### ***Спеціальні компетентності:***

K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

K18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління;

K22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

#### ***Програмні результати навчання***

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПР13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.

#### 4. Обсяг курсу

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
6 кредити / 180 годин	44	44	92

#### 5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2022-2023	6	242 Туризм	III	обов'язкова

#### 6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white

Проектор Optoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт).

Аудорія – 305 в головного корпусу

Лабораторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: eKhSUIR.kspu.edu

#### 7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Семінарські роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У конспектах самопідготовки до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт.

## 8.Схема курсу

Тижень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗРГ</b> <b><u>5 семестр</u></b>					
Тижень А	<p style="text-align: center;"><b>Тема 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства.</b></p> <p><b>1.1.</b> Предмет, головна мета та завдання освітньої компоненти, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами.</p> <p><b>1.2.</b> Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення.</p> <p><b>1.3.</b> Розвиток науки та практики організації роботи ЗРГ.</p> <p><b>1.4.</b> Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації роботи ЗРГ. Значення освітньої компоненти в процесі підготовки фахівців.. Основні напрями та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. зан. 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та обговорювання питання щодо організації ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>

Тиждень Б	<p align="center"><b>Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання</b></p> <p><b>1.1.</b> Основні поняття та визначення у сфері послуг ресторанного господарства.</p> <p><b>1.2.</b> Характеристика та моделювання послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів.</p> <p><b>1.3.</b> Послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання та обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги.</p> <p><b>1.4.</b> Загальні вимоги до якості послуг в сфері ресторанного господарства.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p align="center"><b>Практична робота:</b> Загальні вимоги до якості послуг та обов'язкові вимоги з безпеки послуг, екологічності послуг, що надаються в сфері ресторанного господарства згідно з ГОСТ 30523-97 Нормативна документація – ГОСТ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги ЗРГ. Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p align="center">Опрацювати самостійну роботу по дані темі</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p align="center"><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
Тиждень А	<p align="center"><b>Тема 3. Класифікація ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Основні визначення згідно ДСТУ 4281:2004: заклад ресторанного господарства, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства.</p> <p><b>1.2.</b> Класифікація ЗРГ за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами.</p> <p><b>1.3.</b> Загальні вимоги до ЗРГ.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p>	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	<p align="center">Опрацювання лекції</p> <p align="center"><b>Практична робота:</b> Класифікація ЗРГ за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p>



	<p><b>1.4.</b> Класифікація ЗРГ за основними ознаками.</p> <p><b>1.5.</b> Раціональне розміщення мережі ЗРГ. Принципи формування мережі ЗРГ, її показники. Критерії планування відкриття нових ЗРГ.</p>	<p>Сам. робота - 4 год.</p>		<p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b>Тема 4. Класифікація ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно- структурної одиниці у сфері ресторанного господарства.</p> <p><b>1.2.</b> Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності.</p> <p><b>1.3.</b> Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>1.4.</b> Послуги ЗРГ та вимоги до них.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p><b>Практична робота:</b> Типи підприємств ЗРГ</p> <p>Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за темою.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 5. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят.</b></p> <p><b>1.1.</b> Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>1.2.</b> Поняття методів обслуговування</p> <p><b>1.3.</b> Види сервісу у закладах ресторанного господарства..</p> <p><b>1.4.</b> Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p><b>Практична робота:</b> Види сервісу у закладах ресторанного господарства</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>

Тиждень Б	<p align="center"><b>Тема 6. Виробничо-торгівельна структура ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Особливості формування виробничо-торгівельної структури ЗРГ.</p> <p><b>1.2.</b> Характеристика виробничо-торгівельної структури ЗРГ. Фактори, які впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства.</p> <p><b>1.3.</b> Класифікація виробничої структури ЗРГ. Особливості створення виробничо-торгівельної структури заготівельних та доготівельних підприємств..</p> <p><b>1.4.</b> Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	3, 9, 11, 14, 15, 18	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Особливості створення виробничо-торгівельної структури заготівельних та доготівельних підприємств..</p> <p>Розв'язання ситуаційних завдань.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4,2 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9,2 балів</b></p>
Тиждень А	<p align="center"><b>Тема 7. Організація постачання ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Джерела, види та форми постачання.</p> <p><b>1.2.</b> Організація продовольчого постачання ЗРГ.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p>	1, 2, 4. 9, 11, 15, 18	<p>Опрацювання лекції</p> <p><u>Практична робота:</u> Організація продовольчого постачання ЗРГ.</p>	<p>Лекції – 4 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p>

	<p><b>1.3.</b> Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.</p> <p><b>1.4.</b> Форми постачання та вибір постачальників.</p> <p><b>1.5.</b> Удосконалення організації постачання в галузі.</p>	Сам. робота - 6 год.		Опрацювати самостійну роботу по даній темі.	Сам. робота - 4,2 бали <b>Макс. кіл. 11,2 балів</b>
Тиждень Б	<p><b>Тема 8. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.</b></p> <p><b>1.1.</b> Основні функції та призначення складського господарства.</p> <p><b>1.2.</b> Види та характеристика складських приміщень; обладнання та тара, що в них застосовуються.</p> <p><b>1.3.</b> Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів.</p> <p><b>1.4.</b> Класифікація тари..</p> <p><b>1.5.</b> Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.</p>	Лекції - 2 год.  Практ. заняття - 2 год.  Сам. робота - 6 год.	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	Опрацювання лекції  Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> : Види та характеристика складських приміщень  Опрацювати самостійну роботу по даній темі.  Самостійне вивчення навчальної літератури.	Лекції – 2 бала.  Відповідь на практ. заняття - 3 бали.  Сам. робота - 4,2 бали <b>Макс. кіл. 9,2 балів</b>
Тиждень А	<p><b>Тема 9. . Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Види торговельних приміщень.</p> <p><b>1.2.</b> Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.</p>	Лекції - 2 год. Практ. заняття - 2 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції	Лекції – 2 бала.  Сам.

	<p><b>1.3.</b> Поняття інтер'єру торговельних приміщень ЗРГ.</p> <p><b>1.4.</b> Характеристика роздавальної, буфету та підсобних приміщень.</p> <p><b>1.5.</b> Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень..</p>	Сам. робота - 6 год.		Опрацювати самостійну роботу за темою.	робота - 4,2 бали <b>Макс. кіл. 6,2 балів</b>
Тиждень Б	<p><b>Тема 10. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп</b></p> <p><b>1.1.</b> Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду.</p> <p><b>1.2.</b> Характеристика керамічного та металевого посуду.</p> <p><b>1.3.</b> Характеристика наборів основної і допоміжної груп.</p> <p><b>1.4.</b> Вимоги до миття столового посуду та наборів..</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та основні види столового посуду і наборів</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4,2 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9,2 балів</b></p>
<b>Модуль II. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗРГ</b>					
Тиждень А	<p><b>Тема 11. Виробничий процес як основа формування ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Поняття виробничого процесу.</p> <p><b>1.2.</b> Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.</p> <p><b>1.3.</b> Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та класифікація виробничих процесів</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p>

	<p>часі та ступеню автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси.</p> <p><b>1.4.</b> Поняття та характеристика технологічного процесу.</p> <p><b>1.5.</b> Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.</p>	Сам. робота - 4 год.		Опрацювати самостійну роботу за даною темою..	Сам. робота - 4 бали <b>Макс. кіл. 9 балів</b>
Тиждень Б	<p><b>Тема 12. Основні принципи організації виробництва у ЗРГ</b></p> <p><b>1.1.</b> Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі.</p> <p><b>1.2.</b> Принципи раціональної організації виробничого процесу. Їх характеристика та основні показники.</p> <p><b>1.3.</b> Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництв..</p> <p><b>1.4.</b> Передумови підвищення ефективності виробництва.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 13. Організація оперативного планування виробництва</b></p> <p><b>1.1.</b> Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості.</p> <p><b>1.2.</b> Нормативна база оперативного планування виробництва.</p> <p><b>1.3.</b> Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p>	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та принципи формування виробничої програми для ЗРГ різних типів</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p>

	<p>для ЗРГ різних типів.</p> <p><b>1.4.</b> Розробка наряду-замовлення, планового меню, плануменю, їх характеристика.</p> <p><b>1.5.</b> Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності ЗРГ.</p> <p><b>1.6.</b> Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб ЗРГ.</p>	Сам. робота - 4 год.		Опрацювати самостійну роботу за даною темою..	Сам. робота - 4 бали <b>Макс. кіл. 9 балів</b>
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 14. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів</u></b></p> <p><b>1.1.</b> Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у м'ясному цеху.</p> <p><b>1.2.</b> Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї.</p> <p><b>1.3.</b> Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в овочевому цеху.</p> <p><b>1.4.</b> . Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в рибному цеху.</p> <p><b>1.5.</b> . Особливості обробки нерибних продуктів моря.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організації роботи заготівельних цехів</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали <b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b><u>Тема 15. Організація доготівельних цехів</u></b></p>	Лекції - 2 год.	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	Опрацювання лекції	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь</p>

	<p><b>1.1.</b> Принципи розміщення приміщення гарячого цеху.</p> <p><b>1.2.</b> Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.</p> <p><b>1.3.</b> Принципи розміщення приміщення холодного цеху.</p> <p><b>1.4.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху.</p>	<p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>		<p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація роботи доготівельних цехів</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою..</p>	<p>на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 4 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b><u>Тема 16. Організація роботи спеціалізованих цехів ЗРГ</u></b></p> <p><b>1.1.</b> Призначення кулінарного цеху.</p> <p><b>1.2.</b> Принципи розробки виробничої програми цеху.</p> <p><b>1.3.</b> Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації.</p> <p><b>1.4.</b> Організація робочих місць.</p> <p><b>1.5.</b> Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху.</p> <p><b>1.6.</b> Організація роботи допоміжних цехів ЗРГ.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 4 год.</p>	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та організація роботи допоміжних цехів ЗРГ.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 6,25 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 11,25 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 17. Основи раціональної організації праці</u></b></p> <p><b>1.1.</b> Значення, зміст раціональної організації праці.</p> <p><b>1.2.</b> Види розподілу праці. Нові</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ.</p>	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ.</p>

	<p>форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.</p> <p><b>1.3.</b> Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.</p> <p><b>1.4.</b> Раціоналізація виробничого процесу.</p> <p><b>1.5.</b> Графіки виходу на роботу персоналу ЗРГ.</p> <p><b>1.6.</b> Основні напрямки поліпшення умов праці.</p>	<p>заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>		<p>на питання <u>практичної роботи</u> та графіки виходу на роботу персоналу ЗРГ</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 6,25 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 11,25 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b>Тема 18. Нормування праці в ресторанному господарстві</b></p> <p>1.1.Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві.</p> <p>1.2. Система норм праці, що використовується на підприємствах ресторанного господарства.</p> <p>1.3. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.</p> <p>1.4. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	1, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 20	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та нормування праці в ЗРГ</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 6,25 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 11,25 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b>Тема 19. Методи дослідження трудових процесів та витрат трудового часу</b></p>	<p>Лекції - 2 год.</p>	2, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 19	<p>Опрацювання лекції</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p>



	<p><b>1.1.</b> Поняття та мета проведення фотографії робочого часу.</p> <p><b>1.2.</b> Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.</p> <p><b>1.3.</b> Характеристика різновидів фотографії робочого часу</p> <p><b>1.4.</b> Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу.</p> <p><b>1.5.</b> Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.</p>	<p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>		<p>Підготувати відповіді на питання <u>практичної роботи</u> та методи дослідження трудових процесів</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою</p>	<p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 6,25 бали</p> <p><b>Макс. кіл. 11,25 балів</b></p>
--	--	---	--	--	---

## 9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Організація ресторанного господарства» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий змістовий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

### 9.5. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРС-ТВА**» визначено навчальним планом – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та заліковій книжці здобувача вищої освіти. Складений екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігаються.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

### Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	<b>A</b>	Excellent	Відмінно
82-89	<b>B</b>	Good	Добре
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Satisfactory	Задовільно
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування навчальної освітньої компоненти  
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

<b>№</b>	<b>Види навчальної діяльності (робіт)</b>	<b>Модуль 1</b>	<b>Модуль 2</b>	<b>Сума балів</b>
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	5	5	10
	- усне опитування на практичному занятті	10	10	20
2.	Самостійна робота	10	10	20
3.	Контрольна робота (тестування)	5	5	10
4.	Підсумковий контроль (екзамен)			40
	<b>Разом балів</b>			100
<b>Вибіркові види діяльності (робіт)</b>				
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача			<b>max 10</b>

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

### **10. Список рекомендованих джерел**

#### **Основні**

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.

4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
5. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
8. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
9. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
10. HoReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
11. Кадріна Айсатуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора: / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.
12. Мюллер Кристоф, Серво Себастьян. Кращі ресторани Поля Бокюза / Мюллер Крістоф, Серво Себастен: пер. с англ. – Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2014. – 350 с.
13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред. Н.О. П’ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011.
14. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
15. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2012 – 254 с.
16. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2012 р. – 706 с.
17. Економіка підприємства: Підручник: /За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, – К.: КНЕУ, 2010. – 528 с.
18. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
19. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2015-340 с.
20. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К, Інкос, 2012-280 с.

#### Додаткові

21. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
22. Г.Т. П’ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, іноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 456 с.

### **Інтернет-ресурси**

23. Ресторанний консалтинг: <https://www.recon.com.ua/>
24. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>
25. Консультації по ресторанному бізнесу: <http://www.restcon.ru/>
26. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>
27. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>
28. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>
29. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>
30. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>