

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в  
ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи  
Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.  
Зав. кафедри

  
\_\_\_\_\_ Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

**(заочна форма навчання)**

**Кількість кредитів ECTS 10**

Розробник: Назаренко І.А.  
доцент кафедри технології в  
ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи,  
к.т.н.

2018 – 2019 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова для студентів Спеціальностей 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний / осінній</b>
Кількість кредитів	<b>10</b>
Загальна кількість годин	<b>300</b>
Кількість модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>16</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>16</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>268</b>
Вид контролю	<b>екзамен / екзамен, курсова робота</b>

## 2. Програма дисципліни

Ціль: формування у студентів комплексу знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання: теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг; оперативного планування в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; організації постачання закладів ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Предмет: характеристика типів, класів закладів ресторанного господарства та їх класифікація; послуги, що надаються в закладах ресторанного господарства; раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства; оперативне планування виробництва; види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства; організація виробничого процесу; організація обслуговування споживачів; організація обслуговування банкетів та прийомів; особливості обслуговування певних контингентів споживачів.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика закладів ресторанного господарства.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.
8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства.
9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.
10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
11. Організація роботи доготовельних цехів закладів ресторанного господарства.
12. Організація роботи спеціалізованих цехів.
13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.
14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
16. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.
17. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства.
18. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства.
19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства</b>					
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	6	0,5	0,5		5
Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	6	0,5	0,5		5
Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства	6	0,5	0,5		5
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	11	0,5	0,5		10
Тема 5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом	21	0,5	0,5		20
Тема 6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	12	1,0	1,0		10
Тема 7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства	10	0,5	0,5		9
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>64</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства</b>					
Тема 8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	6	0,5	0,5		5
Тема 9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	6	0,5	0,5		5
Тема 10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	32	1,0	1,0		30
Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	22	1,0	1,0		20
Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів	6	0,5	0,5		5
Тема 13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	6	0,5	0,5		5
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>78</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>70</b>
<b>Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення</b>					
Тема 14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	22	1	1		20
Тема 15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	34	2	2		30

Тема 16. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства	32	1	1		30
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>88</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>80</b>
<b>Змістовий модуль 4. Організація банкетів та прийомів</b>					
Тема 17. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства	24	2	2		20
Тема 18. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства	26	1	1		24
Тема 19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом	12	1	1		10
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>62</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		<b>54</b>
<b>Усього годин</b>	<b>300</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		<b>268</b>

#### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1,2</b>		
1	Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.	2
2	Нормування праці в закладах ресторанного господарства.	2
3	Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.	2
4	Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.	2
<b>Змістовий модуль 3, 4</b>		
1	Характеристика столового посуду (порцеляновий, фаянсовий, керамічний, металевий, скляний, кришталевий) та наборів.	2
2	Правила та техніка подавання страв і напоїв.	2
3	Характеристика методів і форм обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень.	2
4	Основні принципи організації банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.	2

#### 5. Індивідуальні завдання

1. Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для робітника витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу.
2. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу ресторанного господарства.
3. Організувати роботу заготівельних цехів закладу ресторанного господарства.
4. Вирішення ситуаційних завдань.
5. Виконання курсової роботи

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Назва модулю	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства	64	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури за темами: Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності, Організація діяльності закладів ресторанного господарства, Характеристика закладів ресторанного господарства, Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства, Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом, Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства, Нормування праці в закладах ресторанного господарства Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, виконання індивідуального завдання
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства	70	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури за темами: Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства, Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства, Організація роботи заготовельних цехів закладів ресторанного господарства, Організація роботи доготовельних цехів закладів ресторанного господарства, Організація роботи спеціалізованих цехів, Організація роботи допоміжних виробничих приміщень Джерела [1, 2, 3, 5, 8]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, виконання індивідуального завдання
Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення	80	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури за темами: Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, виконання індивідуального завдання
Змістовий модуль 4. Організація банкетів	54	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури за темами:	Тестування, виконання

та прийомів	організація обслуговування банкетів в закладах ресторанного господарства, організація обслуговування прийомів в закладах ресторанного господарства, професійний етикет та етикет поведінки за столом. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання.	індивідуально го завдання
-------------	--	------------------------------

## 7. Результати навчання

1.	Знання та розуміння напрямків і тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства
2.	Знання стану інфраструктури ресторанного господарства
3.	Знання організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства різних типів та класів
4.	Знання та розуміння наукової організації праці, нормування праці, оперативного планування виробництва
5.	Уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства
6.	Уміння ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства
7.	Уміння виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства
8.	Уміння моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.
9.	Здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності;
10.	Здатність до критичного оцінювання стану та тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства.

## 8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (залік)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 1,2	50	100
10	10	30		

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 1,2	50	100
10	10	30		



<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

## **9. Методичне забезпечення**

Електронний конспект лекцій, методичні рекомендації до виконання практичних занять, методичні рекомендації до виконання курсової роботи, засоби діагностики знань.

## **10. Рекомендована література**

### **Основна**

1. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І.А. Назаренко. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 185 с.
2. Васильєва О.О. Організація виробництва: навч. посібн. для студ напрямку підгот спец 6.051701 «Харч технології та інженерії» / О.О. Васильєва.– Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – 155с.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
4. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко. – Полтава: ПУСКУ, 2009 – 254 с.
5. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
6. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
7. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування” / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В.Архіпов. – К, Інкос, 2007 – 280 с.
9. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности

- «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
10. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
  11. П'ятницька Н.А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум: Навчальний посібник для вузів / Н.А. П'ятницька. – К.: Висш. шк., 2005. – 246 с.
  12. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К: КНТУ, 2005. – 632 с.
  13. Антонова В.А. Організація й планування виробництва на підприємствах харчування: Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування». – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 161 с.
  14. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
  15. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
  16. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

### Допоміжна

17. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 288 с.
18. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / С.В. Кононыхин. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300 с.
19. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 272с.
20. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
21. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: афіша. 2005. – 336 с..
22. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.С. Литвиненко – К: КНТЕУ, 2005. – 85 с.
23. Барановский В.А. Справочник официанта-бармена / В.А. Барановский. – Ростов-на Дону: Феникс, 2003. – 222 с.
24. Зигель Л. и С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. / Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАЩ Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: АСADEMIA, 2003. – 416 с.
26. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якості, 2002. – с. 214.
27. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.: Экономика, 1986. – с.192.

28. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. – с.128.
29. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».

### **Інформаційні ресурси**

30. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < [prohotelia.com.ua](http://prohotelia.com.ua) >.
31. deRestoran Кафе та ресторани України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://derestoran.com/>>.
32. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://uahotels.com.ua/restaurants.html>>.
33. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < <http://www.ukrbiz.net>>.
34. Офіційний сайт компанії «Ресторатор Україна» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>>.