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 №___від "_____" 2016 р.
Зав. кафедри
_____Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Галузь знань _____1401 «Сфера обслуговування» _____
(шифр і назва)
напрям підготовки ____6.140101 «Готельно-ресторанна справа»_____
(шифр і назва)
спеціалізація_____
(назва спеціалізації)
навчально-науковий інститут__ресторанно-готельного бізнесу_____
(назва)

2016 – 2017 навчальний рік

Розробник: Назаренко І.А., к.т.н, доцент кафедри ТРГ та ГРС

© Назаренко І.А., 2016 рік
© Донецький національний університет економіки і торгівлі і мені Михайла Туган-Барановського, 2016 рік

1. Опис дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td colspan="2">Характеристика дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів
для денної форми навчання: 10;
для заочної форми навчання: 10</td><td colspan="2">Обов’язкова</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Загальна кількість годин – 300/300</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4,5-й</td><td>4,5,6,7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 5
самостійної роботи студента – 6</td><td>56 год.</td><td>8 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні/ семінарські заняття</td></tr>
<tr><td>45 год.</td><td>2 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>39 год.</td><td>4 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>160 год.</td><td>286 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:
екзамен</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання дисципліни

Мета – формування у студентів комплексу знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання – теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації ресторанного господарства, практична підготовка студентів по обслуговуванню споживачів в різних типах підприємств та навчити розв’язувати проблемні ситуації в процесі виконання функції обслуговування.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п/с	лаб.	сам. робота		л	п/с	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1										
Змістовий модуль 1. Основи організації виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства										
Тема 1. Основи організації підприємств харчування	31	6	10		15	14,5	0,5			14
Тема 2. Основи наукової організації праці, нормування праці, оперативне планування виробництва	36	6	10		20	30,5	0,5			30
Разом за змістовим модулем 1	67	12	20		35	45	1			44
Змістовий модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства										
Тема 1. Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування	24	4	10		10	31	1			30
Тема 2. Організація роботи заготовочних цехів підприємств харчування з повним виробничим циклом, цехів по доведенню н/ф та кулінарних виробів до готовності	59	14	15		30	74	2	2		70
Разом за змістовим модулем 2	83	18	25		40	105	3	2		100
Модуль 2										
Змістовий модуль 1. Номенклатура послуг і загальні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства										
Тема 1. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	34	6		10	18	25	1		1	23

Тема 2. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів харчування	36	6		12	18	36	1		1	34
Разом за змістовим модулем 3	70	12		22	36	61	2		2	50
Змістовий модуль 2. Організація банкетів та прийомів										
Тема 1. Організація та проведення банкетів на підприємствах харчування	32	6		8	18	32	1		1	30
Тема 2. Організація та проведення прийомів на підприємствах харчування	31	6		7	18	32	1		1	30
Тема 3. Професійний етикет та етикет поведінки за столом	17	2		2	13	25				25
Разом за змістовим модулем 4	80	14		17	49	89	2		2	85
Усього годин	300	56	45	39	160	300	8	2	4	428

4. Теми практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
	Теми практичних занять	
1	Розробка виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства	4
2	Класифікація закладів ресторанного господарства	4
3	Типи закладів ресторанного господарства, організація постачання	4
4	Розробка фотографії робочого дня працівників підприємств харчування готельно-ресторанних комплексів	6
5	Розробка виробничої програми підприємств харчування	6
6	Організація ліній, дільниць, робочих місць в цехах по централізованому виробництву н/ф	6
7	Розробка робочих місць. Організація роботи працівників заготовочних, доготовочних цехів.	15
		45
Теми лабораторних занять		
1	Особливості розвитку підприємств харчування при готельних комплексах.	2
2	Посуд, прибори, столова білизна	4

3	Принципи аранжування квітів	2
4	Принципи сервіровки стола	4
5	Методи і способи подачі страв	4
6	Ситуації в процесі обслуговування	4
7	Правила проведення банкету-фуршету, банкету-коктейлю	4
8	Особливості організації прийому «Бокал шампанського»	2
9	Особливості організації прийому «Шведський стіл»	2
10	Особливості організації банкетів «Чай», «Кава»	2
11	Особливості організації банкетів з повним і неповним обслуговування офіціантами.	4
12	Особливості організації банкету по протоколу	3
13	Тематичні столи	2
		39

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка доповідей за обраною темою.
3. Розрахункова робота на тему “Правила обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства”
4. Тематичні столи.
5. Виконання курсової роботи
6. Розробка схем організації робочих місць по цехам.
7. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостій-ної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Модуль 1			
Змістовий модуль 1. Основи організації виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства			
Тема 1. Основи орга-нізації підприємств харчування	15	Опрацювання конспекту лекцій за темами: сучасне полягання і основні напрямки в розвитку ресторанного господарства; характеристика типів закладів ресторанного господарства; організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах харчування. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 2. Основи наукової організації праці, нормування пра-ці, оперативне плану-	20	Опрацювання конспекту лекцій за темами: основи наукової організації праці, нормування праці, оперативне планування виробництва.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення

вання виробництва		Виконання індивідуального завдання.	індивідуального завдання.
Разом змістовий модуль 1	35		
Змістовий модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства			
Тема 1. Основи організації централізованого виробництва напівфабрикатів для підприємств харчування	10	Опрацювання конспекту лекцій за темою: основні признаки організації виробництва. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Тема 2. Організація роботи заготовочних цехів підприємств харчування з повним виробничим циклом, цехів по доведенню н/ф та кулінарних виробів до готовності.	30	Опрацювання конспекту лекцій за темами: організація роботи заготівельних цехів; організація овочевого цеху; організація роботи м'ясного цеху; організація роботи доготовочного цеху; організація роботи рибного цеху; організація роботи доготовочних цехів; організація роботи спеціалізованих цехів; організація роботи мийної кухонного посуду, роздавальної експедиції. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Разом змістовий модуль 2	40		
Модуль 2			
Змістовий модуль 1. Номенклатура послуг і загальні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства			
Тема 1. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	18	Опрацювання конспекту лекцій за темою: загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.
Тема 2. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів харчування	18	Опрацювання конспекту лекцій за темою: особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів харчування. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 3	36		
Змістовий модуль 2. Організація банкетів та прийомів			
Тема 1. Організація та проведення банкетів на підприємствах харчування	18	Опрацювання конспекту лекцій за темою: організація та проведення банкетів на підприємствах харчування. Вирішення ситуаційних завдань.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка виконання ситуаційних завдань.
Тема 2. Організація та проведення прийомів на підприємствах харчування	18	Опрацювання конспекту лекцій за темою: організація та проведення прийомів на підприємствах харчування. Виконання індивідуального завдання.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання.

Тема 3. Професійний етикет та етикет поведінки за столом.	13	Опрацювання конспекту лекцій за темою: професійний етикет та етикет поведінки за столом. Підготовка тематичних столів.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист тематичних столів
Разом змістовий модуль 4	49		
Разом	160		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності														
	Загальні						Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку сфери ресторанного господарства								+							
2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес на сучасному рівні з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність								+							
3. Здатність організовувати роботу працівників із дотриманням діючих нормативних документів								+							
4. Здатність запроваджувати заходи та засоби поліпшення умов праці; здатність забезпечувати безпеку життя і здоров'я споживачів								+							
5. Здатність організовувати процес надання основних і додаткових послуг у закладах готельно-ресторанного господарства									+						
6. Здатність розробляти пропозиції з впровадження інноваційних ресторанних технологій виробництва та обслуговування споживачів									+						
7. Здатність вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів										+					
8. Здатність забезпечувати гармонію зовнішнього та внутрішнього оформлення закладів ресторанного господарства										+					
9. Здатність здійснювати оперативний контроль якості надання послуг у закладах											+				

ресторанного господарства															
10. Здатність аналізувати та прогнозувати процеси у ресторанному господарстві, визначати закономірності та тенденції їх розвитку, оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування ресторанного господарства, наводити прогнозні оцінки												+			
11. Здатність здійснювати планування потреби у ресурсах (матеріальних, фінансових, трудових) у закладах ресторанного господарства												+			
12. Здатність аналізувати динаміку попиту на продукцію і послуги підприємств (закладів) ресторанного господарств												+			
13. Здатність швидко та ефективно розв'язувати широке коло проблем**,** що виникають під час професійної діяльності, шляхом практичного використання комунікаційних навичок, спеціалізованих знань та сучасних технологій														+	

8. Форми навчання

Лекції, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), вирішення ситуаційних завдань, розробка схем організації робочих місць по цехам, тематичні столи, виконання розрахункової та курсової робіт.

9. Методи оцінювання

Поточний контроль проводиться у процесі вивчення нового матеріалу для з'ясування якості засвоєння студентами знань, придбання навичок і умінь з метою їхньої корекції. *Поточний контроль* передбачає усний контроль (фронтальне та індивідуальне опитування, захист виконаних індивідуальних завдань, обговорення доповідей), письмовий контроль (вирішення ситуаційних та індивідуальних завдань); тестовий контроль, підготовка тематичних столів.

Підсумковий контроль проводиться у формі складання заліку та екзамену. Екзамен складається студентами в період, визначений навчальним планом, в терміни, передбачені розкладом.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованності компетентностей студента оцінюються протягом семестру (50 балів) та при проведені підсумкового контролю - екзамену (50 балів). У випадку курсової роботи -100 балів.

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Сума балів
Модуль 1					
Змістовий модуль 1					
Тема 1	5		5		10
Тема 2		5	5		10
Разом змістовий модуль 1	5	5	10	10	30
Змістовий модуль 2					
Тема 1	2		2		4
Тема 2		4	2		6
Разом змістовий модуль 2	2	4	4	10	20
Разом					**50**

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	Тематичні столи	ПМК	Сума балів
Модуль 2						
Змістовий модуль 1						
Тема 1		5	1			6
Тема 2	3		1			4
Разом змістовий модуль 3	3	5	2		10	20
Змістовий модуль 2						
Тема 1		2	1			3
Тема 2		5	1			6
Тема 3			1	10		11
Разом змістовий модуль 4		7	3	10	10	30
Разом						**50**

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	**Шкала ECTS**	**Національна шкала**
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. і заоч. форм навчання / І.А. Назаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 336 с.
2. Організація ресторанного господарства [Текст]: метод. вказівки до виконання контрольної роботи для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заочн. форм навчання / І.А. Назаренко, А.В. Клименко; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 29 с.
3. Організація ресторанного господарства [Текст] : метод. рекомендації до виконання курсової роботи для студ. напряму підготов. «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навчання / Р.П. Никифоров, О.О.Сімакова, І.А. Назаренко; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2015. – 24 с.
4. Організація ресторанного господарства: метод. вказ. до самостійного вивчення теми і підготовки до практичного заняття на тему «Організація робочих місць в цехах підприємств харчування» студентів спеціальності 7.091711. "Технологія харчування" всіх форм навчання / Л. В. Крилова, В. В. Шумілова: М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. гот. і рестор. справи - Донецьк:[ДонНУЕТ], 2014. – 29 с.
5. Контрольні питання з курсу.
6. Пакет індивідуальних завдань.
7. Мультимедійні презентації з курсу.

12. Рекомендована література

Базова

1. Організація ресторанного господарства. Конспект лекцій [електронний ресурс] / Л.В. Крилова. – Донецьк: [Дон НУЕТ], 2014. – 127 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:

Підручник.: для вищ.навч.закл. / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
3. Васильєва О.О. Організація виробництва: навч. посібн. для студ напряму підгот спец 6.051701 «Харч технології та інженерії» / О.О. Васильєва.– Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – 155с.
4. Організація ресторанного господарства: Тести для оцінки знань студ. ден. та заоч. форми навчання спец. "Готельно-ресторанна справа" / Л. В. Крилова, Л.Є. Калініна, В. В. Шумілова - Донецьк: [ДонНУЕТ], 2009. – 46 с.
5. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти І-ІІ рівнів акредитації спеціальності 5.091711"Технологія харчування"/ Під загальною редакцією В.А. Антонової. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
6. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
7. 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.
8. 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.
9. Организация робочих місць в цехах підприємств харчування . методичні вказівки до самостійного вивчення теми і підготовки до практичного заняття студентів спеціальності 7.091711. "Технологія харчування" всіх форм навчання. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2000. – 54 с.
10. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
12. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
13. ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу»

Допоміжна

1. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 288 с.
2. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хазяйства: Учебное пособие / С.В.Кононыхин. – Донецкий институ туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300с.
3. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие ля официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 272с.
4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: афіша. 2005. – с. 336.
5. Барановский В.А. Справочник официанта-бармена / В.А. Барановский. – Ростов-на Дону: Феникс, 2003. – 222с.
6. 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. – с. 288.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: ACADEMIA, 2003. – с. 416.
8. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якість, 2002. – с. 214.
9. Крымская Б.А.. Справочник официанта / Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.: Экономика, 1986. – с.192.
10. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. – с.128.

Інформаційні ресурси

1. Prohotelia. Туризм, гостиничный и ресторанный бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < prohotelia.com.ua >.
2. Prohotel. Портал про гостиничный бизнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.prohotel.ru >.
3. deRestoran Кафе та ресторани України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://derestoran.com/ >.
4. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://uahotels.com.ua/restaurants.html >.