

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 26 серпня 2024 р.
Завідувач кафедри

 О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 10

Розробник: Сімакова О.О.
доцент, к.т.н.

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни денна/заочна форма навчання
Обов'язкова (для студентів освітньої програми "назва освітньої програми")/вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна (ОП «Готельно-ресторанна справа»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній/весняний
Кількість кредитів	10
Загальна кількість годин	300
Кількість модулів	1
Лекції, годин	60/18
Практичні / семінарські, годин	38/10
Лабораторні, годин	22/6
Самостійна робота, годин	180/266
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	6
Вид контролю	2 екзамени, курсова робота

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах; формуванні вмінь та навичок: використання знань, пов'язаних з питаннями організації роботи закладів ресторанного господарства; дотриманням раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; застосування принципів та рекомендацій оперативного планування в закладах ресторанного господарства; аналізу організації постачання закладів ресторанного господарства та організації виробництва кулінарної продукції; дослідження організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства, особливостей обслуговування банкетів та прийомів, розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Предмет: особливості організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

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 (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства					
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	10	2	2		6
Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства	12	2	4		6
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом	10	2	2		6

Тема 6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	12	2	4		6
Тема 7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства	10	2	2		6
Разом за змістовим модулем 1	74	14	18		42
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства					
Тема 8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 10. Організація роботи заготовільних цехів закладів ресторанного господарства	11	2	2		7
Тема 11. Організація роботи доготовільних цехів закладів ресторанного господарства	14	4	2		8
Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів	14	4	2		8
Тема 13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	12	2	2		8
Разом за змістовим модулем 2	71	16	12		43
Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення					
Тема 14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	23	4	2	2	15
Тема 15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	23	4	2	2	15
Тема 16. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства	25	6	2	2	15
Разом за змістовим модулем 3	71	14	6	6	45
Змістовий модуль 4. Організація банкетів та прийомів					
Тема 17. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства	31	6		10	15
Тема 18. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства	25	6	2	2	15
Тема 19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом	23	4		4	15
Разом за змістовим модулем 4	79	16	2	16	45
Усього	300	60	38	22	180

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	Семінар – запитань і відповідей Основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.	2
2	Семінар з виконанням практичних задач Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства (за № варіанту).	2
3	Семінар – запитань і відповідей Класифікація закладів ресторанного господарства.	2
4	Семінар – запитань і відповідей Характеристика типів закладів ресторанного господарства.	2
5	Семінар з виконанням практичних задач Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Модельовання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
6	Семінар з виконанням практичних задач Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
7	Семінар – запитань і відповідей Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць.	2
8	Семінар з виконанням практичних задач Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Модельовання раціональних режимів праці та відпочинку. Складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Нормування праці в закладах ресторанного господарства. Аналіз фотографії робочого дня та виявлення непродуктивних або нехарактерних для робітника витрат робочого часу, розробка пропозицій з удосконалення використання робочого часу (за № варіанту).	2
Змістовий модуль 2		
10	Семінар з виконанням практичних задач Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
11	Семінар з виконанням практичних задач	2

	<p>Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.</p> <p>Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства (за № варіанту).</p> <p>Моделювання раціональної організації робочих місць.</p>	
12	<p>Семінар з виконанням практичних задач</p> <p>Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства.</p> <p>Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту).</p> <p>Моделювання раціональної організації робочих місць.</p>	2
13	<p>Семінар з виконанням практичних задач</p> <p>Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства.</p> <p>Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць.</p>	2
14	<p>Семінар – запитань і відповідей</p> <p>Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.</p>	2
15	<p>Семінар – запитань і відповідей</p> <p>Організація роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.</p>	2
Змістовий модуль 3		
16	<p>Семінар – розгорнута бесіда</p> <p>Характеристика приміщень для споживачів. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p>	2
17	<p>Семінар з виконанням лабораторної роботи</p> <p>Характеристика столового посуду (порцеляновий, фаянсовий, керамічний, металевий, скляний, кришталевий) та наборів.</p> <p>Лабораторна робота:</p> <p>Вивчення посуду та наборів, які використовуються у закладах ресторанного господарства.</p>	2
18	<p>Семінар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань)</p> <p>Характеристика столової білизни. Правила складання серветок.</p> <p>Встановлення залежності вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства; встановлення залежності вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування.</p> <p>Опанування способів заміни скатертин та складання серветок.</p>	2
19	<p>Семінар з виконанням лабораторної роботи</p> <p>Попереднє сервірування столу на сніданок, обід, вечерю.</p> <p>Лабораторна робота:</p> <p>Набуття практичних навичок сервірування столів на сніданок, обід, вечерю в закладах ресторанного господарства.</p>	2
20	<p>Семінар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань)</p>	2

	Правила та техніка подавання страв і напоїв. Моделювання процесу обслуговування споживачів. Набуття практичних навичок подавання холодних закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, виногорілчаних виробів.	
21	Семінар з виконанням лабораторної роботи Характеристика методів і форм обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень. Лабораторна робота: Вирішення ситуаційних завдань: моделювання процесу обслуговування споживачів.	2
Змістовий модуль 4		
22	Семінар з виконанням лабораторної роботи Основні принципи організації банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Лабораторна робота: Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.	2
23	Семінар з виконанням лабораторної роботи Основні принципи організації банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Лабораторна робота: Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.	2
24	Семінар з виконанням лабораторної роботи Організація банкету-фуршету. Лабораторна робота: Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-фуршеті.	2
25	Семінар з виконанням лабораторної роботи Організація банкету-коктейлю. Лабораторна робота: Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-коктейлі.	2
26	Семінар з виконанням лабораторної роботи Організація банкету-чай, банкету-кава. Лабораторна робота: Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-чай, банкеті-кава.	2
27	Семінар – розгорнута бесіда Організація прийомів.	2
28	Лабораторна робота: Моделювання процесу обслуговування прийому за протоколом.	2
29	Семінар з виконанням лабораторної роботи Організація тематичних заходів. Лабораторна робота: Моделювання технологічного процесу сервісного обслуговування тематичних заходів у закладах	2

	ресторанного господарства.	
30	Лабораторна робота: Підготовка і презентація тематичних столів.	2
Всього		30

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

1 семестр

№ теми семінарського/ практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		1	1		1	3
Тема 2		1	1		1	3
Тема 3		1	1		1	3
Тема 4		1	1		1	3
Тема 5		1	1		1	3
Тема 6		1	1		1	3
Тема 7		1	1	5	1	8
Разом за змістовим модулем 1		7	7	5	7	26
Змістовий модуль 2						
Тема 8		1	1		1	3
Тема 9		1	1		1	3
Тема 10		1	1		1	3
Тема 11		1	1		1	3
Тема 12		1	1		1	3
Тема 13		1	1	5	2	9
Разом за змістовим модулем 2		6	6	5	7	24
Усього годин				10	14	50

2 семестр

№ теми семінарського/ практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 3						
Тема 14		2	1		3	6
Тема 15		2	1		3	6
Тема 16		2	1	5	4	8
Разом за змістовим модулем 1		6	3	5	10	24
Змістовий модуль 4						
Тема 17		4	1		3	8
Тема 18		2	1		3	6
Тема 19		2	1	5	4	12
Разом за змістовим модулем 2		8	3	5	10	26
Усього годин		14	6	10	20	50

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
15	20	15		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

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