

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 1

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету  
бізнесу та сфери обслуговування  
30 серпня 2023 р.,

протокол № 05

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
факультет бізнесу та сфери обслуговування  
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної  
справи

28 серпня 2023 р.,  
протокол № 07

Т.в.о. завідувача кафедри

Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної  
програми

Альона КЛИМЧУК

Розробник: д.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
КЛИМЧУК Альона

Житомир  
2023 – 2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 2

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 7	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність: <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 4		1-й, 2-й	-
Загальна кількість годин - 210		Семестр	
		2-й, 3-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4 самостійної роботи – 3		Лекції	
		64 год.	-
		Практичні	
	48 год.	--	
	Лабораторні		
	0 год.	-	
	Самостійна робота		
98 год.	-		
Освітній ступінь «бакалавр»		Вид контролю: залік, екзамен	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 61% аудиторних занять, 39% самостійної та індивідуальної роботи;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 3

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** дисципліни «Організація ресторанної справи» є формування у студентів комплексу знань з розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої системи ресторанних закладів, а також методів, форм та принципів організації процесів обслуговування споживачів ресторанних послуг

**Завданнями** дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок, щодо організації якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та модулювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

**вміти:**

- організувати підприємство ресторанного господарства відповідно до концепції;
- моделювати процеси виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів;
- розробляти виробничу програму, план-меню, планове меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів;
- організувати ефективну роботу складського господарства;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 4

- забезпечити раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства;
- здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв;
- організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**загальні компетентності (ЗК):**

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 в технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**фахові (спеціальні) компетентності (СК):**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**програмні результати навчання (ПРН):**

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

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 5

матеріальних ресурсів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).

### 3. Програма навчальної дисципліни

#### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства**

##### **Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства**

Зародження ресторанного господарства. Еволюція індустрії гостинності. Еволюція ресторанного бізнесу. Таверни, стабулярії, мансіонес, постоялі двори. Соціально-економічне значення ресторанного господарства.

Середньовічне обслуговування та його правила.

Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. – поч. XX ст.). Організаційні напрями, технологічні винаходи. Кав'ярні, кафе, їдальні.

Розвиток ресторації на українських землях – від корчми до ресторану. Зародження українських національних кулінарних традицій. Корчма, шинок, забігайлівки, трактири, харчевня, чайна, кабак. Міжнародні стандарти галузевої класифікації видів економічної діяльності. Позитивні та негативні наслідки розвитку ресторанного господарства України.

##### **Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства**

Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, споживач послуги. Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 6

стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

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.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

### **Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства**

Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служб продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин з постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно із СанПіН 42-123-5777-91.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 7

Організація паливно-енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Удосконалення організації постачання в галузі.

#### **Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства**

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Організація складських приміщень з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруу. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства ресторанного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства**

#### **Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства**

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів і засобів праці.

Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 8

Принципи раціональної організації виробничого процесу: безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність, їх характеристика та показники.

Типи виробництва та їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів – рівень спеціалізації робочих місць.

Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів з птиці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 38 / 9</i>

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів, що виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням, інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначенням гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 10

Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих і технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

## **Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування: реалізація продукції в закладах ресторанного господарства, доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо, продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування та комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм.

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 11

типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок розробки анкети.

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

### **Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. види елементів дизайну приміщень: дизайн світла, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру тощо. вимоги до комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанных, банкетних, фуршетних, підсобних, сервантів, стільців тощо.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевих посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевих посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду і приборів з полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

### **ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства**

#### **Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства**

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 12

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної карти.

Клінінгові технології підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів, столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подавання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подавання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень до обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусточних. Організація роботи

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 13

буфетів.

Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

### **Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства**

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва.

Організація розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.

Особливості харчування шахтарів.

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках.

Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування.

Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів.

Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 14

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів**

### **Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства**

Організація проведення банкетів та прийомів. Класифікація банкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів.

Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення банкету-фуршет. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету. Характеристика комбінованих банкетів.

Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 15

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Німеччини, Франції, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелі.

Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів при готелях.

## **Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства**

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу й кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньодільничий, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 16

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчастий), двобригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Їх характеристика та основні принципи складання.

Моделювання раціональних режимів праці і відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно із СанПіН 42-123-5777-91. Основні напрями поліпшення умов праці.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовуються на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу – часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Методи безпосередніх вимірювань часу та момент них спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектованого) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 38 / 17</i>

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 18

#### 4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
<b>Модуль 1</b>				
<b>Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства</b>				
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	12	2	2	8
Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ	14	2	2	10
Тема 3. Організація постачання в ЗРГ	16	4	4	8
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	16	4	4	8
<i>Разом змістовий модуль 1</i>	<b>58</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>34</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства</b>				
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	22	8	4	10
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	22	8	4	10
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ	18	4	4	10
<i>Разом змістовний модуль 2</i>	<b>62</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>30</b>
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>64</b>
<b>Модуль 2</b>				
<b>Змістовний модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства</b>				
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ	22	8	6	8
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	22	8	6	8
<i>Разом змістовний модуль 3</i>	<b>44</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
<b>Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів</b>				
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	24	8	6	10
Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	22	8	6	8
<i>Разом змістовний модуль 4</i>	<b>46</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>18</b>
<b>Разом за модулем 2</b>	<b>90</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>34</b>
<b>ВСЬОГО</b>	<b>210</b>	<b>64</b>	<b>48</b>	<b>98</b>

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 19

## 5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
<b>Модуль 1</b>		
<b>Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства</b>		
1	<p><b>Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Практичне заняття 1</b></p> <p>1. Виникнення перших закладів харчування. 2. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. 3. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. 4. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.</p>	2
2	<p><b>Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Практичне заняття 2</b></p> <p>1. Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства. 2. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства. 3. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів.</p>	2
3	<p><b>Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Практичне заняття 3</b></p> <p>1. Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки. 2. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний).</p> <p><b>Практичне заняття 4</b></p> <p>1. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ. 2. Розрахунок потреби різних типів ЗРГ у предметах матеріально-технічного призначення.</p> <p><i>Презентація аналітичних матеріалів.</i></p>	4
4	<p><b>Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства</b></p> <p><b>Практичне заняття 5</b></p> <p>1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них. 2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю. 3. Визначення площі складських приміщень різними методами.</p> <p><b>Практичне заняття 6</b></p> <p>1. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів. 2. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.</p> <p><i>Усне опитування та презентація аналітичних матеріалів.</i></p>	4

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 20

5	<p align="center"><b>Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>Практичне заняття 7</b></p> <p>1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого закладу ресторанного господарства.</p> <p>2. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства.</p> <p>3. Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 8</b></p> <p>1. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв).</p> <p>2. Розробка плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 9</b></p> <p>1. Складання меню з вільним вибором страв для ресторанів.</p> <p>2. Складання меню з вільним вибором страв для кафе.</p> <p>3. Складання меню скомплектованих обідів.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 10</b></p> <p>1. Розрахунок сировини по меню.</p> <p>2. Розрахунок і підбір холодильного і теплового обладнання.</p> <p>3. Розрахунок площі виробничих приміщень.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 11</b></p> <p>1. Нормативно-технічна та технологічна документація.</p> <p>2. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.</p>	4
6	<p align="center"><b>Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>Практичне заняття 12</b></p> <p>1. Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 13</b></p> <p>1. Вивчення і опанування способів подавання страв і напоїв та способів перекладання страв.</p>	4
7	<p align="center"><b>Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>Практичне заняття 14</b></p> <p>1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 15</b></p> <p>1. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування.</p> <p>2. Робота з Міждержавним стандартом ГОСТ 30523-97 «Услуги</p>	4

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 21

	общественногопитания. Общитребования».	
	<b>Разом за модулем 1</b>	<b>24</b>
	<b>Підсумковий контроль</b>	<b>Залік</b>
<b>Модуль 2</b>		
<b>Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства</b>		
8	<p><b>Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Практичне заняття 16</b></p> <p>1. Визначення і встановлення співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування.</p> <p><b>Практичне заняття 17</b></p> <p>1. Розробка оптимальної системи обслуговування в загальнодоступних закладах з методом обслуговування, самообслуговування і обслуговування офіціантами.</p> <p>2. Вивчення видів, методів і форм обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства.</p> <p><b>Практичне заняття 18</b></p> <p>1. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.</p> <p>2. Техніка подавання супів.</p> <p>3. Техніка подавання других страв, гарнірів та соусів.</p> <p>4. Техніка подавання солодких страв та кондитерських виробів.</p> <p><b>Практичне заняття 19</b></p> <p>1. Техніка подавання напоїв власного виробництва.</p> <p>2. Техніка підбору та подавання алкогольних напоїв.</p>	6
9	<p><b>Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Практичне заняття 20</b></p> <p>1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва.</p> <p>2. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи.</p> <p><b>Практичне заняття 21</b></p> <p>1. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства.</p> <p>2. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих та середніх навчальних закладах, школах.</p> <p><b>Практичне заняття 22</b></p> <p>1. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування.</p> <p>2. Особливості обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу.</p>	6

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 22

	<p align="center"><b>Практичне заняття 23</b></p> <p>1. Особливості обслуговування мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів.</p> <p>2. Особливості обслуговування учасників спортивних змагань.</p> <p>3. Особливості обслуговування споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.</p>	
<b>Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів</b>		
10	<p align="center"><b>Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>Практичне заняття 24</b></p> <p>1. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.</p> <p>2. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.</p> <p>3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-чаю, бенкету-кави.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 25</b></p> <p>1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів.</p> <p>2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 26</b></p> <p>1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету.</p> <p>2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету-десерту.</p> <p>3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 27</b></p> <p>1. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі.</p> <p>2. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 28</b></p> <p>1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті.</p> <p>2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава.</p> <p>3. Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.</p>	6
11	<p align="center"><b>Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>Практичне заняття 29</b></p> <p>1. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва.</p> <p>2. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу.</p> <p align="center"><b>Практичне заняття 30</b></p> <p>1. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства.</p> <p>2. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства.</p>	6

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 23

	<b>Разом за модулем 2</b>	<b>24</b>
	<b>Підсумковий контроль</b>	<b>Екзамен</b>

## 6. Завдання для самостійної роботи

### Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства

1. Охарактеризуйте виникнення перших закладів харчування.
2. Дослідіть розвиток кулінарної справи після падіння Римської імперії.
3. Укажіть особливості обслуговування в епоху Середньовіччя.
4. Дайте характеристику сфери харчування на території Київської Русі.
5. Визначте історичні віхи виникнення мистецтва кавоваріння.
6. Назвіть аспекти популяризації перших чайних закладів.
7. З'ясуйте роль М. Буланже в розвитку ресторанної індустрії.
8. Розкрийте принципи наукової організації праці Ж. Ескоф'є.
9. Дослідіть внесок кулінарних митців в еволюцію ресторанної справи.
10. Розкрийте значення закладів харчування для індустрії туризму.
11. Дайте класифікацію підприємств харчування.
12. Охарактеризуйте специфічні ознаки підприємств харчування для туристів

### Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

1. Особливості аналізу виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика факторів, що впливають на формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика функцій, які виконують заклади ресторанного господарства.
4. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства.
5. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

### Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства

1. У чому полягає головне завдання закладу ресторанного господарства з організації та управління постачанням?
2. Що таке угода постачання і який існує термін її укладання?
3. Розкрийте сутність прямих довгострокових зв'язків ?
4. Які основні принципи будівництва взаємовідносин з постачальниками?
5. Які існують форми постачання у практиці роботи закладів ресторанного господарства?
6. У чому підміна транзитної форми постачання від складської?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 24

7. Назвіть форми і методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.

8. Які існують способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства? У чому полягає їх сутність?

9. Назвіть вимоги до транспортування харчових продуктів.

10. Як розраховується добова потреба закладів у сировині та продовольчих товарах?

11. Відобразіть модель розрахунку продовольчого балансу.

12. Назвіть номенклатуру предметів матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства.

13. Назвіть фактори впливу на потребу закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного оснащення.

#### **Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства**

1. У чому полягають основні функції складського господарства?

2. Назвіть класифікаційні ознаки складських приміщень.

3. Назвіть вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфабрикатів; відходів; тари.

4. Назвіть устаткування та інвентар складських приміщень.

5. Назвіть об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень.

6. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?

7. Назвіть основні правила зберігання продуктів.

8. Які служби здійснюють контроль якості продуктів та товарів у закладі ресторанного господарства?

9. Які товари забороняється приймати до закладу ресторанного господарства?

10. Що є наслідками виникнення ненормованих втрат?

11. Яка послідовність відпуску сировини і продовольчих товарів на виробництво до власного закладу; до філій; до буфетів?

12. Назвіть склад тарного господарства закладу ресторанного господарства.

13. Згідно з якими ознаками класифікується тара?

14. Назвіть заходи щодо підтримки складських приміщень у належному санітарному стані.

#### **Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства**

1. У чому полягають основні положення раціональної організації виробництва?



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 25

2. Яку структуру має виробництво закладу ресторанного господарства?
3. Які Ви знаєте умови виділення цеху в самостійну виробничу одиницю?
4. Дайте визначення ознакам спеціалізації цехів: технологічній, предметній, змішаній.
5. Охарактеризуйте виробничі процеси за їх видами.
6. Назвіть основні принципи раціональної організації виробничих процесів.
7. Які ознаки поточного виробництва?
8. Назвіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
9. Наведіть значення коефіцієнтів використання площі для розрахунку виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.
10. Який принцип раціональної організації виробничих процесів має три форми?
11. Розкрийте подвійну сутність оперативного планування виробництвом.
12. Назвіть осіб, які здійснюють оперативне планування підприємством; виробництвом.
13. Яка сфера застосування наряду-замовлення; планового меню; плану-меню? Дайте визначення цим поняттям.
14. Фактори впливу на асортимент страв і виробів в плані-меню.
15. Напишіть модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції заструктурою.
16. Які існують правила розташування страв у меню?

### **Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

1. Яка класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства?
2. Яка класифікація форм самообслуговування та їх характеристика?
3. Яка структура процесу самообслуговування у ЗРГ?
4. Яка класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика?
5. Що означає поняття «змішані форми обслуговування споживачів» та яка сфера їх застосування?

### **Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

1. Що включається до вимог щодо безпеки послуг?
2. Що включається до вимог щодо екологічності послуг?
3. Які нормативні документи встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 26

ресторанного господарства?

4. Назвіть структурні елементи матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів.

5. Які Ви знаєте види устаткування, що використовуються для здійснення процесів обслуговування споживачів?

6. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне, функціональне та декоративне призначення.

7. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначить їх призначення.

8. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.

9. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, їх перевагу і недоліки та визначте сферу їх використання.

10. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сферу їх застосування.

11. Охарактеризуйте сучасні тенденції (європейські та вітчизняні) у розмірах, місткості та призначенні утилітарного, функціонального та декоративного посуду та наборів.

12. Дайте характеристику асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.

### **Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства**

1. Дайте відповідне визначення термінам: послуга; процес обслуговування; умови обслуговування; якість послуги; безпека послуги; екологічність послуги.

2. На які види підрозділяються послуги, які надаються споживачам закладами ресторанного господарства різних типів та класів та громадянами підприємцями?

3. Що включається до вимог щодо безпеки послуг?

4. Що включається до вимог щодо екологічності послуг?

5. Які нормативні документи встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства?

6. Назвіть структурні елементи матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів.

7. Які Ви знаєте види устаткування, що використовуються для здійснення процесів обслуговування споживачів?

8. Дайте характеристику та визначте призначення класичного

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 27

вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне, функціональне та декоративне призначення.

9. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначить їх призначення.

10. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.

11. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, їх перевагу і недоліки та визначте сферу їх використання.

12. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сферу їх застосування.

13. Охарактеризуйте сучасні тенденції (європейські та вітчизняні) у розмірах, місткості та призначенні утилітарного, функціонального та декоративного посуду та наборів.

14. Дайте характеристику асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.

15. Здійсніть класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

16. Охарактеризуйте загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різного формату.

17. Охарактеризуйте техніку обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та її складові елементи.

18. Вимоги щодо етичних норм поведінки обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства.

19. Вимоги щодо організації обслуговування споживачів при змішаних методах обслуговування.

20. Згідно з якими ознаками класифікуються роздаткові лінії?

21. Які особливості має організація роздавальної зони в ресторанах з різними методами обслуговування споживачів?

22. Які існують особливості компоновочного вирішення розміщення зони роздачі з урахуванням закордонного досвіду?

23. Які основні показники якості функціонування роздавальних ліній?

24. Які існують основні способи подавання страв? У чому воші полягають?

25. Назвіть черговість подання споживачеві «Борщу українського з пампушками».

26. У чому полягають особливості подавання коктейль-салатів?

27. У чому полягає різниця в подаванні зернистої та паюсної ікри?

28. Яка різниця існує при подаванні страв «кокот» та «жульєн»?

29. Зазначте особливості подавання страв «кокіль».

30. Особливості подання тартинок.

31. Які особливості існують при подаванні прозорих супів з гарніром та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 28

без нього?

32. Які особливості існують при подаванні супів-пюре, супів-крем?
33. У чому полягають особливості подавання холодних супів?
34. Які існують правила подавання національних супів?
35. Назвіть особливості подавання других страв в одно-порційних та багато порційних блюдах.
36. Правила подавання других страв на порційних сковорідках.
37. Правила подавання других гарячих страв за допомогою приставних (підсобних)столиків у залі ресторану.
38. Правила подавання других страв у керамічних горщиках.

### **Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства**

1. У чому полягає особливість контингенту споживачів шкільних та студентських їдалень?
2. У чому полягає особливість попиту на послуги закладів ресторанного господарства з боку студентів ВНЗ, коледжів? Чи є різниця у їх попиті?
3. Нормативи забезпечення місцями у закладах ресторанного господарства при навчальних закладах (ВНЗ, коледжах, середніх професійно-технічних училищах, середніх спеціальних навчальних закладах).
4. Особливості організації роздавальних ліній в їдальнях при ВНЗ.
5. Особливості формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.
6. Фактори впливу на формування відповідної мережі закладів в ресторанного господарства за місцем навчання.
7. Особливості раціонів харчування дітей шкільного віку.
8. Організація обслуговування школярів різних вікових груп в їдальні.
9. Правила обслуговування школярів харчуванням у класах.
10. Який тип закладів ресторанного господарства використовується для організації обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку населення?
11. Які особливості притаманні процесам обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при театрах, палацах культури, кінотеатрах, цирку тощо?
12. Які особливості існують при організації обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів?
13. Назвіть послуги, які можуть бути додатково надані при організації кави-брейк?
14. У чому полягають особливості організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готельних комплексів?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 29

15. Яким чином здійснюється організація обслуговування в номерах готелю?

16. Які форми обслуговування пропонуються мешканцям готельних комплексів у відповідних закладах ресторанного господарства?

17. Назвіть номенклатуру додаткових послуг, що надається закладами ресторанного господарства мешканцям готелю?

18. У чому полягає особливість організації обслуговування іноземних туристів?

19. Які прискорені методи обслуговування споживачів існують в ресторанах при готелях?

20. Які особливості існують при організації обслуговування споживачів у закладах та на шляху слідування на залізничному транспорті? повітряному транспорті? водному транспорті? Автомобільному транспорті?

21. Які існують особливості в організації обслуговування автопасажирів у закладі «Макдональдс Драйв»?

### **Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства**

1. Назвіть класифікаційні ознаки бенкетів.
2. Які існують особливості в організації підготовчої роботи бенкетів?
3. Особливості зустрічі гостей та правил подавання аперитиву.
4. Які варіанти оформлення бенкетних столів квітами Ви знаєте? Охарактеризуйте їх.
5. Які Ви знаєте варіанти подавання аперитиву?
6. Які складові процесу обслуговування бенкетів та прийомів?
7. У чому полягає різниця в сервіровці столу для бенкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами?
8. Які існують альтернативні варіанти попереднього сервірування куверту на бенкеті - чай та бенкеті - кава залежно від обраного виду меню?
9. Вимоги, які висуваються до обслуговуючого персоналу на бенкеті-чаї.
10. Що таке дипломатичний протокол?
11. Як класифікуються дипломатичні прийоми?
12. Назвіть складові підготовчої роботи з організації прийому.
13. Визначте основні правила складання схеми розміщення гостей за бенкетним столом.
14. На яких бенкетах-прийомах здійснюється зосереджене; розосереджене розміщення гостей?
15. Які особливості має меню залежно від виду бенкету прийому?
16. Яка черговість сервірування одного куверту на бенкеті прийомі?
17. Як розподіляється робота між офіціантами на бенкеті-прийомі з розсадкою?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 30

18. Вкажіть черговість обслуговування учасників бенкету-прийому з розсадкою.

19. Які Ви знаєте варіанти подавання гарячих напоїв власного виробництва під час обслуговування на банкеті-прийомі?

20. Визначте час, коли на банкеті-прийомі без розсадки здійснюється подавання коньяку?

21. Який напій подають гостям на бенкетах-прийомах без розсадки наприкінці обслуговування?

22. Назвіть правила поведінки офіціантів під час промов, тостів.

23. Які існують особливості в підготовці приміщень і розташуванні столів на бенкетах - фуршетах?

24. Які існують варіанти сервірування столів склом на бенкетах-фуршетах?

25. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів склом?

26. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів посудом?

27. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів стравами та напоями?

28. Вкажіть особливості оформлення пляшок з червоним сухим вином при сервіруванні фуршетних столів.

29. Особливості прикрашання фуршетних столів квітами та іншими аксесуарами.

30. Особливості розміщення посуду зі стравами на фуршетному столі.

31. Правила подавання гарячих страв та гарячих напоїв на банкеті-фуршеті.

32. Правила подавання аперитивів на банкеті-фуршеті.

## **Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства**

1. У чому полягають основні завдання технічного нормування?

2. Які є різновиди норм праці? Дайте їм характеристику.

3. З чого складається оперативний час і на що він витрачається працівником?

4. Які витрати робочого часу включаються до норми часу на виготовлення страви або виробу?

5. Які ви знаєте види спостережень витрат робочого часу робітника та часу використання устаткування?

6. Які ви знаєте коефіцієнти використання устаткування? Відтворіть алгоритми їх розрахунку.

7. Що таке хронометраж робочого часу? Яка сфера його застосування?

8. Зазначте правила здійснення його та обробки результатів.

9. Які ви знаєте різновиди графіків виходу на роботу в закладах

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 31

ресторанного господарства?

10. Які ви знаєте види робочого дня в закладах ресторанного господарства?

11. Які ви знаєте основні напрями наукової організації праці?

12. Які ви знаєте норми штучного освітлення для виробничих приміщень закладів ресторанного господарства?

13. Що таке коефіцієнт природного освітлення та як він визначається?

15. Які значення він приймає для різних груп приміщень?

16. Які ви знаєте різновиди дисципліни праці?

17. Які наслідки виникають при суворому порушенні технологічної дисципліни виробництва?

18. Як розраховується інтегральний показник атестації робочих місць?

19. Дайте характеристику кожному з етапів атестації робочих місць.

20. Намалюйте схему проведення АРМ.

21. Дайте характеристику системі оцінки одиничних показників при проведенні АРМ.

22. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце може бути атестоване ?

23. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце вважається неатестованим?

24. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце вважається неатестованим і підлягає ліквідації або модернізації?

## 7. Індивідуальні завдання

### Перелік тем для самостійної роботи

1. Основні напрями, тенденції та перспективи розвитку ресторанного господарства.

2. Основні терміни та визначення щодо класифікації закладів ресторанного господарства.

3. Перспективи розвитку та змін функцій закладів ресторанного господарства.

4. Організація тарного господарства закладів ресторанного господарства.

5. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства.

6. Організація вагового та контрольно-касового господарства.

7. Класифікація та характеристика виробничих процесів.

8. Складові виробничого процесу.

9. Напрями покращення умов праці в закладах ресторанного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 32

10. Покращення організації, підбору, підготовки, підвищення кваліфікації кадрів.
11. Організація служби раціональної організації праці на підприємствах.
12. Характеристика способів розрахунку за отримані послуги.
13. Вимоги до температурного режиму, вентиляції, санітарного стану в приміщеннях для споживачів.
14. Сучасні напрямки в оформленні інтер'єрів торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
15. Меблі в інтер'єрі, вимоги до них.
16. Основні види столової білизни закладів ресторанного господарства та її типорозміри.
17. Основні види порцелянового посуду закладів ресторанного господарства та її типорозміри і призначення.
18. Основні види столових приборів закладів ресторанного господарства та їх призначення.
19. Основні види столового скла закладів ресторанного господарства та її призначення..
20. Види обслуговування, що використовуються у закладах ресторанного господарства.
21. Форми, методи обслуговування офіціантами у закладах ресторанного господарства та їх характеристика.
22. Форми, методи самообслуговування в закладах ресторанного господарства та їх характеристика.

## **8. Методи навчання**

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності

1) за джерелом інформації:

- Словесні: практичні заняття, робота з книгою, пояснення, розповідь, бесіда.
- Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація.
- Практичні: вправи.

2. За ступенем самостійності мислення: репродуктивні (повідомлення, пояснення, відтворення); пошукові (організація, пошук нових знань, висновки); дослідницькі (формулювання проблеми, самостійне дослідження, отримані знання).

3. За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача, самостійна робота студентів, робота з книгою, виконання індивідуальних завдань.



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 33

II. Методи стимулювання інтересу до навчання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: створення ситуації зацікавленості, стимулювання почуття обов'язку і відповідальності, заохочення в навчанні.

## 9. Методи контролю

### Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

### Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Організація ресторанної справи»

Види робіт	Кількість балів
1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 3
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0-5

### Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 4 контрольних заходів

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 34

(максимальна оцінка - 10 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

### **Підсумковий контроль.**

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку та екзамену. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отриманні знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів трьох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на заліку та екзамені використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульних завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

## **10. Розподіл балів**

### **Критерії оцінювання студентів на 2 семестр (1 курс):**

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 60 балів. За кожне практичне заняття – 5 балів. (12 занять × 5 балів = 60 балів).

2. Самостійна робота – всього 20 балів.

3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 10 балів

4. Письмова робота за другим змістовним модулем – 10 балів

5. Підсумковий контроль – залік

Разом за 2 семестр (1 курс): 100 балів.

**На практичному занятті об'єктами оцінки є:** усні відповіді студентів; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

### **Оцінка самостійної роботи:**

– виконання індивідуального завдання;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 35

– підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

**Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти на 3 семестр (2 курс):**

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 60 балів. За кожне практичне заняття – 5 балів. (12 занять × 5 балів = 60 балів).

2. Самостійна робота – всього 10 балів.

3. Письмова робота за третім змістовним модулем – 10 балів

4. Письмова робота за четвертим змістовним модулем – 10 балів

5. Підсумковий контроль - екзамен

Разом за 3 семестр (2 курс): 100 балів.

**На практичному занятті об'єктами оцінки є:** усні відповіді студентів ; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

**Оцінка самостійної роботи:**

– виконання індивідуального завдання;

– підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

**Порядок поточного оцінювання знань студентів**

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;

2) виконання індивідуального завдання;

3) виконання проміжного тестового завдання.

**Шкала оцінювання**

За шкалою	Екзамен	Залік	Бали
A	Відмінно	Зараховано	90-100
B	Добре	Зараховано	82-89
C			74-81
D	Задовільно	Зараховано	64-73
E			60-63
FX	Незадовільно	Не зараховано	35-59
F		Не зараховано	0-34

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 36

## 11. Рекомендована література

### Нормативно-правові акти

1. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХП.
2. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.95 р.
3. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
4. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
5. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізація населенню. Загальні технічні вимоги».
6. Послуги громадського харчування. Загальні вимоги: Міждержавний стандарт ГОСТ 30523 - 97.
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
9. Постанова Кабінету Міністрів України «Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари» від 02.04.94р. № 215.
10. Постанова Кабінету Міністрів України «Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення» від 8.02.1995р. № 108.
11. Наказ Державного Комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.99р. № 37 «Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування».
12. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р. № 129.
13. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.
14. Правила роботи дрібно роздрібною торговельною мережі: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 08.07.96 р. № 369.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 37

15. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.

### Основна

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
2. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.
3. Карпенко В.Д., - Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.
4. Конвісер. Г.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посіб.. – К.: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 566 с.
5. Литвиненко Т Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К.: КНТЕУ, 2009. – 365с.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с

### Додаткова

1. Климчук А.О. Основні інструменти підвищення ефективності управління підприємством / Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2016. – № 2. – Т. 1. – С. 26–28.
2. Климчук А. Мотивація та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством та підвищенні інноваційної діяльності / Климчук А., Михайлов А. // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2018. – №1. – С. 218–234. Режим доступу: <https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/68605>
3. Климчук А. Мотивація та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством та підвищенні інноваційної діяльності / Климчук А., Михайлов А. // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2018. – №1. – С. 218–234. Режим доступу: <https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/68605>
4. Климчук А.О. Аналіз демотивуючих факторів впливу на трудову діяльність персоналу підприємства / Климчук А.О. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. № 1 – 2019. – С. 56-61.
5. Климчук А.О. Сучасні підходи мотивації та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством / Климчук А.О. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2018. – № 2. – С.180–184.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 38 / 38

6. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: Конспект лекції. - К.: КНТЕУ, 2009. – 356с.

7. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). З можливістю копіювання. - К.: КТН, 2009.

8. Levytska I. Cloud Gaming: An Antipandemic Case for Restaurants / Liudmyla BOVSH, Larysa HOPKALO, Alla RASULOVA, Kateryna KOMPANETS/ Journal of Environmental Management and Tourism / Vol 13 No 6 (2022): JEMT, Volume XIII, Issue 6(62), Fall 2022  
<https://journals.aserspublishing.eu/jemt/issue/view/240>

## 12. Інформаційні ресурси

1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

2. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>

3. Ресторатор: секрети успішної кар'єри. – Режим доступу: <http://www.osvita.com.ua/>

4. Найпростіші способи приготування їжі. – Режим доступу: <http://ukrhealth.net/najkorisnishi-sposobi-prigotuvannya-izhi/>