

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного університету

д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

«30» серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань	<u>18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»</u>
Спеціальність	<u>181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»</u>
Назва освітньої програми	<u>РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу № 1 від 29.08.2024 року.

Розробники і викладачі

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу к.т.н., доцент Оксана ДИШКАНТЮК	0968311112	dyshkantiuk@ukr.net
HR-директор ресторанної компанії «Synergy Group» Ольга КІФА	0675550475	olga_kifa@ukr.net

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
к.т.н., доцент

Гарант освітньої програми
к.г.н., доцент

Узгоджено
Начальник навчального відділу



Дмитро ХАРЕНКО



Людмила ТІТОМИР



Лариса РАЙЧЕВА

1.ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти, освітня програма	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 15	галузь знань - 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ»	Обов'язкова	
Модулів – 3	спеціальність 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» Освітня програма «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»	Рік підготовки:	
Індивідуальне завдання-3		2,3-й	2,3-й
Загальна кількість годин для денного - 450 для заочного - 450		Семестр	
	Рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)	4,5,6-й	4,5,6-й
		Лекції	
		118 год.	28 год
		Лабораторні	
		128 год.	32 год
		Самостійна робота	
		204 год.	390 год
		В т.ч. Індивідуальні завдання:	
		65 год.	65 год.
		Вид контролю	
		екзамен	екзамен

Метою дисципліни є формування сучасної системи поглядів та спеціальних знань щодо організації ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань та навичок аналізу розвитку світового та національного ресторанного бізнесу; формування знань щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, структури ресторанних послуг; якісного обслуговування різних контингентів споживачів.

Передумови для вивчення дисципліни: Студент повинен знати: сировину, що використовується для виробництва харчової продукції, її склад та властивості; класифікацію та асортимент харчових продуктів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування їх асортименту для закладів ресторанного господарства; чинники, що впливають на збереженість якості харчових продуктів; втрати харчових продуктів під час зберігання; знати матеріально-технічні ресурси для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства (посуд, меблі, білизна); технологію виробництва окремих груп страв і напоїв.

2.ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Організація ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН 28. Розробляти концепції закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

Тема 1. ГЕНЕЗА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу. Історія становлення вітчизняного ресторанного господарства. Розвиток ресторанного господарства за кордоном. Тенденції розвитку. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Базові засади створення концепції закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на вибір концепції закладу. Мережа закладів ресторанного господарства. Ресторанні мережі, їх характеристика та тенденції розвитку в Україні та у світі. Характеристика вітчизняних і закордонних ресторанних мереж.

Тема 2. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЇХ ФОРМАТИ ТА КОНЦЕПЦІЇ

Характеристика закладів ресторанного господарства та їх класифікація відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Базові засади розроблення концепції закладів ресторанного господарства. Формати закладів ресторанного господарства: Haute Cuisine, Fast Casual, Casual Dining, Quick Service Restaurant, Fine Dining, Fast food, Street food. Моноформатні заклади, концепції: food-трек, гурме Fast food, локальні ресторації, анти-кафе, smart cafe. Крафтові заклади ресторанного господарства: міні-броварні, крафтові кафе-пекарні, сироварні. Адаптація закладів ресторанного бізнесу в період пандемії COVID 19 та умов воєнного стану. Принципи розміщення сукупності закладів у межах великого міста; фактори, які впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції тощо.

Тема 3. СУТНІСТЬ, СТРУКТУРА ТА ВИДИ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

Основні поняття та терміни у сфері послуг: послуга, надання послуги, споживач послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, тощо.). Послуги закладів ресторанного господарства, їхня класифікація. Зміна структури послуг закладів ресторанного господарства в умовах карантину та в умовах воєнного стану: діджиталізація послуг, безконтактні технології, онлайн ресторани, доставка їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, Uber Eats; глобалізація.

Тема 4. МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками. Еволюція і тенденції розвитку меню, сучасні очікування та уподобання споживачів закладів ресторанного господарства в умовах пандемії та військового стану. Меню: меню-конструктори, QR меню, меню з локальної сировини. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.

Тема 5. ІНЖИНІРИНГ ТА РЕІНЖИНІРИНГ МЕНЮ.

Вимоги до створення меню. Фактори, що впливають на його складання в закладах ресторанного господарства. Вимоги до створення основних видів меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Черговість запису страв у меню. Правила етики при використанні назв і описів страв. Особливості запису страв залежно від типу, формату, концепції та номенклатури послуг, що надають заклади ресторанного господарства різним сегментам споживачів. Меню як частина інтер'єру. Вимоги щодо дизайну меню. Інтерактивне меню і його різновиди. Спеціальні пропозиції в меню закладів ресторанного господарства.

Тема 6. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Характеристика приміщень в яких здійснюється процес обслуговування споживачів. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного

господарства різних типів і класів. Взаємозв'язок інтер'єру з концептуальними рішеннями закладу ресторанного господарства та його форматом.

Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них; способи розміщення меблів у залах. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення. Основні й допоміжні прибори.

Характеристика столової білизни. Норми посуду та наборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів. Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування.

Тема 7. ВИДИ ТА МЕТОДИ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА

Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування і обслуговування офіціантами.

Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Види сервірування та їх характеристика.

Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.

Етнічні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам, професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи.

Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Тема 8. ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ СТРАВ І НАПОЇВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.

Асортимент холодних страв і закусок. Правила подавання холодних страв і закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних холодних страв і закусок.

Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних гарячих закусок.

Асортимент і правила подавання супів: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних супів.

Асортимент і правила подавання основних гарячих страв: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання основних гарячих страв в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних основних гарячих страв. Правила порціонування основних гарячих страв у присутності гостя і подавання їх до столу.

Тема 9. ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ СТРАВ І НАПОЇВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Види алкогольних напоїв, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства.

Міцні алкогольні напої, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства. Правила подавання та дегустації міцних алкогольних напоїв. Температура подавання міцних алкогольних напоїв.

Класифікація та правила подавання вин

Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії.

Тема 10. АСОРТИМЕНТ ГАРЯЧИХ І ХОЛОДНИХ НАПОЇВ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

Асортимент гарячих і холодних напоїв власного виробництва.

Правила подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному і багатопорційному посуді.

Тема 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика. Додаткові послуги ресторану, їх класифікація.

Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню закладів швидкого обслуговування. Особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

Тема 12. ОРГАНІЗАЦІЯ КЕЙТЕРИНГУ

Сутність кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії.

Фудінг та його різновиди. Місця здійснення процесів із фудінгу. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів.

Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».

Тема 13. ОРГАНІЗАЦІЯ ФУДКОРТІВ

Принципи побудови та роботи фудкортів. Планування зони фудкорта - лінійне планування. Кільцеве планування зони фудкорта. Острівне планування зони фудкорта. Особливості обслуговування гостей

МОДУЛЬ 2 . ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТІВ. ОБСЛУГОВУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ КОНТИНГЕНТІВ

Тема 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ І ПРИЙОМІВ. КЛАСИФІКАЦІЯ БЕНКЕТІВ

Класифікація бенкетів. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів. Прийом замовлення на проведення бенкету. Підготовка до проведення бенкету

Тема 2. БЕНКЕТ-ФУРШЕТ

Особливості меню бенкету-фуршету. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти розташування бенкетних столів. Варіанти сервіровки столів склом.

Тема 3. БЕНКЕТ-КОКТЕЙЛЬ

Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Доцільність створення тимчасового бару (барної стійки), організація робочих місць барменів. Правила подавання страв.

Тема 4. БЕНКЕТ ЗА ТИПОМ «ШВЕДСЬКОГО СТОЛУ»

Особливості меню, сервірування. Особливості подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету за типом «шведського столу».

Тема 5. БЕНКЕТ ЗА СТОЛОМ ІЗ ПОВНИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ

Характеристика меню сніданку, обіду, вечері. Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей. Прийоми обслуговування гостей при подаванні страв та напоїв.

Тема 6. БЕНКЕТ ЗА СТОЛОМ ІЗ ЧАСТКОВИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ

Особливості меню, сервірування. Особливості подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету.

Тема 7. БЕНКЕТ-ЧАЙ, БЕНКЕТ-КАВА.

Вимоги до інтер'єру приміщення, меблів, посуду, обслуговуючого персоналу. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, організації обслуговування учасників бенкету.

Тема 8. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНИХ БЕНКЕТІВ

Особливості організації та проведення тематичних бенкетів: весільного бенкету; хрещення; повноліття; новорічного свята.

Тема 9. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДИПЛОМАТИЧНИХ ПРИЙОМІВ

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування. Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря" та інші прийоми (залежно від мети). Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками. Підготовча робота із влаштування прийому: визначення виду прийому, складання списку запрошених осіб, розсилання запрошень, складання плану-схеми розміщення гостей за столами (на певні види прийомів), підготовка приміщення, вибір варіанта розміщення меблів у залі, вибір варіанта розсаджування гостей, вибір варіанта підготовки та оформлення приміщень до обслуговування; складання меню, карти вин і аперитиву для бенкету-прийому; вибір варіанта сервірування столів, вибір сценарію обслуговування гостей, підготовка тостів, промов і промов у відповідь, складання порядку проведення прийому. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.

Тема 10. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ДІТЕЙ

Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей. Меню дитячих закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування меню в закладах ресторанного господарства. Організація дитячого дозвілля

Тема 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ УЧАСНИКІВ ДІЛОВИХ, КУЛЬТУРНИХ, СПОРТИВНИХ ЗАХОДІВ

Класифікація та вимоги до організації івентів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями. Організація харчування на виставках та ярмарках. Обслуговування учасників спортивних змагань

Тема 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗА МІСЦЕМ РОБОТИ ТА НАВЧАННЯ

Загальні вимоги до харчування робітників і службовців. Організація обслуговування зосереджених та розосереджених споживачів. Організація дієтичного харчування. Порядок та регулювання надання послуг з харчування в навчальних закладах. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції. Організація харчування в школах та університетах

Тема 13. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ

Види закладів ресторанного господарства у підприємствах готельного господарства. Класифікація і основні типи харчування у закладах ресторанного господарства відповідно до категорії готелю. Форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах. Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних підприємств. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів. Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню. Особливості організації і обслуговування по типу "шведського стола" та "шведської лінії". Організація обслуговування в номерах готелів. Організація роботи "Room service". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації. Організація «Щасливої години для наших гостей».

Тема 14. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ НА ТРАНСПОРТІ

Особливості організації харчування пасажирів водного транспорту

Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування. Особливості організації виробничих процесів підприємства харчування, яке обслуговує авіарейси. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням. Контроль за якістю продукції, яка постачається на борт літака. **Організація харчування на залізничних вокзалах.** Склад устаткування купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Порядок підготовки до рейсу. Основні типи підприємств ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість. Типи підприємств ресторанного господарства на автовокзалах. **Особливості організації харчування пасажирів автотранспорту.**

МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

Тема 1. ВИРОБНИЧА СТРУКТУРА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Характеристика й види моделей виробничого процесу. Особливості виробничого процесу залежно від функцій, які виконують заклади ресторанного господарства. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх взаємозв'язок. Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Типова структура, призначення та організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень. Напрями в організації роботи й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "free flow system", торговельних центрів тощо). Ресурси та резерви закладу ресторанного господарства, їх характеристика. Інноваційна діяльність у ресторанному бізнесі.

Тема 2. ПОСТАЧАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ ТА НАПІВФАБРИКАТІВ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Організаційна характеристика виробничої програми закладу ресторанного господарства та порядок її складання. Особливості розроблення денної виробничої програми закладу. Технічна документація, яка регламентує роботу виробництва. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню. Методи визначення потреби закладу у сировині, товарах, напівфабрикатах.

Організація продовольчого постачання у заклади ресторанного господарства. Методи розрахунку потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах. Організація закупівлі сировини на загальнодоступних ринках. Інші форми й методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.

Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО ТА ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА

Види й структура складських приміщень. Вимоги до складських приміщень. Класифікація приміщень складської групи. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Призначення і функції експедиції.

Тема 4. ВИРОБНИЧІ ПРОЦЕСИ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Види й характеристика закладів ресторанного господарства з централізованим виробництвом напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.). Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: овочевого, м'ясного, рибного, птахо-гомількового. Організація випуску кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства із централізованим виробництвом. Кулінарні цехи як структурні підрозділи торговельних закладів (супермаркетів типу «Сільпо», «Велика кишеня», «Метро», фабрик-кухонь, кулінарії тощо). Асортимент напівфабрикатів, структура виробничих приміщень.

Тема 5. ВИРОБНИЦТВО ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ І СТРУКТУРА ГАРЯЧОГО ЦЕХУ

Основні вимоги до просторового розміщення гарячих цехів. Визначення виробничої програми гарячого цеху. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у гарячому цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентар. Особливості організації робочих місць при виготовленні фірмових страв (страв-гриль, страв на відкритому вогні, хоспер-страв).

Тема 6. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЦЕХУ З ВИГОТОВЛЕННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК (ХОЛОДНОГО ЦЕХУ)

Характеристика виробничих процесів, які виконуються у цеху. Визначення виробничої програми холодного цеху. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у холодному цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентар. Особливості організації робочих місць.

Тема 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Призначення кондитерського цеху. Класифікація кондитерських цехів за виробничою потужністю і асортиментом продукції, що виготовляється. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у кондитерському цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентару.

Тема 8. ОРГАНІЗАЦІЯ РОЗДАТКОВОЇ ТА ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ. ПРОЕКТУВАННЯ РОБОТИ РОЗДАТКОВОЇ

Организація роздаткової та приміщень для персоналу.Проектування роботи роздаткової.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

[illegible]

Тема 1. Організація обслуговування бенкетів і прийомів. Класифікація бенкетів. Підготовка до проведення бенкетів	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 2. Бенкет-фуршет	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 3. Бенкет-коктейль	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 4. Бенкет за типом «шведського столу»	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 5. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 6. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням	11	4		4	3	11	1,0		1,0	9
Тема 7. Бенкет-чай	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 8. Особливості обслуговування тематичних бенкетів	11	4		4	3	11	0,5		1,0	9,5
Тема 9. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	11	4		2	5	11	0,5		1,0	9,5
Тема 10. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	11	2		2	5	11	0,5		1,0	9,5
Тема 11. Організація харчування учасників ділових, культурних, спортивних заходів	11	2		2	5	11	0,5		0,5	10
Тема 12. Організація обслуговування за місцем роботи та навчання	11	2		2	5	11	0,5		0,5	10
Тема 13. Особливості обслуговування туристів	11	2		2	5	11	0,5		0,5	10
Тема 14. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Водний транспорт. Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Організація харчування на залізничних вокзалах.	11	2		2	5	11	0,5		0,5	10
ІНДЗ	26	-		-	26	26	-		-	26
Разом за змістовим модулем 2	180	46		44	90	180	10		12	158
МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА										
Тема 1. Виробнича структура закладу ресторанного господарства	12	2		2	8	12	1		1	10
Тема 2. Постачання та зберігання сировини та напівфабрикатів у закладі ресторанного господарства	10	2		2	6	10	1		1	8
Тема 3. Організація складського та тарного господарства	10	2		2	6	10	1		1	8
Тема 4. Виробничі процеси закладу ресторанного господарства	12	2		2	8	12	1		1	10
Тема 5. Виробництво готової продукції. Організація роботи і структура гарячого цеху.	12	2		2	8	12	1		1	10

Тема 6. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (холодного цеху).	10	2		2	6	10	1		1	8
Тема 7. Організація виробництва борошняних кондитерських виробів.	12	2		1	9	12	1		1	10
Тема 8. Організація роздаткової та приміщень для персоналу. Проектування роботи роздаткової	12	2		1	9	12	1		1	10
Разом за змістовим модулем 3	90	16		14	60	90	8		8	74

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
МОДУЛЬ 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА			
1.	Лабораторне заняття № 1. Аналіз мереж закладів ресторанного господарства (за варіантами).	4	1
2.	Лабораторне заняття № 2. Рациональне розміщення закладу ресторанного господарства. Вибір місця відповідно до типу, місткості закладу, його концепції тощо.	4	1
3.	Лабораторне заняття № 3. Розробка послуг ресторанних закладів різного типу. Аналіз сервісів доставки їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, Uber Eats;Аналіз служби доставки ресторанів Одеси.	2	1
4.	Лабораторне заняття №4. Складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів.	4	1
5.	Лабораторне заняття № 5. Інжиніринг меню для закладів ресторанного господарства. Оптимізація меню.	4	1
6.	Лабораторне заняття № 6. Підготовка приміщення до обслуговування споживачів. Стандарти офіціанта.	4	1
7.	Лабораторне заняття № 7. Види сервірування столів.	4	1
8.	Лабораторне заняття № 8. Подавання закусок, перших страв, основних гарячих страв	4	0,5
9.	Лабораторне заняття № 9. Відпрацювання подавання напоїв. Підбір алкогольних напоїв за принципами еногастрономії.	2	1
10	Лабораторне заняття № 10. Відпрацювання приготування і подавання кавових напоїв.	4	0,5
11	Лабораторне заняття № 11. Розробка меню закладу швидкого обслуговування. Проектування послуг.	4	1
12	Лабораторне заняття № 12. Організація кейтерингу.	2	1

13	Лабораторне заняття № 13. Організація фудкортів.	2	1
Разом		44	12
МОДУЛЬ 2 . ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТІВ. ОБСЛУГОВУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ КОНТИНГЕНТІВ			
1	Лабораторне заняття № 1. Прийом замовлення та підготовка до проведення бенкету.	4	1
2	Лабораторне заняття № 2. Організація бенкету -фуршету.	4	1
3	Лабораторне заняття № 3. Організація бенкету -коктейль.	4	1
4	Лабораторне заняття № 4. Організація бенкету за типом «шведський стіл».	4	1
5	Лабораторне заняття №5. Розрахунок та організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.	4	1
6	Лабораторне заняття №6. Розрахунок та організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.	4	1
7	Лабораторне заняття № 7. Організація дипломатичного прийому.	4	1
8	Лабораторне заняття № 8. Організація тематичного бенкету.	4	1
9	Лабораторне заняття № 9. Складання меню сніданків у готелі. Відпрацювання "Room service".	2	1
10	Лабораторне заняття № 10. Організація виїзного бенкету.	2	1
11	Лабораторне заняття № 11. Розробка меню закладу швидкого обслуговування. Проектування послуг.	2	0,5
12	Лабораторне заняття № 12. Моделювання обслуговування пасажирів на водному транспорті.	2	0,5
13	Лабораторне заняття № 13. Моделювання обслуговування пасажирів на повітряному транспорті. Аналіз бортового харчування відомих авіаліній	2	0,5
14	Лабораторне заняття № 14. Моделювання обслуговування пасажирів на залізничному та автотранспорті.	2	0,5
Разом		44	12
МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА			
1	Лабораторна робота № 1. Розрахунок завантаження залу закладу ресторанного господарства. Розробка виробничої програми	2	1
2	Лабораторна робота № 2. Розрахунок потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах. Складання сировинної відомості. Складання рейтингу постачальників	2	1
3	Лабораторна робота № 3. Розрахунок складських приміщень	2	1
4	Лабораторна робота № 4. Розрахунок м'ясо-рибного цеху. Розрахунок цеху обробки зелені. Розрахунок овочевого цеху	2	1

5	Лабораторна робота № 5. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху	2	1
6	Лабораторна робота № 6. Розрахунок виробничої програми холодного цеху.	2	1
7	Лабораторна робота № 7. Розрахунок виробничої програми кондитерського та борошняного цеху.	2	1
8	Лабораторна робота №8. Проектування роботи роздавальні. Схема взаємодії кухарів та офіціантів.	2	1
Разом		16	8

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
		форма навчання	
1	Опрацювання лекційного матеріалу	60	160
2	Підготовка до практичних робіт, лабораторних робіт оформлення протоколів та підготовка до їхнього захисту	79	165
3	Виконання індивідуальних завдань	65	65
Разом за дисципліною		204	390

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Розрахунково-графічна робота (РГР) виконується з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, отриманих студентами за час навчання та набуття практичних навичок їх застосування при вирішенні завдань з управління в індустрії гостинності. **За змістом індивідуальні завдання** є письмовою формою самостійної роботи студентів, які, спираючись на теоретичні знання дисципліни, розробляють план, використовують літературу з теми, здійснюють відповідні розрахунки і оформляють роботу за відповідними вимогами. Розрахунково-графічну роботу студент виконує індивідуально або в групі з 2-3 осіб. Розрахунково-графічна робота складається з: титульного аркуша, змісту, вступу, основної частини, висновків, списку літератури, додатків. Формою підсумкового контролю є захист індивідуального завдання.

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (МОДУЛЬ 1)

1. Провести реінжиніринг меню ресторану “Кінза” (Дерібасівська)
2. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі “Лондонська”
3. Провести реінжиніринг меню кафе сімейного типу “Поляна казок” (Французький бульвар 22)
4. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану готелю «Дюк»
5. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану “Хаджибей”
6. Провести реінжиніринг меню ресторану «П МІО»
7. Провести реінжиніринг меню ресторану «Хмари»
8. Провести реінжиніринг меню кафе “Компот”
9. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану «Тераса»
10. Провести реінжиніринг меню ресторану «Яхта»
11. Провести реінжиніринг меню ресторану “Yug”
12. Провести реінжиніринг меню ресторану “Цирк ”
13. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Атлантик»
14. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Аркадія»
15. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Чорне море»
16. Розробити схему послуг ресторану “Кінза” (Дерібасівська)
17. Розробити схему послуг меню ресторану при готелі “Лондонська”
18. Розробити схему послуг кафе сімейного типу “Поляна казок” (Французький бульвар 22)
19. Розробити схему послуг ресторану ресторану готелю «Дюк»
20. Розробити схему послуг ресторану ресторану “Хаджибей”
21. Розробити схему послуг ресторану «П МІО»
22. Розробити схему послуг ресторану «Хмари»
23. Розробити схему послуг кафе “Компот”
24. Розробити схему послуг ресторану ресторану «Тераса»
25. Розробити схему послуг ресторану «Яхта»
26. Розробити схему послуг ресторану “Yug”
27. Розробити схему послуг ресторану “Цирк ”
28. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Атлантик»
29. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Аркадія»
30. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Чорне море»

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (МОДУЛЬ 2)

1. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та працівникам аптек Київського району м Одеси мережею ресторанів сім'ї Зарічанських в період воєнного стану з розрахунком раціонів та сировини
2. Організація харчування скомплектованими раціонами військовослужбовців (100 осіб) в період воєнного стану
3. Організація тематичного бенкету до Дня Незалежності України з почесними гостями з дружніх

країн (155 осіб)

4. Організація постачання скомплектованих раціонів людям з обмеженими можливостями в період карантину (на 125 осіб) з розрахунком гарячого цеху кафе Компот
5. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та хворим інфекційної лікарні м Одеси мережею ресторанів сім'ї Зарічанських з розрахунком холодного цеху
6. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та хворим інфекційної лікарні м Одеси мережею ресторанів Савелія Лібкіна з розрахунком раціонів та сировини
7. Організація постачання скомплектованих раціонів соціально незахищеним пенсіонерам в період воєнного стану (на 100 осіб) з розрахунком сировини
8. Організація харчування скомплектованими раціонами медиків (100 осіб) підприємством ресторанного господарства в режимі доставки.
9. Організація бенкету з частковим обслуговуванням за столом на 55 осіб з почесними гостями з Польщі (15 осіб).
10. Організація обслуговування раціональним харчуванням спеціалізованих контингентів он-лайн рестораном при роботі в режимі доставки
11. Організація бенкету-фуршету в ресторані при готелі "Брістоль" в честь відкриття консульства
12. Організація дитячого дня народження на 15 осіб в кафе сімейного типу "Поляна казок" (Французький бульвар 22)
13. Організація бенкету-фуршету на 77 осіб в ресторані при готелі "Лондонська"
14. Організація бенкету до дня народження на 24 особи (ювілей 25 років) з обґрунтуванням вибору закладу в м.Одеса
15. Організація роботи овочевого цеху кафе на 105 осіб при перепрофілюванні в їдальню та роботу в режимі доставки на період карантину
16. Організація бенкету на 22 особи до дня народження в ресторані "Кінза" (Дерibasівська)
17. Організація заходу з приводу презентації нового меню закладу
18. Організація тематичної молодіжної вечірки до дня народження в ресторані "Хаджибей"
19. Організація роботи заготівельного цеху кафе на 60 осіб при перепрофілюванні в їдальню та роботу в режимі доставки на період карантину
20. Розробка концепції ресторану при курортному готелі з впровадженням інноваційних технологій обслуговування
21. Організація дитячої вечірки до дня народження (7 років) на 25 осіб в клубі "Папашон"
22. Організація тематичного бенкету (дитячий день народження - 10 років) на 25 осіб у закладі ресторанного господарства м.Одеси.
23. Організація сніданків в готелях сімейного типу м.Одеси.
24. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 36 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи).
25. Організація дипломатичного прийому на 75 осіб (вечеря) в готелі «Bristol».
26. Організація дипломатичного прийому на 125 осіб (вечеря) в готелі «Лондонська».
27. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 особи (ювілей 35 років) у закладі ресторанного господарства (ресторан «Хмари»).
28. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 45 осіб з почесними гостями з Франції (4 особи)
29. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 36 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи).
30. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 24 особи з почесними гостями з Британії (6 осіб).
31. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 30 осіб (ювілей 45 років) у закладі ресторанного господарства (ресторан «Хмари»).
32. Організація весільного бенкету на 25 осіб в ресторані «Хмари»
33. Організація весільного бенкету на 55 осіб в готелі «Bristol»
34. Адаптація ресторанів до умов воєнного стану (на прикладі ресторану готелю «Дюк»
35. Адаптація ресторанів до умов воєнного стану (на прикладі ресторану готелю «ІІ МІО»

36. Адаптація закладів ресторанного господарства до умов воєнного стану (на прикладі кафе «Компот»
37. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Німеччини (6 осіб) -готель «Bristol»..
38. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Німеччини (6 осіб) – готель «Bristol».
39. Організація благодійного балу в готелі «Bristol» (150 осіб).
40. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) – готель «Bristol».
41. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Британії (8 осіб) – готель «Bristol».
42. Організація весільного бенкету на 30 осіб з обґрунтуванням вибору закладу в м.Одеса
43. Організація весільного бенкету на 30 осіб в бенкетному домі «Ренесанс»
44. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Хмари»
45. Організація весільного бенкету на 50 осіб в ресторані «Хмари»
46. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 16 осіб з почесними гостями з Британії (7 осіб) в ресторані «Хмари»
47. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (5 осіб) в ресторані «Хмари»
48. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 20 осіб з почесними гостями з Польщі (7 осіб) в ресторані «Олександрівський»
49. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 27 осіб з почесними гостями з Болгарії (4 особи) в ресторані «Олександрівський»
50. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (4 особи) в ресторані «Олександрівський»
51. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 16 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (3 особи) в ресторані «Олександрівський»
52. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Олександрівський»
53. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 27 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) та США(4особи) - готель «Bristol».
54. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Італії (2 особи) та Франції (4особи) - готель «Bristol».
55. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Чехії(3 особи) та Болгарії(3 особи) – ресторан «Риба».
56. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (4 особи) в ресторані «Yug»
57. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 осіб з почесними гостями з Італії (7 осіб) в ресторані «Yug»
58. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з почесними гостями з Болгарії (6 осіб) в ресторані «Yug»
59. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (14 осіб) в ресторані «Yug»
60. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 26 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (13 осіб) в ресторані «Yug»
61. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Yug»
62. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 17 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) та Італії(4особи) - ресторан «Yug»
63. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Італії (2 особи) та Франції (4особи) - ресторан «Yug»
64. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Молдови(5 осіб) таПольщі(4особи) - ресторан «Yug»
65. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб

- з почесними гостями з Польщі (3 особи) в ресторані «Риба»
66. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 осіб з почесними гостями з Італії (8 осіб) в ресторані «Риба»
 67. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з почесними гостями з Болгарії (10 осіб) в ресторані «Риба»
 68. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з гостями з Ізраїлю (30 осіб) в ресторані «Риба»
 69. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Ізраїлю (15 осіб) в ресторані «Риба»
 70. Організація весільного бенкету на 24 особи в ресторані «Риба»
 71. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Британії (7 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Риба»
 72. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Риба»
 73. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 10 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Риба»
 74. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 14 осіб з гостями з Італії (8 осіб) в ресторані «Кораблик»
 75. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 37 осіб з гостями з Болгарії (8 осіб) в ресторані «Кораблик»
 76. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 осіб з гостями з Ізраїлю (30 осіб) в ресторані «Кораблик»
 77. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з гостями з Молдови (15 осіб) в ресторані «Кораблик»
 78. Організація весільного бенкету на 15 осіб в ресторані «Кораблик»
 79. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з гостями з Франції (5 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Кораблик»
 80. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з гостями з Німеччини (3 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Кораблик»
 81. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 9 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Кораблик»
 82. Організація весільного бенкету на 55 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
 83. Організація весільного бенкету на 45 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
 84. Організація весільного бенкету на 65 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
 85. Організація весільного бенкету на 35 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
 86. Організація кави-брейк на конференції (55 осіб)
 87. Організація сніданків в готелі «Bristol».
 88. Організація сніданків в готелі «Дюк».
 89. Структура послуг ресторану в умовах воєнного стану (на прикладі ресторану «Хмари»)
 90. Структура послуг ресторану в умовах воєнного стану (на прикладі ресторану «Yug»)
 91. Структура послуг закладу ресторанного господарства в умовах воєнного стану (на прикладі кафе «Компот»)
 92. Організація доставки закладами ресторанного господарства в умовах воєнного стану
 93. Впровадження нових послуг закладами ресторанного господарства Одеси в умовах воєнного стану
 94. Організація весільного бенкету на 15 осіб в ресторані «Тераса»
 95. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з гостями з Франції (5 осіб) та Італії (4 особи) - ресторан «Тераса»
 96. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з гостями з Німеччини (3 особи) та Франції (3 особи) - ресторан «Тераса»
 97. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 9 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі (3 особи) - ресторан «Тераса»

- 98. Організація бенкету до ювілею на 25 осіб в ресторані «Тераса»
- 99. Організація бенкету до ювілею на 25 осіб в ресторані «Яхта»
- 100. Організація весільного бенкету на 35 осіб в ресторані «Яхта»

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (МОДУЛЬ 3)

1. Організація роботи кондитерського цеху кафе «Компот» з реінжинірингом меню.
2. Розробка концепції он-лайн ресторану на 156 місць з розрахунком гарячого цеху.
3. Розробка концепції ресторану на 68 місць при курортному готелі в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
4. Організація роботи рибного цеху ресторану морепродуктів в м. Одеса з концепцією «Слоу фуд» на 95 місць.
5. Організація роботи кафе «Компот» в режимі доставки (на 115 осіб) з розрахунком гарячого цеху.
6. Організація роботи холодного цеху їдальні на 125 осіб при курортному готелі.
7. Організація роботи м'ясного цеху ресторану на 95 місць в м. Одеса.
8. Розробка концепції кафе-кондитерська на 62 місця з розрахунком кондитерського цеху.
9. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 105 місць в м. Одеса.
10. Організація роботи холодного цеху ресторану на 115 місць в м. Одеса.
11. Розробка концепції дитячого кафе на 65 місць з розрахунком гарячого цеху.
12. Розробка концепції заміського ресторану на 108 місць з розрахунком холодного цеху.
13. Розробка концепції заміського ресторану на 115 місць з розрахунком гарячого цеху.
14. Розробка концепції комбінату напівфабрикатів з розрахунком м'ясного цеху.
15. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 112 місць з розрахунком гарячого цеху.
16. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 117 місць з розрахунком холодного цеху.
17. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в історичному центрі м.Одеса (вул. Дерибасівська) на 65 місць з розрахунком гарячого цеху.
18. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в районі Аркадія м.Одеса на 165 місць з розрахунком холодного цеху.
19. Розробка концепції ресторану на 78 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок овочевого цеху).
20. Розробка концепції ресторану на 108 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок гарячого цеху).
21. Реінжиніринг меню ресторану «Олександрівський» м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
22. Реінжиніринг меню ресторану «Тераса» м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
23. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 111 місць з розрахунком гарячого цеху.
24. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 112 місць з розрахунком холодного цеху.
25. Розробка концепції спеціалізованого ресторану (рибний ресторан) в Київському районі м.Одеса на 124 місця з розрахунком рибного цеху.
26. Розробка концепції вегетаріанського ресторану в м.Одеса на 55 місць з розрахунком холодного цеху.
27. Розробка концепції спеціалізованого кафе на 75 місць в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
28. Розробка концепції дієтичної їдальні на 155 місць при курортному готелі в м.Одеса з розрахунком м'ясного цеху.
29. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 77 місць з розрахунком гарячого цеху.
30. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 107 місць з розрахунком кондитерського цеху.
31. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 115 місць з розрахунком холодного цеху.
32. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 155 місць в м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.

33. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 175 місць в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
34. Розробка концепції дієтичної їдальні на 175 місць при курортному готелі з розрахунком гарячого цеху.
35. Розробка концепції закладу харчування при міні-готелі на 15 номерів в м.Одеса.
36. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 115 місць з розрахунком гарячого цеху.
37. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 85 місць з розрахунком гарячого цеху.
38. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 85 місць з розрахунком холодного цеху.
39. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
40. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 45 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
41. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
42. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 45 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
43. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
44. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 25 номерів в м.Одеса з розрахунком овочевого цеху.
45. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
46. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 65 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
47. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 75 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
48. Розробка концепції кафе здорового харчування на 55 місць з розрахунком гарячого цеху.
49. Розробка концепції кафе здорового харчування на 58 місць з розрахунком холодного цеху.
50. Розробка концепції кафе здорового харчування на 54 місця з розрахунком холодного цеху.
51. Організація роботи гарячого цеху кафе Компот (мережа ресторанів Савелія Лібкіна) з впровадженням дієтичного меню.
52. Розробка концепції он-лайн ресторану на 135 місць з розрахунком гарячого цеху.
53. Розробка концепції ресторану на 58 місць при курортному готелі в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
54. Організація роботи рибного цеху ресторану морепродуктів в м. Одеса з концепцією «Слоу фуд» на 105 місць.
55. Організація роботи кафе «Компот» в режимі доставки (на 85 осіб) з розрахунком холодного цеху.
56. Організація роботи холодного цеху їдальні на 115 осіб при курортному готелі.
57. Організація роботи м'ясного цеху ресторану на 105 місць в м. Одеса.
58. Розробка концепції кафе-кондитерська на 55 місць з розрахунком кондитерського цеху.
59. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 116 місць в м. Одеса.
60. Організація роботи холодного цеху ресторану на 117 місць в м. Одеса.
61. Розробка концепції дитячого кафе на 85 місць з розрахунком гарячого цеху.
62. Розробка концепції заміського ресторану на 118 місць з розрахунком холодного цеху.
63. Розробка концепції заміського ресторану на 58 місць з розрахунком гарячого цеху.
64. Розробка концепції комбінату напівфабрикатів з розрахунком м'ясного цеху.
65. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 55 місць з розрахунком гарячого цеху.
66. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 65 місць з розрахунком холодного цеху.
67. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в історичному центрі м.Одеса (вул. Дерибасівська) на 75 місць з розрахунком гарячого цеху.
68. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в районі Аркадія м.Одеса на 185

- місць з розрахунком холодного цеху.
69. Розробка концепції ресторану на 108 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок овочевого цеху).
 70. Розробка концепції ресторану на 114 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок гарячого цеху).
 71. Реінжиніринг меню ресторану «Олександрівський» м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
 72. Реінжиніринг меню ресторану «Тераса» м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
 73. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 155 місць з розрахунком гарячого цеху.
 74. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 87 місць з розрахунком холодного цеху.
 75. Розробка концепції спеціалізованого ресторану (рибний ресторан) в Київському районі м.Одеса на 75 місць з розрахунком рибного цеху.
 76. Розробка концепції вегетаріанського ресторану в м.Одеса на 75 місць з розрахунком холодного цеху.
 77. Розробка концепції спеціалізованого кафе на 85 місць в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
 78. Розробка концепції дієтичної їдальні на 185 місць при курортному готелі в м.Одеса з розрахунком м'ясного цеху.
 79. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 87 місць з розрахунком гарячого цеху.
 80. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 117 місць з розрахунком кондитерського цеху.
 81. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 125 місць з розрахунком холодного цеху.
 82. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 165 місць в м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.
 83. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 115 місць в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
 84. Розробка концепції дієтичної їдальні на 135 місць при курортному готелі з розрахунком гарячого цеху.
 85. Розробка концепції закладу харчування при міні-готелі на 14 номерів в м.Одеса.
 86. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 95 місць з розрахунком гарячого цеху.
 87. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 75 місць з розрахунком гарячого цеху.
 88. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 65 місць з розрахунком холодного цеху.
 89. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
 90. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 46 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
 91. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 56 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
 92. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 25 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
 93. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
 94. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 15 номерів в м.Одеса з розрахунком овочевого цеху.
 95. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 37 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
 96. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 67 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
 97. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 77 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
 98. Розробка концепції кафе здорового харчування на 57 місць з розрахунком гарячого цеху.
 99. Розробка концепції кафе здорового харчування на 59 місць з розрахунком холодного цеху.

100.Розробка концепції кафе здорового харчування на 56 місць з розрахунком холодного цеху.

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для екзамену	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення практичних (лабораторних) занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, екзамен(залік)
--	--

ПИТАННЯ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗА МОДУЛЕМ 1

- Охарактеризуйте загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства.
- Охарактеризуйте ресторанне господарство як вид економічної діяльності.
- Тенденції розвитку ресторанного господарства.
- Фактори, які впливають на вибір концепції закладу.
- Мережа закладів ресторанного господарства. Ресторанні мережі, їх характеристика та тенденції розвитку в Україні та у світі.
- Характеристика вітчизняних і закордонних ресторанних мереж.
- Характеристика закладів ресторанного господарства та їх класифікація відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
- Базові засади розроблення концепції закладів ресторанного господарства. Формати закладів ресторанного господарства: Haute Cuisine, Fast Casual, Casual Dining, Quick Service Restaurant, Fine Dining, Fast food, Street food.
- Моноформатні заклади, концепції: food-трек, гурме Fast food, локальні ресторації, анти-кафе, smart cafe. Крафтові заклади ресторанного господарства: міні-броварні, крафтові кафе-пекарні, сироварні.
- Адаптація закладів ресторанного бізнесу в період пандемії COVID 19 та умов воєнного стану.
- Основні поняття та терміни у сфері послуг: послуга, надання послуги, споживач послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, тощо.).
- Послуги закладів ресторанного господарства, їхня класифікація.
- Зміна структури послуг закладів ресторанного господарства в умовах карантину та в умовах воєнного стану: діджиталізація послуг, безконтактні технології, онлайн ресторани, доставка їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, Uber Eats; глобалізація.
- Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками.
- Еволюція і тенденції розвитку меню, сучасні очікування та уподобання споживачів закладів ресторанного господарства в умовах пандемії та військового стану.
- Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.

17. Вимоги до створення меню. Фактори, що впливають на його складання в закладах ресторанного господарства.
18. Вимоги до створення основних видів меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
19. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Характеристика приміщень в яких здійснюється процес обслуговування споживачів.
20. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них; способи розміщення меблів у залах. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів.
21. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення. Основні й допоміжні прибори.
22. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування і обслуговування офіціантами.
23. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Види сервірування та їх характеристика.
24. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.
25. Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам, професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи.
26. Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.
27. Асортимент холодних страв і закусок. Правила подавання холодних страв і закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних холодних страв і закусок.
28. Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних гарячих закусок.
29. Асортимент і правила подавання супів: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних супів.
30. Асортимент і правила подавання основних гарячих страв: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання основних гарячих страв в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних основних гарячих страв. Правила порціонування основних гарячих страв у присутності гостя і подавання їх до столу.
31. Види алкогольних напоїв, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства.
32. Міцні алкогольні напої, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства. Правила подавання та дегустації міцних алкогольних напоїв. Температура подавання міцних алкогольних напоїв.
33. Класифікація та правила подавання вин
34. Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії.
35. Асортимент гарячих і холодних напоїв власного виробництва.

36. Правила подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному і багатопорційному посуді.
37. Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика. Додаткові послуги ресторану, їх класифікація.
38. Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню закладів швидкого обслуговування. Особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.
39. Сутність кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.
40. Фудінг та його різновиди. Місця здійснення процесів із фудінгу. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів.
41. Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».
42. Принципи побудови та роботи фудкортів. Планування зони фудкорта - лінійне планування. Кільцеве планування зони фудкорта. Острівне планування зони фудкорта. Особливості обслуговування гостей.

ПИТАННЯ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗА МОДУЛЕМ 2

1. Класифікація бенкетів. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів. Прийом замовлення на проведення бенкету Підготовка до проведення бенкету
2. Особливості меню бенкету-фуршету. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти розташування бенкетних столів. Варіанти сервіровки столів склом.
3. Бенкет-коктейль. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Правила подавання страв.
4. Особливості меню, сервірування бенкету за типом шведського столу. Особливості подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету за типом «шведського столу»
5. Характеристика меню сніданку, обіду, вечері бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
6. Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей. Прийоми обслуговування гостей при подаванні страв та напоїв.
7. Особливості меню, сервірування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
8. Особливості подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
9. Бенкет-чай, бенкет-кава. Вимоги до інтер'єру приміщення, меблів, посуду, обслуговуючого персоналу. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, організації обслуговування учасників бенкету.
10. Особливості організації та проведення тематичних бенкетів: весільного бенкету; хрещення; повноліття; новорічного свята
11. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування. Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря" та інші прийоми (залежно від мети).
12. Підготовча робота із влаштування прийому: визначення виду прийому, складання списку запрошених осіб, розсилання запрошень, складання плану-схеми розміщення гостей за столами (на певні види прийомів), підготовка приміщення, вибір варіанта розміщення меблів

- у залі, вибір варіанта розсаджування гостей, вибір варіанта підготовки та оформлення приміщень до обслуговування; складання меню, карти вин і аперитиву для бенкету-прийому; вибір варіанта сервірування столів, вибір сценарію обслуговування гостей, підготовка тостів, промов і промов у відповідь, складання порядку проведення прийому.
13. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.
 14. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей. Меню дитячих закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування меню в закладах ресторанного господарства. Організація дитячого дозвілля
 15. Класифікація та вимоги до організації івентів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями. Організація харчування на виставках та ярмарках. Обслуговування учасників спортивних змагань
 16. Загальні вимоги до харчування робітників і службовців. Організація обслуговування зосереджених та розосереджених споживачів. Організація дієтичного харчування. Порядок та регулювання надання послуг з харчування в навчальних закладах. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції. Організація харчування в школах та університетах
 17. Види закладів ресторанного господарства у підприємствах готельного господарства.
 18. Класифікація і основні типи харчування у закладах ресторанного господарства відповідно до категорії готелю. Форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах.
 19. Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних підприємств.
 20. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів.
 21. Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню. Особливості організації і обслуговуванні по типу "шведського стола" та "шведської лінії".
 22. Організація обслуговування в номерах готелів. Організація роботи "Room service". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації. Організація «Щасливої години для наших гостей».
 23. Особливості організації харчування пасажирів водного транспорту
 24. Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування. Особливості організації виробничих процесів підприємства харчування, яке обслуговує авіарейси. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням. Контроль за якістю продукції, яка постачається на борт літака.
 25. Організація харчування на залізничних вокзалах. Склад устаткування купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Порядок підготовки до рейсу. Основні типи підприємств ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість. Типи підприємств ресторанного господарства на автовокзалах.

ПИТАННЯ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗА МОДУЛЕМ 3

1. Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Фактори, що впливають на формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства
3. Характеристика й види моделей виробничого процесу. Особливості виробничого процесу залежно від функцій, які виконують заклади ресторанного господарства.
4. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх взаємозв'язок.

5. Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Типова структура, призначення та організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень.
6. Напрями в організації роботи й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "free flow system", торговельних центрів тощо).
7. Інноваційна діяльність у ресторанному бізнесі.
8. Організаційна характеристика виробничої програми закладу ресторанного господарства та порядок її складання. Особливості розроблення денної виробничої програми закладу.
9. Технічна документація, яка регламентує роботу виробництва. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню.
10. Методи визначення потреби закладу у сировині, товарах, напівфабрикатах.
11. Організація продовольчого постачання у заклади ресторанного господарства. Методи розрахунку потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах.
12. Організація закупівлі сировини на загальнодоступних ринках. Інші форми й методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.
13. Види й структура складських приміщень. Вимоги до складських приміщень. Класифікація приміщень складської групи.
14. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Призначення і функції експедиції.
15. Види й характеристика закладів ресторанного господарства з централізованим виробництвом напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.).
16. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: овочевого, м'ясного, рибного, птахо-гомількового.
17. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: м'ясного.
18. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: рибного.
19. Організація випуску кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства із централізованим виробництвом.
20. Кулінарні цехи як структурні підрозділи торговельних закладів (супермаркетів типу «Сільпо», «Велика кишеня», «Метро», фабрик-кухонь, кулінарії тощо). Асортимент напівфабрикатів, структура виробничих приміщень.
21. Основні вимоги до просторового розміщення гарячих цехів. Визначення виробничої програми гарячого цеху. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у гарячому цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентар.
22. Особливості організації робочих місць при виготовленні фірмових страв (страв-гриль, страв на відкритому вогні, хоспер-страв).
23. Характеристика виробничих процесів, які виконуються у цеху. Визначення виробничої програми холодного цеху. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у холодному цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентар.
24. Призначення кондитерського цеху. Класифікація кондитерських цехів за виробничою потужністю і асортиментом продукції, що виготовляється. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у кондитерському цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентар.
25. Організація роздаткової та приміщень для персоналу. Проектування роботи роздаткової.

**8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА
НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ**
(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ЕКЗАМЕН

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0 10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

ЗАЛІК

Поточний контроль			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переводу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переводу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання здобувача мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що здобувач знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для екзамену / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Здобувач володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Здобувач був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Здобувач не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		Не зараховано
35-59	Fx	Незадовільно	
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. HoReCa. Том 2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312с.
2. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч.посібник для студентів вищих навч. закладів. К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. 279 с.
3. Курсова робота з готельної та ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В.Дишкантюк, Л. А. Тітомир. Одеса : Олді+, 2022. 120 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. К.: Виробництво, 2012. 557 с.
5. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса :Олді+, 2022. – 248 с.
6. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: А.С.К., 2000. 848 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. К.: «Кондор». 2011. 506 с.

Законодавчі та нормативні документи

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. К. : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держстандарт України, 2004.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.
4. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги” .

Додаткова

1. Говард Шульц. Історія Starbucks. / Шульц Говард: пер. с англ. видавн. «Наш Формат» : 2017. 408 с.
2. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч.

посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. Київ : Центр навч. літ., 2014. 280 с.

3. Кондрашин Андрій. Ресторанний бізнес у малих містах: секрети успішного відкриття та ефективного управління [Текст] / Андрій Кондрашин: пер. с англ. Одеса.: Вид-дім «Чернів Ко», 2016. 203 с.

Інтернет-ресурси

1. Офіційний вісник України. [Електронний ресурс] URL: <http://ovu.com.ua/> (дата звернення: 08.08.2024р.)
2. Міністерство охорони здоров'я України. [Електронний ресурс] URL: <http://www.moz.gov.ua/ua/portal/> (дата звернення: 21.07.2024р.)
3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.). [Електронний ресурс] URL: <http://www.codexalimentarius.net> (дата звернення: 02.08.2024р.)
4. Кондитер України. [Електронний ресурс] URL: www.ukrkonditer.Kiev.ua
5. Сайт кращих ресторанів України. [Електронний ресурс]. URL: www.restoran.ua (дата звернення: 11.08.2024р.)
6. Culinaryguidelines. [Електронний ресурс] URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 11.08.2024р.)
7. ІКА / CulinaryOlympics. [Електронний ресурс] URL: www.vkd.com (дата звернення: 27.07.2024р.)
8. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс]. URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 10.08.2024р.)
9. Гурме. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.gourmet.com.ua>(дата звернення: 08.08.2024р.)
10. Ресторатор.[Електронний ресурс]. URL: www.restorator.com.ua (дата звернення: 15.07.2024р.)