

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Кафедра туристичного та готельного бізнесу

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресторанна справа

повна назва навчальної дисципліни

Для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр чи
магістр

року набору

2019

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми

академічні групи

ГР-19, ЗГР-19

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2019 рік

Розробник:

Липовий Денис Васильович,
викладач кафедри туристичного
та готельного бізнесу

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

10.12.2019 р.


підпис

Д. В. Липовий
ініціали та прізвище

Керівник (гарант) освітньої
програми

Антонова Олена Вікторівна, доцент кафедри
туристичного та готельного бізнесу,
кандидат економічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

10.12.2019 р.


підпис

О. В. Антонова
ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
туристичного та готельного бізнесу
назва кафедри

протокол від 12.12.2019 р. № 7.

Зав. кафедри


підпис

М. М. Паньків
ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 27.12.2019 р. № 6.

Голова методичної комісії


підпис

Р. А. Чемчикаленко
ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанна справа» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Метою викладання навчальної дисципліни є набуття студентами фахових компетентностей щодо основ структури, функцій технологічного процесу ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально-технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування).

Предметом вивчення навчальної дисципліни є структура і логічна послідовність функціональної діяльності з організації ресторанної справи, а також сукупність методів і прийомів такої діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальної дисципліни «Готельна справа» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії.

ЗК 6. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Здатність до адаптації, креативності, генерування ідей та дій у новій ситуації.

ЗК 9. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну та діяльність.

ФК 6. Вміння визначати функціональні області суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними.

ФК 7. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації готельних та ресторанних послуг.

ФК 8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ФК 10. Здатність використовувати та впроваджувати нові технології, брати участь в модернізації та реконструкції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 12. Розуміти принципи психології та використовувати їх у професійній діяльності.

ФК 15. Уміння ідентифікувати, класифікувати та описувати роботу сервісних систем і складових шляхом використання аналітичних методів

ФК 16. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знання закономірностей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі.

ПРН 3. Знання та розуміння збору та оброблення первинну інформацію, виявлення загальних тенденцій розвитку готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 4. Знання формування системи функціональних та забезпечуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 5. Знання процедур оцінки якості обслуговуючих процесів суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Знання та розуміння правового забезпечення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 8. Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів.

ПРН 15. Уміння проектувати процес надання основних і додаткових послуг у засобах розміщення та підприємствах ресторанного господарства.

ПРН 22. Здатність усвідомлювати необхідність навчання впродовж усього життя з метою поглиблення набутих та здобуття нових фахових знань.

ПРН 23. Здатність відповідально ставитись до виконуваної роботи та досягати поставленої мети з дотриманням вимог професійної етики.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Місія ресторанного господарства

Предмет дисципліни «Ресторанна справа». Генезис ресторанного господарства як складової сфери гостинності. Сучасна місія ресторанного господарства. Легітимні основи функціонування закладів ресторанного господарства. Підвищення якості та асортименту продукції, що реалізується. Впровадження сучасних прогресивних технологій обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.

Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства

Типи закладів ресторанного господарства. Показники, які визначають тип закладу. Асортиментний мінімум. Признаки класифікації закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004. Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства

Мережа підприємств ресторанного господарства міста. Мережа ЗРГ в розрізі районів міста. Заклади харчування при колективних засобах розміщення. Поняття «Продукція» та «Послуга». Технологічний і виробничий процеси закладу ресторанного господарства. Характеристика забезпечувальних процесів. 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.

Тема 4. Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства

Завдання постачання. Джерела постачання. Організація постачання. Реєстр затверджених постачальників. Постачання харчових продуктів. Рух товарів у ЗРГ. Ланцюг постачання і принцип «Traceability». Приймання за кількістю. Приймання за якістю. Товарні запаси. Матеріальне-технічне постачання. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства

Призначення складської групи приміщень. Послідовність складських операцій. Номенклатура складських приміщень. Складське обладнання. Устрій приміщень складської групи. Способи складування. Зберігання сировини тваринного походження. Зберігання сировини рослинного походження. Характеристика методів складської обробки FIFO і LIFO. Тарне господарство.

Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства

Призначення сервісних приміщень. Номенклатура сервісних приміщень. Конфігурація роздачі. Конфігурація буфету (сервіс-бару). Конфігурація приміщень вестибюльної групи. Конфігурація торгового залу. Конфігурація банкетного залу. Визначення площ сервісних приміщень.

Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства

Призначення підсобних приміщень. Номенклатура підсобних приміщень. Конфігурація мийної кухонного посуду. Конфігурація мийної столового посуду. Конфігурація сервізної. Конфігурація білизняної. Конфігурація приміщень для персоналу.

Тема 8. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства

Працівники. Процедури. Споживачі. Місце надання сервісу. Забезпечення ресурсами. Призначення меню. Види меню. Розробка меню. Оформлення меню. Циклічне меню. Банкетне меню. Норми праці сервісного персоналу. Графіки виходу на роботу. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

Тема 9. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Лінія прилавків самообслуговування. Буфетна лінія. Способи розрахунку. Форми обслуговування офіціантами: «в стіл» та «в обніс». Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.

Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу

Столові меблі. Допоміжні меблі. Столовий посуд. Посуд подачі. Столові прибори. Допоміжні прибори. Столова білизна. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування. Характеристика винних шаф. Вплив стилю на підбір устаткування та меблів.

Тема 11. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу

Введення в процесний підхід. Етапи сервісного процесу. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі. Підготовка посуду і столової білизни. Попереднє сервірування столів. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням.

Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами

Стили подачі страв офіціантами. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання других страв. Підготовка столу до подавання десертів і напоїв. Правила та техніка подавання десертів. Правила і техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.

Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу

Класифікація банкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування банкетів. Підготовка до проведення банкету. Визначення потреби в матеріальних ресурсах. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет за типом «шведського столу». Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Банкет-чай. Особливості обслуговування тематичних банкетів.

Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом. Особливості організації банкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для банкету-прийому. Особливості сервірування столу на банкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на банкетах-прийомах.

Тема 15. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів

Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Тема 16. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму

Добовий раціон харчування. Добовий набір продуктів. Особливості надання сервісу дітям. Особливості надання сервісу дієтичного харчування в санаторіях і лікувально-профілактичних закладах. Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання.

Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях

Заклади ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Обслуговування в обідній час. Організація «шведського столу». Обслуговування в номерах готелю. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі. Особливості функціонування міні-бару. Організація інших видів обслуговування.

Тема 18. Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів

Класифікація та загальні вимоги до організації бізнес-заходів. Обслуговування за місцем проведення заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Організація харчування на виставках та ярмарках. Обслуговування учасників і глядачів спортивних змагань.

Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті

Характеристика цільового контингенту. Умови надання сервісу. Витрати енергії на маршруті. Нутріціологічні аспекти харчування при спортивному туризмі. Обмеження технологічного процесу. Напіврідкі страви. Особливості вогнища і кухонного посуду при польовому харчуванні.

Тема 20. Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі

Характеристика православного контингенту. Коротка характеристика православного християнства. Релігійні вимоги харчування православних. Пісна і скоромна страва. Нутріціологічні аспекти пісних страв. Трапезний календар. Обмеження технологічного процесу в православної кухні. Характеристика кашрутного контингенту. Вимоги до харчування «Кашрут». Обмеження технологічного процесу при кашруті. Спеціальна технологія страв кошерної кухні. Характеристика халяльного контингенту. Вимоги до харчування «Халяль». Пости в ісламі. Обмеження технологічного процесу при халяльному харчуванні. Спеціальна технологія страв халяльної кухні.

Тема 21. Інспектування ресторанного сервісу

Чек-листи. Градація невідповідностей. Сприйнята якість. Модель розривів якості (GAP-модель). Анкетування. Таємний Гість (Mystery Guest).

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Назви тем	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Місія ресторанного господарства	13	2				11							17					17						
Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства	17	2		4		11							19	2				17						
Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства	9	2				7							17					17						
Тема 4. Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства	17	2		4		11							17					17						
Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства	14	2				12							12					12						
Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства	15	4				11							17					17						
Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства	17	2		4		11							15					15						
Тема 8. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства	18	2		4		12							17			2		15						
Тема 9. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства	18	2		4		12							19	2				17						
Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.	15	4		4		7							21	2		2		17						
Тема 11. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства	17	4		4		9							15					15						

Назви тем	Обсяг у годинах																											
	денна форма												заочна форма															
	повна						скорочена						повна						скорочена									
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі								
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС				
до організації сервісу.																												
Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами	18	4		4		10							19	2		2		15										
Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу	18	4		4		10							17			2		15										
Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу	12	4		2		6							19	2		2		15										
Тема 15. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.	14	4		4		6							20	2		2		16										
Тема 16. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.	16	2		4		10							16	2		2		12										
Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.	18	4		4		10							19	2		2		15										
Тема 18. Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів.	18	4		4		10							14					14										
Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.	18	4		4		10							15					15										
Тема 20. Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі.	16	2		4		10							18	2		2		14										
Тема 21. Інспектування ресторанного сервісу	12	2				10							17					17										
Курсова робота	30					30																						
Усього годин /кредитів ECTS	360/12	62		62		236							360/12	18		18		324										

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=4370>

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2019/2020		2020/2021		2021/2022		2022/2023	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття			28	34				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			28	34				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)				30				
	Самостійна робота студентів			124	82				
	Усього годин			180	180				
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття		2	8	8				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття		2	6	10				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів		86	166	72				
	Усього годин		90	180	90				
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скоро-чена	пов-на	скоро-чена
Тема 1. Місія ресторанного господарства	Місія ресторанного господарства	2			
Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства	Класифікація і типи закладів ресторанного господарства	2		2	
Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства	Середовище підприємств ресторанного господарства	2			
Тема 4. Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства	Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства	2			
Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства	Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства	2			
Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства	Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства	4			
Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства	Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства	2			
Тема 8. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства	Планування сервісу в закладах ресторанного господарства	2			
Тема 9. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства	Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства	2		2	
Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.	Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.	4		2	
Тема 11. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу.	Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу.	4			
Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами	Конфігурація сервісу офіціантами	4		2	
Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу	Конфігурація банкетного сервісу	4			
Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу	Конфігурація протокольного сервісу	4		2	
Тема 15. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.	Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.	4		2	
Тема 16. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.	Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.	2		2	
Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.	Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.	4		2	

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скоро-чена	пов-на	скоро-чена
Тема 18. Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів.	Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів.	4			
Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.	Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.	4			
Тема 20. Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі.	Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі.	2		2	
Тема 21. Інспектування ресторанного сервісу	Інспектування ресторанного сервісу	2			
Усього		62		18	

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту:

[https:// htei.kh.ua/course/view.php?id=4370](https://hte.kh.ua/course/view.php?id=4370)

Лекційний матеріал наведено у [2, 3, 4].

5.2. Теми семінарських занять

Семінарських занять не передбачено

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скоро-чена	пов-на	скоро-чена
Тема 1. Місія ресторанного господарства	Місія ресторанного господарства				
Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства	Класифікація і типи закладів ресторанного господарства	4			
Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства	Середовище підприємств ресторанного господарства				
Тема 4. Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства	Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства	4			
Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства	Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства				
Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства	Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства				
Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства	Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства	4			
Тема 8. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства	Планування сервісу в закладах ресторанного господарства	4		2	

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скоро-чена	пов-на	скоро-чена
Тема 9. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства	Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства	4			
Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.	Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.	4		2	
Тема 11. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу.	Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу.	4			
Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами	Конфігурація сервісу офіціантами	4		2	
Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу	Конфігурація банкетного сервісу	4		2	
Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу	Конфігурація протокольного сервісу	2		2	
Тема 15. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.	Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.	4		2	
Тема 16. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.	Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.	4		2	
Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.	Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.	4		2	
Тема 18. Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів.	Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів.	4			
Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.	Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.	4			
Тема 20. Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі.	Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі.	4		2	
Тема 21. Інспектування ресторанного сервісу	Інспектування ресторанного сервісу				
Усього		62		18	

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https:// htei.kh.ua/course/view.php?id=4370>

5.4. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття непередбачено.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Місія ресторанного господарства.

1. Підвищення якості та асортименту продукції, що реалізується
2. Впровадження сучасних прогресивних технологій обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.

Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства.

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004
2. Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг
3. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства.

1. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства
2. Статут підприємства, його структура
3. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції
4. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Тема 4. Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства

1. Матеріальне-технічне постачання
2. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення
3. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства

1. Характеристика методів складської обробки FIFO і LIFO
2. Оптимізація маршрутів доставки товарів
3. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства

1. Конфігурація приміщень вестибюльної групи
2. Конфігурація торгового залу
3. Визначення площ сервісних приміщень.

Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства

1. Конфігурація білизняної
2. Конфігурація приміщень для персоналу.

Тема 8. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства

1. Норми праці сервісного персоналу
2. Графіки виходу на роботу
3. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

Тема 9. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства

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

Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.

1. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування
2. Характеристика винних шаф
3. Вплив стилю на підбір устаткування та меблів.

Тема 11. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу.

1. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі
2. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням.

Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами.

1. Підготовка столу до подавання десертів і напоїв
2. Правила та техніка подавання десертів
3. Правила і техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.

Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу.

1. Банкет-коктейль
2. Банкет за типом «шведського столу»
3. Банкет-чай
4. Особливості обслуговування тематичних банкетів.

Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу.

1. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі
2. Організація обслуговування гостей на банкетах-прийомах.

Тема 15. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.

1. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті
2. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті
3. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.

Тема 16. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.

1. Особливості організації харчування студентів
2. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання.

Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.

1. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі
2. Особливості функціонування міні-бару
3. Організація інших видів обслуговування.

Тема 18. Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів.

1. Організація харчування на виставках та ярмарках.
2. Обслуговування учасників і глядачів спортивних змагань.

Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.

1. Нутріціологічні аспекти харчування при спортивному туризмі
2. Обмеження технологічного процесу
3. Особливості вогнища і кухонного посуду при польовому харчуванні.

Тема 20. Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі.

1. Релігійні вимоги харчування православних
2. Нутріціологічні аспекти пісних страв
3. Обмеження технологічного процесу в православної кухні.

Тема 21. Інспектування ресторанного сервісу

1. Модель розривів якості (GAP-модель)
2. Таємний Гість (Mystery Guest)
3. Чек-лист

Організація самотійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самотійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом передбачено виконання індивідуального завдання у форматі курсової роботи.

Організація курсового проектування регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів);

- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у творах працівників і здобувачів вищої освіти Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1. Місія ресторанного господарства					5			
	Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства					5			
	Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства					5			
	Тема 4. Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства					6			
	Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства					6			
	Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства					5			
	Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства					6			
	Тема 8. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства					5			
	Тема 9. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства					6			
	Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.					6			
	Тема 11. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу.					5			
	Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами						6		
	Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу						6		
	Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу						6		
	Тема 15. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.						6		
	Тема 16. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.						6		
	Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.						6		
	Тема 18. Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів.						6		
	Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.						6		
	Тема 20. Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі.						6		
	Тема 21. Інспектування ресторанного сервісу						6		
Підсумковий контроль	Письмовий екзамєн					40	40		
Разом						100	100		

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1. Місія ресторанного господарства				3				
	Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства				3				
	Тема 3. Середовище підприємств ресторанного господарства				3				
	Тема 4. Конфігурація постачання у закладах ресторанного господарства				3				
	Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень закладів ресторанного господарства				3				
	Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень закладів ресторанного господарства					3			
	Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень закладів ресторанного господарства					3			
	Тема 8. Планування сервісу в закладах ресторанного господарства					13			
	Тема 9. Форми і методи сервісу в закладах ресторанного господарства					3			
	Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.					13			
	Тема 11. Підготовка приміщень закладів ресторанного господарства до організації сервісу.					10			
	Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами						7		
	Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу						8		
	Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу						8		
	Тема 15. Конфігурація ресторанного сервісу для туристів і пасажирів.						8		
	Тема 16. Конфігурація ресторанного сервісу регламентованого режиму.						8		
	Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах ресторанного господарства при готелях.						8		
	Тема 18. Конфігурація ресторанного сервісу бізнес-заходів.						2		
	Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.						2		
	Тема 20. Конфігурація ресторанного сервісу при релігійному туризмі.						7		
	Тема 21. Інспектування ресторанного сервісу						2		
Підсумковий контроль	Письмовий екзамєн				40	40			
Разом					100	100			

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять;
- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

10.1. Основні джерела інформації

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 280 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє видання : навчальний посібник / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 382 с.
3. Мальська М. П. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 304 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник : [для вищих навчальних закладів] / За редакцією Н. О. П'ятницької. – Київ : Центр учбової літератури, 2016 – 584 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

5. HoReCa : навчальний посібник : у 3-х томах – Том 2 : Ресторани / [А. А. Мазаракі та інші] за редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : Київський національно торговельно-економічний університет, 2017. – 312 с.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – Чинний від 2004-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – Київ : Арії, 2011. – 992 с.
8. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навчальний посібник : 2-е видання перероблене і доповнене / за загальною редакцією Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар. – Київ : КУТЕП, 2016. – 407 с.
9. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99. – Чинний з 1999-03-26. – Київ : Держстандарт України, 1999. – 31 с.
10. PROhotel [Електронний ресурс] : [портал про готельний бізнес]. – Режим доступу : <http://prohotel.ru/>. – Станом на 30.11.2019. – Назва з екрану.
11. Верховна Рада України [Електронний ресурс] : [офіційний веб-портал]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/>. – Станом на 28.11.2019. – Назва з екрану.
12. Готельний і ресторанний бізнес в Україні та світі [Електронний ресурс] : [веб-портал організації]. – Режим доступу: <http://www.hotelbiz.com.ua>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.
13. Сіль [Електронний ресурс] : [національна ресторанна премія]. – Режим доступу: <http://saltawards.com/uk/>. – Станом на 30.11.2019. – Назва з екрану.