

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

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Організація ресторанного господарства**

повна назва навчальної дисципліни

Для підготовки  
студентів освітнього  
ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр  
чи магістр

року набору

2018

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології

назва освітньої програми

академічні групи

ТХ-18

шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Липовий Денис Васильович,  
викладач кафедри інноваційних харчових  
і ресторанних технологій

---

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

03.09.2020 р.

Керівник (гарант) освітньої  
програми

Куниця Катерина Вікторівна, старший  
викладач кафедри інноваційних харчових  
і ресторанних технологій,  
кандидат технічних наук

---

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

03.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри  
інноваційних харчових і ресторанних технологій

---

назва кафедри

протокол від 03.09.2020 р. № 1.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,  
протокол від 11.09.2020 р. № 1.

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

**Метою** викладання навчальної дисципліни є формування теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва кулінарної продукції, підготовка висококваліфікованих спеціалістів, які вільно володіють сукупністю методів і прийомів діяльності з організації ресторанного господарства як складової частини ресторанної справи.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є структура та логічна організація діяльності з надання послуг із організації ресторанного господарства, а також сукупність методів та прийомів такої діяльності в умовах ринкових відносин.

**Міждисциплінарні зв'язки** вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Етнічна кулінарія», «Кейтеринг», а також формування фахових компетентностей, передбачених освітньою програмою «Ресторанні технології».

**Мова викладання** – українська.

## **2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ**

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

### **загальних компетентностей:**

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

### **фахових компетентностей:**

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

### **програмних результатів навчання:**

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

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

ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

### **3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Тема 1. Місія громадського харчування.**

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

#### **Тема 2. Класифікація і типи закладів громадського харчування.**

Термінологія лекції. Типи закладів громадського харчування. Показники, які визначають тип закладу. Асортиментний мінімум. Признаки класифікації ЗХ. 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 громадського харчування.**

Термінологія лекції. Мережа закладів харчування міста. Мережа ЗХ в розрізі районів міста. Заклади харчування при колективних засобах розміщення. Поняття «Продукція» та «Послуга». Технологічний і виробничий процеси закладу громадського харчування. 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.**

Термінологія лекції. Завдання постачання. Джерела постачання. Організація постачання. Реєстр затверджених постачальників. Постачання харчових продуктів. Рух товарів у ЗГХ. Ланцюг постачання і принцип «Traceability». Приймання за кількістю. Приймання за якістю. Товарні запаси. Матеріально-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.**

Термінологія лекції. 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.**

Термінологія лекції. 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.**

Термінологія лекції. Призначення підсобних приміщень. Номенклатура підсобних приміщень. Конфігурація мийної кухонного посуду. Конфігурація мийної столового посуду. Конфігурація сервісної. Конфігурація білизняної. Конфігурація приміщень для персоналу.

## **Тема 8. Планування сервісу.**

Термінологія лекції. Парадигма викладення. 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 «Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

## **Тема 9. Форми і методи сервісу.**

Термінологія лекції. 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.**

Термінологія лекції. Столові меблі. Допоміжні меблі. Столовий посуд. Посуд подачі. Столові прибори. Допоміжні прибори. Столова білизна. Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів.

## **Тема 11. Підготовка сервісу.**

Термінологія лекції. 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.**

Термінологія лекції. Стіл 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.**

Термінологія лекції. 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.**

Термінологія лекції. 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 сервісу туристів і пасажирів.**

Термінологія лекції. 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 сервісу в закладах харчування при готелях.**

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

### **Тема 17. Конфігурація сервісу бізнес-заходів.**

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







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=4221>

## 5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

### **Тема 1. Місія громадського харчування.**

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

### **Тема 2. Класифікація і типи закладів громадського харчування.**

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 громадського харчування.**

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.**

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.**

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.**

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

### **Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень.**

1. Конфігурація білизняної
2. Конфігурація приміщень для персоналу.

### **Тема 8. Планування сервісу.**

1. Норми праці сервісного персоналу

2. Графіки виходу на роботу
3. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

#### **Тема 9. Форми і методи сервісу.**

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

#### **Тема 11. Підготовка 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 сервісу 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 сервісу в закладах харчування при готелях.**

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

## **Тема 17. Конфігурація сервісу бізнес-заходів.**

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

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

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

## **6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ**

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуального завдання.

## 7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Весна 2020/2021 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
<b>1</b>	<b>Поточний контроль</b>	<b>60</b>	
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Тестування на Порталі	2	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Тестування на Порталі	2	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.7	<i>Тема 7</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.8	<i>Тема 8</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.9	<i>Тема 9</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.10	<i>Тема 10</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.11	<i>Тема 11</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.12	<i>Тема 12</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.13	<i>Тема 13</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.14	<i>Тема 14</i>		
	Тестування на Порталі	2	
1.15	<i>Тема 15</i>		
	Тестування на Порталі	2	

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1.16	<i>Тема 16</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
1.17	<i>Тема 17</i>		
	Виконання практичних робіт та їх обговорення	2	
	Тестування на Порталі	2	
<b>2</b>	<b>Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)</b>	<b>40</b>	
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	20	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	10	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	10	
<b>3</b>	<b>Оцінка з дисципліни</b>	<b>100</b>	

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

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



## **8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)**

### **8.1. Основні джерела інформації**

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства 3-тє видання : навчальний посібник / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 280 с.

2. Мостова Л. М. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ Книг, 2017. – 657 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 / За редакцією Н. О. П'ятницької. – 2-ге видання перероблене та доповнене – Київ : Центр учбової літератури, 2016 – 584 с.

### **8.2. 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 національний 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 : Арій, 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. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник : [для вищих навчальних закладів] / За редакцією П'ятницької Н. О. – 2-ге видання перероблене та доповнене – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

11. Верховна Рада України [Електронний ресурс] : [офіційний веб-портал]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/>. – Станом на 28.08.2020. – Назва з екрану.

12. Готельний і ресторанный бізнес в Україні та світі [Електронний ресурс] : [веб-портал організації]. – Режим доступу: <http://www.hotelbiz.com.ua>. – Станом на 05.09.2020. – Назва з екрану.