

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація ресторанного господарства

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Новічкова Т.П., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, доцент, кандидат технічних наук; Лебеденко Т.Є., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор, доктор технічних наук; Кожевнікова В.О., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «02» 08 2022 р. №1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
(код та найменування спеціальності)

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Вікторія ТКАЧ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від «30» 08 2022 р. №1

Секретар Методичної ради університету /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	7
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	7
2	Зміст навчальної дисципліни:	8
2.1	Програма змістовних модулів	8
2.2	Перелік лабораторних робіт	9
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	9
3	Критерії оцінювання результатів навчання	10
4	Інформаційні ресурси	13

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.

Завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- організація праці на підприємствах ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання підприємств;
- організація складського та тарного господарства;
- особистості організації виробництва цехів підприємств ресторанного господарства;
- організація моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація банкетного обслуговування;
- обслуговування іноземних туристів;
- кейтерингове обслуговування.

В результаті вивчення курсу «Організація ресторанного господарства» студенти повинні

знати:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організацію постачання закладів ресторанного господарства;
- організацію складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- особливості подачі алкогольної продукції, організацію енотек;
- особливості професії сомельє: винного, хлібного, кавового, сирного;
- організацію обслуговування банкетів та прийомів;
- організацію обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;

- організацію процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства.

ВМІТИ:

- організовувати роботу підприємств харчування;
- організовувати на підприємствах харчування додаткові послуги;
- організовувати роботу складського та тарного господарства;
- організувати виробництво продукції харчування;
- організувати працю на підприємствах харчування;
- сервірувати стіл;
- організовувати різні види бенкетів;
- організовувати обслуговування клієнтів у різних точках харчування..

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів](#).

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 12 Розуміння основ екології та збалансованого природокористування*

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

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

СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням удосконалення асортименту і якості послуг, в відповідності запитам споживачів, модернізації сервісно-виробничого процесу, з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності*

СК 16. Здатність обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах*

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

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

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

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

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу

ПРН 24. Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням удосконалення асортименту і якості послуг, відповідності запитам споживачів, модернізації сервісно-виробничого процесу, з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності*

ПРН 25. Обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах*

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – Безпека життєдіяльності та основи охорони праці, Маркетинг готельно-ресторанного господарства, Іноземна мова (за професійним спрямуванням), Індустрія гостинності, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація готельного господарства, послідовні – Основи збалансованого природокористування та екологізації готельно-ресторанного бізнесу, КП з Організації ресторанного господарства, Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві, Стратегія розвитку підприємств готельного та ресторанного господарства.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у IV семестрі і на 3 курсі у V та VI семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS- 11, годин – 330

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	124	58	66
заочна	44	16	28
Самостійна робота, годин	Денна -206		Заочна – 286

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
Змістовий модуль 1: Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства			
1.	Базові поняття з теорії ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку ресторанних послуг, а також суміжних наук. Перспективи розвитку харчування в сучасних умовах. Організаційна структура ресторану. Вимоги до керівного складу ресторану	2	0,25
2.	Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства	4	0,25
3.	Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Стадії оперативного виробництва. Особливості розробки денної виробничої програми підприємства. Нормативна документація підприємства. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництвом	2	0,5
4.	Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства. Організація матеріально-технічного забезпечення. Джерела постачання і постачальники підприємств харчування. Організація постачання, форми і засоби доставки продуктів. Приймання продовольчих товарів. Матеріально-технічне постачання підприємств харчування. Критерій вибору постачальників	2	0,5
5.	Організація роботи складського, тарного і транспортного господарства. Організація роботи складських приміщень та вимоги до них. Функції та призначення складського господарства. Склад та характеристики приміщення для приймання, зберігання та відпустки товару. Тарне господарство, його організація та принципи роботи. Деякі питання логістики на підприємствах харчування. Оснащення складської групи приміщень. Документальне оформлення та облік відпустки товарів. Товарні витрати та порядок їх оформлення. Списання та облік товарних втрат.	2	0,5
Всього		12	2
Змістовий модуль 2: Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства			
6.	Поняття виробничого та технологічного процесу. Типи виробництва. Виробництво готової продукції. Чинники, що впливають на роботу цехів (підприємств). Організація робочих місць. Організація роботи дотівельних цехів.	2	0,5
7.	Організація роботи пекарні та піцерії. Види і класифікація пекарень. Обробка тіста та випікання хлібобулочних виробів. Основні вимоги до організації виробництва борошняних і хлібобулочних виробів. Піцерії, їх класифікація. Приготування тіста в піцерії. Обладнання та інвентар піцерії. Печі в піцерії.	2	0,5
8.	Організаційна структура підрозділів, координування їх діяльності.	2	1

	Завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Трудові ресурси підприємств, характеристика структури та складові елементи. Система підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Кадрова політика ресторану. Розробка та впровадження раціональних форм матеріального та морального стимулювання праці. Зміцнення дисципліни праці та розвиток творчої ініціативи працівників. Методи оцінки ефективності праці.		
9.	Підбір технологічного устаткування та обладнання. Раціональне використання просторових та матеріальних ресурсів. Організація праці цехів. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві. Організація роботи заготівельних цехів на підприємствах харчування (цеху з обробки зелені, овочевого цеху, м'ясо-рибного цеху, цеху кулінарної продукції). Організація роботи доготівельних цехів на підприємствах харчування (гарячого цеху, холодного цеху). Організація роботи борошняного, кондитерського цехів і експедиції.	6	1,5
10.	Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи хліборізки. Організація роботи роздавальної. Організація праці персоналу на роздачі.	2	0,5
	Всього	14	4
Змістовий модуль 3: Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства			
11.	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.	2	1
12.	Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування. Загальні вимоги. Приміщення для споживачів. Столовий посуд, набори, скло, білизна.	2	0,5
13.	Організація процесу обслуговування споживачів ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню.	2	1
14.	Подання страв та напоїв. Правила та техніка подання перших страв. Правила подання холодних страв і закусок. Правила подання других страв. Техніка подання других та холодних страв і закусок. Правила та техніка подання солодких страв. Правила та техніка подання чаю, кави, какао, шоколаду. Підготовка столу до подання страв. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями. Карта вин. Основи еногастрономії. Правила споживання алкогольних і безалкогольних напоїв. Техніка обслуговування гостей напоями.	2	0,5
15.	Загальна характеристика методів та форм обслуговування. Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.	2	1
16.	Бенкети. Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Підготовка до проведення бенкету. Бенкет-фуршет. Бенкет-коктейль. Бенкет-прийом за типом «шведського столу». Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офі-	4	1

	ціантами. Бенкет-чай. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.		
17.	Особливості обслуговування прийомів за протоколами. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Особливості організації бенкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу для бенкету-прийому. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.	2	1
	Всього	16	6
Змістовий модуль 4: Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів			
18.	Організація обслуговування в ресторанах. Організація обслуговування у кав'ярні і в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан. Кав'ярня, як різновид кафе. Організація робочого місця бариста. Характеристика закладів з чайною концепцією. Організація роботи майстра з приготування чаю. Чайна карта та сучасний чайний етикет.	2	0,5
19.	Organization of service in restaurant establishments at the hotel (Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі). Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Організація «шведського столу (лінії)». Організація прискорених видів харчування. Особливості обслуговування в номерах готелю. Особливості функціонування міні-бару. Організація інших видів обслуговування.	2	0,5
20.	Features of tourist service (Особливості туристичного сервісу). Організація харчування іноземних туристів. Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями.	2	0,5
21.	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Музичне обслуговування. Організація спортивних видів розваг. Організація ігор з грошовим вигрaшем. Організація розважальних шоу-програм. Правові аспекти організації дозвілля.	2	0,5
22.	Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Обслуговування пасажирів на автотранспорті. Обслуговування пасажирів на водному транспорті.	2	0,5
23.	Організація обслуговування за місцем роботи. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів. Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів.	2	0,5
24.	Організація обслуговування споживачів за місцем навчання. Порядок та регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах. Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах.	2	0,5
25.	Розробка нових послуг (продукцію) із використанням сучасних тех-	2	0,5

	нологій виробництва та обслуговування споживачів. Кейтерінг. Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.		
		Всього	16
		Разом з дисципліни	58
			16

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Підприємства ресторанного господарства та його послуги	4	1
2	Організація роботи і робочих місць в закладах ресторанного господарства	4	1
3	Організація роботи овочевого цеху та цеху обробки зелені	4	2
4	Організація роботи м'ясо-рибного, птахогомолкового та рибного цехів	4	2
5	Організація роботи гарячого та холодного цехів	4	2
6	Організація роботи борошняного та кондитерського цехів	4	2
7	Організація роботи складів на підприємствах ресторанного господарства	4	2
8	Прийоми складання серветок. Підготовка столового посуду, приладів і білизни до обслуговування	2	1
9	Види сервірування столів	2	1
10	Види меню. Прейскурант. Обслуговування за замовленням (меню)	2	1
11	Правила подачі холодних і гарячих закусок, перших страв (супів)	2	1
12	Правила подачі других гарячих страв, солодких страв	2	1
13	Правила подачі алкогольних і безалкогольних напоїв	2	1
14	Техніка обслуговування відвідувачів офіціантами	2	1
15	Організація обслуговування банкету за столом	2	2
16	Організація обслуговування банкету-фуршет	2	1
17	Організація обслуговування туристів	4	2
18	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	4	1
19	Організація обслуговування за місцем роботи	4	1
20	Організація обслуговування за місцем навчання	4	1
21	Організація кейтерингового обслуговування	4	1
	Всього	66	28

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Одесі	20	30
2.	Просування закладів ресторанного господарства через інтернет-мережі	20	28
3.	Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.	20	28
4.	Організація роботи десертного цеху	20	28
5.	Використання новітнього обладнання у виробничих цехах закладів ресторанного господарства	26	30
6.	Шляхи впровадження екологічної ініціативи серед відвідувачів закладу ресторанного господарства	20	28

7.	Використання сучасних технологій у процесі обслуговування	20	30
8.	Поєднання страв та алкогольних напоїв	20	28
9.	Спеціалізовані види банкетів	20	28
10.	Фудінг	20	28
	Всього	206	286

3. Критерії оцінювання результатів навчання
Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен, диф.залік
Нарахування балів за виконання змістових модулів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання							
			денна			заочна				
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали			
1	2	3	4	min	max	5	6	7	8	9
ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 1										
Змістовий модуль 1. Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства										
Робота на лекціях	1/3	3/5	6	6	18	2	6	10		
Робота на лабораторних заняттях	3/6	4/10	4	12	16	1	6	10		
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	4	1	2	4	4	8	16		
Виконання індивідуальних завдань	10	12/14	1	10	12	1	10	14		
Проміжна сума				30	50		30	50		
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50		
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100		60	100		
Змістовий модуль 2. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства										
Робота на лекціях	1/3	2/5	7	7	14	2	6	10		
Робота на лабораторних заняттях	1,5/3	2,5/6	10	15	25	2	6	12		
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	3	1	2	3	4	8	12		
Виконання індивідуальних завдань	6/10	8/16	1	6	8	1	10	16		
Проміжна сума				30	50		30	50		
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50		
Оцінка за змістовий модуль 2	–	–	–	60	100		60	100		
ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 2										
Змістовий модуль 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства										
Робота на лекціях	1/3	2/5	8	8	16	3	9	15		
Робота на лабораторних заняттях	2/3	3/5	9	18	27	3	9	15		
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	1	1	2	4	4	8		
Виконання індивідуальних за-	3/8	5/12	1	3	5	1	8	12		

вдань								
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 3	–	–	–	60	100		60	100
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 3								
Змістовий модуль 4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів								
Робота на лекціях	1/3	1,5/5	8	8	12	3	9	15
Робота на лабораторних заняттях	1,5/4	2,5/7	10	15	25	2	8	14
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	1	1	2	3	3	6
Виконання індивідуальних завдань	6/10	11/15	1	6	11	1	10	15
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 4	–	–	–	60	100		60	100
Можливість отримання додаткових балів								
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	10	-	0	10	-	0	10

Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену
 Модульні контрольні роботи складаються з відповідей на 5 теоретичних питань.

Таблиця 1

Загальні критерії оцінювання

№ з/п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (5 питань)	10	За надану повну обґрунтовану відповідь на всі питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
	Разом	50	

Таблиця 2

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмів аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки

	при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

Екзаменаційний білет складається з відповідей на 5 теоретичних питань

Таблиця 3

Загальні критерії оцінювання

№ з/п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (5 питань)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на всі питання (максимальний бал – 20 балів за кожену відповідь)
	Разом	100	

Таблиця 4

Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
20-16	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
14-10	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
8-6	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
4-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

4. Інформаційні ресурси

Базова

1. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л.М. Мостова, О.В. Новікова, І.М. Ракленко. – Х.: Світ книг, 2022. – 657 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1736610>

2. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник / О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книг. – 2021. – 411 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1737007>

3. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Чорномор'я, 2017. – 300 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-cnv.BibRecord.161427>

4. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1737071>

5. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>

6. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 129 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738237>

7. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Шунько Г. С., Асауленко Н. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 136 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738360>

8. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 3 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П., Лебеденко Т. Є., Солоницька І. В., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Коротич О. М. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 121 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738470>

9. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Асауленко Н. В., Ткачук О. В., Коротич О. М. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 117 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1737925>

10. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Шунько Г. С. Асауленко Н. В., Ткачук О. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 82 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1737896>

11. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 3 для студентів, які навчаються за

спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г.В., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Новічков В. К., Коротич О. М.– Одеса: ОНАХТ, 2021. – 59 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738037>

12. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Організація ресторанного господарства» для здобувачів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Шунько Г.С., Соколова В. І., Ткачук О.В., Коротич О. М., Жовтяк К.О. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 25 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738012>

Додаткова:

1. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, Г.С. Шунько // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2020. – №61. – с. 61-67.

2. Імплементация сервисных инноваций в организацию діяльності закладів ресторанного господарства / Т.П. Новічкова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков // Економіка харчової промисловості: наук. журн. – 2021. – Т. 13, № 1. – с. 69-74.

3. Індустрія гостинності: стан на півдні Одеського регіону та інновації розвитку / Т.Є. Лебеденко, Г.С. Шунько, В.О. Кожевнікова // Технологічний аудит і резерви виробництва. – 2021. – №5(61) – с. 58-65.

4. Меєр Д. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / пер. з англ. Г. Кириєнко. – К. : Наш формат, 2019. – 344 с.

5. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 280 с.

6. Оцінка життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, В.І. Соколова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2021. – №62. – с. 32-37.

7. Ряшко, Г., Асауленко, Н., Новічкова, Т., & Новічков, В. (2021). Проектування послуг дегустаційних залів як стратегічний вектор розвитку сервісу в індустрії гостинності. *Food Industry Economics*, 13(3).

8. Ряшко, Г., Крусір, Г., & Новічкова, Т. (2017). Аналіз енергозберігаючих технологій в ресторанному господарстві. *Scientific Works*, 80(2). <https://doi.org/10.15673/swonaft.v80i2.324>.

9. Сервісні послуги – кейтерингове обслуговування в організації ресторанного господарства як напрям конкурентоспроможності ресторанного бізнесу в умовах кризи / Новічкова Т.П., Лебеденко Т. Є., Асауленко Н.В.//Видавнична група «Наукові перспективи» № 3 (9) 2021.–с.307-318.

10. Удосконалення сервісу на підприємствах індустрії гостинності шляхом проектування дегустаційних залів Ряшко Г. М., Асауленко Н. В., Новічкова Т. П. – *Food Industry Economics* 13(1), 2021.

11. Associate Handbook, Fine Dining Standards: Certification Manual / В.М. Martinge. – Federation of Dining Room Professionals, 2018. – 221 p.

12. Bar and Restaurant Service: Providing Customization and Bespoke Service / V. Madler. – Independently Published, 2021. – 138 p.
13. Catering Essentials: A Guide to Successful Catering Business / A. Senara, R. Salburo, E.P. Lozarita. – Createspace Independent Publishing Platform, 2016. – 102 p.
14. Design and equipment for restaurants and foodservice: a management view / Costas Katsigris, Chris Thomas.– 4rd ed. – Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2013. – 528 p.
15. Determining the efficiency of spontaneous sourdough for stabilizing the quality of bread products in bakeries and catering enterprises / Lebedenko T., Kozhevnikova V., Kotuzaki O., Novichkova T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2019. – Vol. 4/11 (100). – P. 22-35. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.174289.
16. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. – 10th ed. – Hachette UK, 2020. – 432 p.
17. Hotel Room Service Training Manual / Hotelier Tanji. – Createspace Independent Publishing Platform, 2016. – 176 p.
18. The Restaurant: From Concept to Operation / J.R. Walker. – 9th ed. – John Wiley & Sons, 2021. – 432 p.
19. Restaurant Server Manual: A Complete Training Guide for Restaurant Waitstaff / J.D. Schim. – CreateSpace Independent Publishing Platform, 2017. – 64 p.
20. Restaurant Service: Skills-training Book / Martin A. Erlacher, Sabrina Keller. – I.K. International Publishing House, 2016. – 346 p.
21. Restaurant Service Quality / G. Puri, M. Kumar. – Studium Press, 2018. – 170 p.
22. Your Restaurant: Exceptional Customer Service / A. Brunetti. – BookPatch LLC, 2021.
23. Working in Restaurants and Catering / Gluckstern R. – The Rosen Publishing Group, 2018. – 80 p.