

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Проректор \_\_\_\_\_  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОК.17. «Організація ресторанного господарства»**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

інститут, факультет : Факультет туризму

Івано-Франківськ – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів за Освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа», спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»: 2021 р. 28 с.

Розробник: **Лояк Л. М. к.е.н., доц.** кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2021 р. №

Завідувач кафедри

Клапчук В.М.

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2021 р.

Схвалено науково-методичною радою факультету туризму

Протокол від “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2021 р. №

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2021 р.

Голова

Чорна Л.В.

## Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 15	Галузь знань «сфера обслуговування» Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Нормативна	
Модулів – 3	Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 4		3 -й	3 -й
Індивідуальне науково-дослідне завдання (на вибір студента)		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин – 450		5 – 6 -й	5 – 6 -й
		<b>Лекції</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4, 6  аудиторних – 150 самостійної роботи студента – 300	Рівень вищої освіти: <b>Бакалавр</b>	60 год.	26 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		-	-
		<b>Лабораторні</b>	
		90 год.	30 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		300 год.	394 год.
<b>Індивідуальні завдання:</b> год			
Вид контролю: екзамен, залік, курсова робота			

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

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/7

## 2. Мета навчальної дисципліни

2.1. Метою викладання навчальної 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 у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв’язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

2.2. Основними завданнями вивчення дисципліни “Організація ресторанного господарства” є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

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

2.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

### **знати :**

- сутність індустрії гостинності та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства;
- сучасний стан та перспективи розвитку РГ в Україні;
- сучасний підхід до концепції створення закладів у РГ;
- моделі виробничо-сервісного процесу в ЗРГ;
- функціонування суб’єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства;

- основи організації виробництва;
- організацію роботи і робочих місць у ЗРГ з централізованим і децентралізованим виробництвом н/ф;
- організацію спеціалізованих цехів у ЗГР;
- організацію постачання ЗРГ продовольчими товарами і засобами матеріально-технічного призначення;
- організацію складського і тарного господарства;
- організацію реалізації продукції РГ;
- технічне нормування і наукову організацію праці у РГ;
- організацію обслуговування у ЗРГ;
- організацію обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят;
- організацію та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ;
- організацію виставкової та фестивальної діяльності ЗРГ;
- організацію ресторанного господарства за кордоном.

**вміти:**

- розпізнати моделі виробничо-сервісного процесу в ЗРГ, зробити правильний вибір моделі для практичної діяльності;
- визначити тип, клас ЗРГ та особливості його виробничо-торговельної діяльності;
- розробити концепцію сучасного ЗГР;
- розробити виробничу програму ЗГР різних типів та класів (з повним технологічним циклом виробництва, заготівельних та доготовельних);
- організувати технологічний процес виробництва н/ф з різних видів сировини та виробництва готової кулінарної продукції;
- організувати постачання ЗРГ необхідною сировиною, продуктами харчування та матеріально-технічними засобами;
- організувати обслуговування споживачів у ЗРГ різних типів та класів з застосуванням сучасних форм та методів обслуговування;
- розробити модель виробничо-сервісного процесу у ЗРГ;
- організувати обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ.

## **1. Програма навчальної дисципліни**

### **Модуль 1.**

#### **Змістовий модуль 1. Організація виробництва продукції ресторанного господарства**

#### **Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства**

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

Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та н..).

Класифікація послуг згідно з ДСГУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення». Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

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

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства

Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.

Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів.

Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

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

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

## **Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства**

Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форми поставок сировини та продовольчих товарів,

централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

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

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

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

Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками

Удосконалення організації постачання в галузі.

### **Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств**

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

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

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

## **Модуль 2.**

### **Змістовий модуль 2. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства**

#### **Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства**

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

Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації. Основні, допоміжні

та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

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

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямоточність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність, їх характеристика та основні показники.

Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів підприємства - рівень спеціалізації робочих місць. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

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

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

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

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

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль

якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

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

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

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

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

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

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в

цеху. Лінії та дільниці цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

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

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

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

### **Модуль 3.**

#### **Змістовий модуль 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.**

##### **Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

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

Основні види обслуговування:

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

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

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика.

Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

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

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

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

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

## **Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

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

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

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

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

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Сильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

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

Характеристика та призначення скляного посуду.

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

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

## **Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства**

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

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

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

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

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

Особливості подавання буфетної продукції.

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

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

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

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

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

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

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

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів.

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

Обслуговування споживачів у кафе, закусточних. Організація роботи буфетів.

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

#### **Змістовний модуль 4.**

### **Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.**

#### **Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства**

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

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

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

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

Особливості організації харчування шахтарів.

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

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

Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування.

Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

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

Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

## **Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства**

Організація проведення бенкетів та прийомів. Класифікація бенкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення бенкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ).

Організація обслуговування бенкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування

споживачів під час бенкету.

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

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.

Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.

Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи ДЛЯ проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.

Характеристика комбінованих бенкетів.

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

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

Особливості проведення бенкету за типом «шведського столу».

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

Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних бенкетів. Особливості меню і сервірування столу.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Види кейтерингу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Підготовку до надання послуг з кейтерингу сплановано за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ).

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.

Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

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

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

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

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

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

Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

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

## **Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства**

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

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

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

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

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

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку.

Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

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

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

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

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

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

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу. Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Характеристика різновидів фотографії робочого часу залежно від об'єкта спостережень та форм організації праці на робочих місцях: індивідуальна, групова (бригадна), маршрутна та самофотографія.

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

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

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

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	ін д	с.р.		л	п	лаб	ін д	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1.</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Організація виробництва продукції ресторанного господарства</b>												
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	60	10	0	10	0	40	64	2	0	2	0	60
Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства	28	4	0	4	0	20	24	2	0	2	0	20
Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	26	2	0	4	0	20	24	2	0	2	0	20
Разом за змістовним модулем 1	114	16	0	18	0	80	112	6	0	6	0	100
<b>Модуль 2.</b>												
<b>Змістовий модуль 2. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства</b>												
Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	68	10	0	18	0	40	96	8	0	8	0	80
Разом за змістовним модулем 2	68	10	0	18	0	40	96	8	0	8	0	80
<b>Модуль 3.</b>												
<b>Змістовий модуль 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.</b>												
Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного	38	4	0	4	0	30	46	2	0	4	0	40

господарства													
Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	52	6	0	6	0	40	46	2	0	4	0	40	
Тема 7. Організація моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	44	4	0	10	0	30	46	2	0	2	0	42	
Разом за змістовним модулем 3	134	14	0	20	0	100	138	6	0	10		122	

**Змістовний модуль 4. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.**

Тема 8. Організація моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	44	6	0	8	0	30	46	2	0	2	0	42
Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	68	12	0	26	0	30	46	2	0	4	0	40
Тема 10. Раціональна організація праці у	22	2	0		0	20	12	2	0	0	0	10

зкладах ресторанного господарства													
Разом за змістовним модулем 4	134	20	0	34	0	80	104	6	0	6	0	92	
<b>Усього годин</b>	450	60	0	90	0	300	450	26	0	30	0	394	

### 5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	10
2.	Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства	4
3.	Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	4
4.	Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	18
5.	Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
6.	Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
7.	Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	10
8.	Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	8
9.	Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	26
10.	Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	0
	<b>Разом</b>	90

### 8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	40
2	Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного	20

	господарства	
3	Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	20
4	Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	40
5	Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	30
6	Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	40
7	Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	30
8	Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	30
9	Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	30
10	Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	20
	<b>Разом</b>	<b>300</b>

## 9. Індивідуальні завдання

1. Екскурсія в один із закладів ресторанного господарства при готелі в м. Івано-Франківську. Ознайомлення з підприємством. Перевірка відповідності ЗРГ основним вимогам щодо класу, вказаним у ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Оформлення звіту про екскурсію.

2. Скласти меню для вказаного викладачем закладу ресторанного господарства з дотриманням усіх вимог. Розрахувати чисельність споживачів, середньоденну кількість страв, у тому числі по групах з урахуванням коефіцієнта споживання страв, скласти меню з усіма позначками для одного з закладів ресторанного господарства (умови задаються викладачем).

3. Скласти виробничу програму для обраного закладу ресторанного господарства (на вибір студента).

4. Зробити розрахунок обсягів перероблюваної сировини для наступних заготівельних цехів (на вибір викладача): м'ясного, рибного(м'ясо-рибного); птахо-гомілкового; овочевого; цеху доробки напівфабрикатів, використовуючи попередні розрахунки (теми 2-3). На основі розрахунків розрахувати вихід напівфабрикатів і кількість відходів. Зазначити організаційні та технологічні процеси, що здійснюються в цеху при цьому. Вибрати відповідний інвентар і посуд (у тому числі кухонний), що використовується в цеху.

5. Скласти організаційну схему технологічної лінії виробництва напівфабрикатів з різних видів сировини (на вибір студента).

6. Вивчити на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік складських приміщень для зберігання продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення; перелік предметів матеріально-технічного призначення, що є необхідним для ефективного функціонування закладу.

7. Провести дослідження використання робочого часу робітника (робітників, бригади) виробництва діючого закладу ресторанного господарства (на вибір студента) методом фотографії робочого часу. Провести дослідження використання робочого часу устаткування (на вибір викладача). Розрахувати коефіцієнт ефективності роботи устаткування на даному робочому місці.

8. На матеріалах діючого закладу ресторанного господарства провести атестацію робочих місць (робота виконується гуртом студентів). Структурна одиниця виробничих приміщень досліджуваного закладу обирається викладачем). Створити карту організації робочого місця. Запропонувати в разі не атестації робочих місць структурні зміни у виробництві чи зміну формату закладу.

9. Дослідити сучасні напрями розвитку систем обслуговування в закладах формату «квік-н-кежел», «фрі-фло-систем», «комбі», «фуд корт», «стріт-фуд». Систематизувати діючі заклади за форматами та системами обслуговування. Проаналізувати місця розташування закладів ресторанного господарства вищезазначених форматів і їх видів у районах м. Івано-Франківська та області.

10. Дослідити види, особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелі.

11. Дослідити види харчування, що пропонують заклади ресторанного господарства при готелях (за визначенням викладача) їх мешканцям.

12. Дослідити види і організацію сніданків у закладах ресторанного господарства у готелях.

13. Дослідити види і правила здійснення послуги «Room servise».

14. Дослідити меню, правила обслуговування споживачів в антрактах видовищних закладів, у тому числі спортивного спрямування.

15. Дослідити організацію обслуговування споживачів на ринках.

16. Дослідити організацію обслуговування споживачів у торговельних комплексах.

## **10. Методи навчання**

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні роботи, реферати студентів.

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

– Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.

– Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

– репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;

– творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

– навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;

– самостійна робота студентів поза контролем викладача – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

– створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання рольових ігор, ситуаційних завдань, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

– пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (майстер-класи, вікторини тощо);

– навчальні дискусії як інтерес до предмету;

– аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

– роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;

– вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає студентів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;

– заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

– соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні

конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;

– полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;

– комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

– інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, вміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

– саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

– компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

– бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

– інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

## 11. Методи контролю

1) усне опитування на лабораторних заняттях;

2) письмові контрольні роботи;

3) індивідуальні завдання.

## 12. Розподіл балів, які отримують студенти

### Залік

Поточне тестування та самостійна робота				ТК-1	ТК-2	Підсумковий тест	Сума
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2					
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	5	5	20	100
10	10	10	40				

**Т1, Т2 ... Т3 Т4 – теми змістових модулів.**

## Екзамен

Поточне тестування та самостійна робота							Підсумковий тест (екзамен)	Сума	
Змістовий модуль №3			ТК-1	Змістовий модуль №4					ТК-2
Т 5	Т 6	Т 7	5	Т 8	Т 9	Т 10	5	20	100
10	10	15		10	20	5			

**Т5, Т6... Т10 – теми змістових модулів.**

## Курсова робота

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
35	15	50	100

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80 – 89	<b>B</b>	добре	
70 – 79	<b>C</b>	задовільно	
60 – 69	<b>D</b>		
50 – 59	<b>E</b>		
26 – 49	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 13. Методичне забезпечення

1. Лояк Л.М., Загнибіда Р.П. Організація ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи дисципліни. Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. 65 с.
2. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина I. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.

4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.
5. Клапчук В.М., Богославець, І.М., Котенко Р.М., Лояк Л.М. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : навч. метод. посіб. Івано-Франківськ. 2017. 42 с.
6. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.

#### **14. Рекомендована література**

##### **Базова**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2007. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2009. 342 с.
3. Бутенко О. П., Стрельченко Д. О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. С. 18–24.
4. Голубьонкова О. О., Лозовська Г. М. Сучасні тренди маркетингу ресторанних послуг. Глобальні та національні проблеми економіки. 2018. Вип. 23. С. 175 – 179.
5. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент: підручник. Харків. ХНУМГ. 2014. 279 с.
6. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. Київ. 2004. 365 с.
7. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Характеристика регіональних аспектів розвитку ресторанного господарства як складової туристичної індустрії. Карпатський край. 2016. № 8. С. 150–158.
8. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у м. Івано-Франківську. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: праці Всеукраїнської науково-практичної конференції (Київ, 22-23 березня 2017). Київ. С. 11–13.
9. Івашина Л. Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Економіка і суспільство. 2018. Вип. 14. С. 597 – 600.
10. Клапчук В.М., Богославець, І.М., Котенко Р.М., Лояк Л.М. Методичні рекомендації для виконання курсових робіт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» : навч. метод. посіб. Івано-Франківськ. 2017. 42 с.
11. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: профессиональное образование: учеб. пособие. Москва. 2005. 352 с.

12. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: опорний конспект лекцій. Київ. 2002. 235 с.
13. Лояк Л.М. Барна справа / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант. 2017. С. 12–17.
14. Лояк Л.М. Інноваційні ресторани технології: навч. – метод. посібник. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
15. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант, 2017. С. 258–271.
16. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. посібник. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.
17. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.
18. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина I. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
19. Лояк Л.М. Розвиток ресторанного господарства в контексті забезпечення конкурентоспроможності туристичного регіону. Збірник матеріалів міжвузівської викладацької науково-практичної конференції «Перспективи розвитку індустрії туризму в Україні», 5 грудня 2013 р. Львів : ЛІЕТ, 2013. С. 143 – 147.
20. Лояк Л.М. Роль інноваційних технологій у розвитку ресторанного господарства Прикарпаття. Рекреаційний потенціал Прикарпаття : історія, сучасний стан, перспективи.: праці Всеукраїнської науково-практичної конференції «Курортна і готельно-ресторанна справа Українських Карпат: історія та сьогодення» (Івано-Франківськ, 5–6 грудня 2017). Івано-Франківськ. С. 130 – 134.
21. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ. ЦУЛ. 2013. 304 с.
22. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ. 2010. 388 с.
23. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. навч. посібник. Київ. 2003. 348 с.
24. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2010. 430 с.
25. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ. 2007. 465 с.

26. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. II частина. Київ. 2011. 182 с.
27. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. Економіка розвитку. 2013. №1(65). С. 122-126.
28. П'ятницька Г., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібн. Київ. Кондор. 2014. 240 с.
29. П'ятницька Г., Григоренко О. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України. Вісник КНТЕУ. 2005. №1. С. 5-11.
30. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ. 2012. 557 с.
31. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник. Київ. 2006. 200 с.
32. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: навч. посібник. Київ. 2008. 256 с.
33. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник. Київ. 2009. 398 с.
34. Ткачова С.С., Ткаченко О.П. Менеджмент підприємств ресторанного господарства: навч. посібник. Харків. 2009. 205 с.
35. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервіса: учеб. пособие. Москва. 2008. 248 с.
36. Шама І.М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України. Вісник ХНУ ім. В.Н.Каразіна. Харків. ХНУ. 2013. № 1042. С. 151 – 153.
37. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посібник. Київ. 2010. 240 с.

#### **ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ**

1. Відкрий Буковель: ресторани та клуби. URL: <https://bukovel.com/meals/>
2. Головне управління статистики у Івано-Франківській області. URL: <http://www.ifstat.gov.ua>
3. Дислокація закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська станом на 01.01.2017 р. URL: [www.mvk.if.ua./zaklharch/38083](http://www.mvk.if.ua./zaklharch/38083).
4. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. №2. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua>
5. Инновации и успех в мире ресторанов URL: <http://www.psfk.com/2014/08/innovation-success-restaurants-translates-business-experiences.html>
6. Інновації в ресторанному бізнесі. URL: [http://tourlib.net/statti\\_tourism/innovacii-restoran.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm)

7. Кризис со вкусом: ресторанный рынок – итоги, прогнозы, тренды. URL: <https://delo.ua/business/krizis-so-vkusomrestorannyj-rynok-itogi-prognozy-trendy-312948/>.
8. Ринок ресторанного бізнесу України. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437/>
9. CoffeeFlour URL: <http://www.coffeeflour.com/>.
10. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. URL: [http://www.rusnauka.com/14\\_APSN\\_2008/Economics/32215.doc.htm](http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm)