



DONETSK NATIONAL UNIVERSITY  
OF THE ECONOMICS AND TRADE  
NAMED AFTER MYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

# ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



**Лектор курсу: к.т.н., доцент Сімакова О.О.**



DONETSK NATIONAL UNIVERSITY  
OF THE ECONOMICS AND TRADE  
NAMED AFTER MYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

### **Мета вивчення дисципліни:**

формування у студентів комплексу знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.





### **Завдання дисципліни:**

теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації закладів ресторанного господарства; оперативного планування в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; організації постачання закладів ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції; організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства, особливостей обслуговування банкетів та прийомів, розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.



DONETSK NATIONAL UNIVERSITY  
OF THE ECONOMICS AND TRADE  
NAMED AFTER MYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

### **Предмет дисципліни:**

загальні закономірності розвитку організаційно-технологічних процесів, а також характерні для окремих секторів сфери послуг принципи, механізми і форми, організація процесів виробництва в закладах ресторанного господарства, організація обслуговування споживачів, організація обслуговування банкетів та прийомів, особливості обслуговування певних контингентів споживачів.



## *Тематична структура дисципліни*

1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика закладів ресторанного господарства.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.
5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.
8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства.
9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.
10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.



## *Тематична структура дисципліни*

11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
12. Організація роботи спеціалізованих цехів.
13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.
14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
16. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.
17. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства.
18. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства.
19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом.



## *Результати навчання*

### **Знання і розуміння:**

Знання основ збалансованого харчування і шляхів його реалізації; асортименту продуктів, що рекомендуються для різних груп населення, та їх харчову цінність. Знання вимог до режиму харчування, принципи складання меню раціонів. Знання фізіолого-гігієнічних основ нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення. Розуміння будови харчотравної і нейрогуморальної систем організму людини та закономірності процесів травлення. Розуміння фізіологічних вимог до організації харчування на підприємствах промисловості, сільського господарства, в учбових закладах, оздоровчих установах.



## **Застосування знань і розумінь:**

Уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства; уміння ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства; уміння виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства; уміння моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.





**DONETSK NATIONAL UNIVERSITY  
OF THE ECONOMICS AND TRADE  
NAMED AFTER MYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY**

## **Начально-методичне та інформаційне забезпечення дисципліни :**



**Навчальна програма  
Робоча програма  
Опорний конспект лекцій  
Методичні вказівки до вивчення  
дисципліни “Організація ресторанного  
господарства”**

**Модульні контрольні завдання  
Інтерактивні методи навчання в  
системі Moodle  
Тестування  
Мультимедійні презентації за кожною  
темою курсу**





DONETSK NATIONAL UNIVERSITY  
OF THE ECONOMICS AND TRADE  
NAMED AFTER MYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

*Запрошую до вивчення  
дисципліни*  
**“ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА”**

