

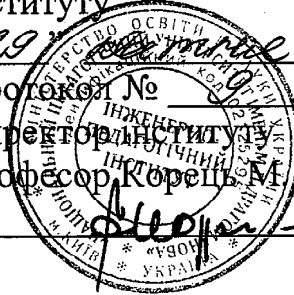
**Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова**

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

на засіданні Вченої ради
Інженерно-педагогічного
інституту

“ 29 ” березня 20 15 р.

Протокол № _____
Директор Інституту
професор Корещ М.С.



ПРОГРАМА

нормативної навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
спеціальності 6.010104 Професійна освіта
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")
Шифр за навчальним планом ПП 3.2.11**

**Київ
2016 рік**

УДК 640.43:65.012.32(073)

ББК 65.431.14 р 30-211

О-64

Розробники програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Палєєва Світлана Василівна, викладач кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Рецензенти:

Корець Микола Савич, доктор педагогічних наук, завідувач кафедри загальнотехнічних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Любарець Владислава Вікторівна, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права.

УДК 640.43:65.012.32(073)

ББК 65.431.14 р 30-211

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016

© Зубар Н. М., Палєєва С.В., 2016

I. Пояснювальна записка

Програма нормативної навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта за профілем «Готельно-ресторанна справа».

Предмет вивчення навчальної дисципліни є організація виробництва кулінарної продукції та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу фундаментальної, науково-природничо-наукової підготовки: хімії, мікробіології, вищої математики, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Організація ресторанного господарства» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисциплін професійної та практичної підготовки: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Гігієна і санітарія», «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», «Маркетинг готельного і ресторанного господарства», «Товарознавство» та ін.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» та написання курсових і кваліфікаційних робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування системи знань, практичних умінь і навичок планувати, організовувати та контролювати технологічний процес закладів ресторанного господарства, раціональної організації праці та застосовувати інноваційні технології.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства у сфері гостинності;
- оперативне планування роботи закладів ресторанного господарства різних типів;
- організація постачання, складського й тарного господарства;
- особливості організації виробництва та структури виробничих процесів, що здійснюються в закладах ресторанного господарства різних типів;
- особливості систем сервісу та стандартів обслуговування;
- організація та моделювання процесу повсякденного та банкетного обслуговування, прийомів за протоколом;
- особливості організації обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі, іноземних гостей;
- організації раціональної організації праці у закладах ресторанного господарства.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні принципи організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства; - технологію та організацію обслуговування різних контингентів споживачів; - основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства різних типів і класів; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції; - визначати завдання з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; - розробляти технологічний процес 	<p>Організаційна компетентність: Здатність організовувати та контролювати технологічні процеси виробництва і споживання готельно-ресторанного продукту, знаходити організаційно-управлінські рішення, в тому числі в нестандартних ситуаціях, і нести за них відповідальність;</p>

	сервісного обслуговування споживачів, забезпечення якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.	
2.	<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандарти поведінки та ділового спілкування персоналу ресторанного господарства; - основи дипломатичного протоколу, загальноприйнятих правил протоколу; - етичні норми поведінки персоналу при обслуговуванні іноземних туристів; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - володіти комунікативними вміннями ділового спілкування; - розв'язувати проблемні ситуації у процесі обслуговуванні споживачів. 	<p>Сервісна компетентність:</p> <p>готовність до сервісної діяльності відповідно до рекреаційних потреб гостей, враховуючи їхні етнокультурні, історичні та релігійні традиції і застосовуючи сучасні сервісні технології, нові форми і способи обслуговування та впровадження останніх досягнень зарубіжного досвіду у сфері гостинності.</p>

II. Обсяг навчальної дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» відводиться 6 кредитів ЄКТС 216 годин.

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

Модуль I. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

Тема 1.1. Особливості організації та функціонування закладів ресторанного господарства в індустрії гостинності

Класифікація послуг ресторанного господарства. Загальні вимоги до послуг ресторанного господарства. Загальні особливості ринку ресторанних послуг. Сертифікація та правила надання послуг закладів ресторанного господарства. Атестація ресторанних послуг.

Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Характеристика різних типів і класів закладів ресторанного господарства. Принципи та основні вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного

господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Тема 1.2. Оперативне планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства

Поняття та класифікація виробничих процесів. Структура виробничого процесу закладу ресторанного господарства. Поняття та характеристика технологічного процесу. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах. Основні положення раціональної організації виробництва.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Сутність і стадії оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню, їх характеристика, вимоги та правила складання. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Тема 1.3. Організація постачання, складського, тарного й транспортного господарства

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

Організація продовольчого та матеріально-технічного забезпечення постачання закладів ресторанного господарства. Форми постачання та вибір постачальників. Критерії вибору постачальників. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із

закупівлі товарних ресурсів. Нормативні документи, що регламентують договірні відносини.

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, організація складських процесів з елементами логістики. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. 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.

Тема 1.4. Організація виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності

Основи організації виробничих цехів. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Основні принципи організації виробництва напівфабрикатів з м'яса та субпродуктів. Асортимент напівфабрикатів, технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у м'ясному цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Особливості організації технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів, технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Контроль якості та терміни зберігання напівфабрикатів, що виробляються у закладах ресторанного господарства. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності.

Тема 1.5. Організація виробництва готової кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства

Організація діяльності закладів ресторанного господарства з виготовлення готової до споживання продукції. Організація виробництва кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства з індустріальним виробництвом. Організація виробництва готових до споживання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом та у закладах доготівельних.

Особливості організації технологічного процесу у виробничих цехах з виготовлення готової до споживання продукції: гарячому, холодному, спеціалізованих. Асортимент продукції, що виготовляється у них. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Принципи розміщення приміщення цехів та моделювання раціональної організації робочих місць у цехах.

Контроль якості та терміни зберігання готової кулінарної продукції. Організація роботи допоміжних приміщень.

Модуль II. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 2.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Гостинність як важливий елемент обслуговування. Основні поняття: послуга ресторанного господарства, процес обслуговування, умови обслуговування, якість послуги. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства та вимоги до його організації. Вимоги до обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства.

Меню і прейскурант як основні організаційно-технологічні документи процесу обслуговування.

Класифікація та характеристика видів, методів та форм обслуговування. Характеристика форм обслуговування: “а ля карт”, “а парт”, “табльдот”, “шведський стіл”, “столи-буфети”. Форми обслуговування гостей офіціантами за способом розрахунку: із попереднім і наступним розрахунком.

Основні елементи обслуговування в ресторані. Структура та характеристика процесу обслуговування офіціантами.

Методи і техніка обслуговування гостей офіціантами. Індивідуальний і бригадний методи організації праці офіціантів. Характеристика комбінованого методу обслуговування гостей. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.

Тема 2.2. Системи сервісу та стандарти обслуговування

Сервісні послуги та їх класифікація. Форми і методи надання сервісних послуг. Основні елементи ресторанного сервісу.

Система сервісу та обслуговування (французька, англійська, європейська, слов'янська, plate service; silver service; family service), їх особливості та відмінності.

Прогресивні сервісні технології. Шоу – подача: траншування, філерування, фламбування, альтернативна пропозиція, переконуюча продаж. Стандарти сервісу: зовнішній вигляд, підготовка робочих зон до

обслуговування, зустріч гостей, подача – меню, аперитиву та напоїв, закусок та страв, рахунку. Прощання з гостями.

Функції сомельє. Тест де-вин. Декантація вина. Еногастрономія. Способи рекомендації напоїв. Техніка обслуговування напоями.

Технологія видів подачі: plate service; silver service; family service.

Технології та способи сервірування столів, порядок подачі страв та закусок. Дизайнерське направлення в оформленні столів. Використання ресторанних аксесуарів. Різні типи сервіровок з елементами дизайну. Техніка підготовки приладів, посуду, білизни та аксесуарів до сервірування та обслуговування. Мінімальна сервіровка. Досервірування столу згідно прийнятого замовлення. Технологія подачі страв: французька, англійська, європейська, слов'янська, plate service; silver service; family service. Сервірування та подача різних видів фондю.

Музика в ресторані як спосіб залучення відвідувачів. Етикет за столом - аксесуари при подачі і споживанні страв етнічної кухні.

Тема 2.3. Характеристика матеріально-технічної бази сервісного процесу

Склад матеріально-технічної бази для організації сервісного процесу у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. Характеристика приміщень. 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. Взаємозв'язок інтер'єру з концептуальними рішеннями закладу ресторанного господарства та його форматом.

Види й характеристика устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них; способи розміщення меблів у залах. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення. Групування посуду та наборів згідно з правилами подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства. Основні й допоміжні прибори.

Характеристика столової білизни. Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення.

Тема 2.4. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства

Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.

Асортимент холодних страв і закусок, правила подавання: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Особливості подавання окремих національних холодних страв і закусок.

Правила формування сирної тарілки у закладах ресторанного господарства. Правила складання салатної карти у спеціалізованих закладах ресторанного господарства.

Асортимент теплих і гарячих закусок, правила подавання. Особливості подавання окремих національних теплих і гарячих закусок.

Асортимент супів, правила подавання, особливості подавання окремих національних супів.

Асортимент других гарячих страв, правила подавання, особливості подавання окремих національних других гарячих страв. Правила порціонування других гарячих страв у присутності гостя і подавання їх до столу.

Асортимент гарячих та холодних солодких страв (десертів), правила подавання, особливості подавання окремих національних гарячих та холодних солодких страв (десертів). Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання.

Способи подавання й перекладання страв, особливості їх застосування залежно від складу гостей, характеру події та інших факторів.

Правила подавання полоскальниці для рук, гарячих вологих серветок. Правила прибирання використаного посуду, наборів, скла та інших предметів сервірування.

Асортимент гарячих та холодних напоїв власного виробництва, правила подавання, особливості подавання окремих національних гарячих і холодних напоїв. Правила складання чайної та кавової карти у спеціалізованих закладах ресторанного господарства.

Тема 2.5. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування

Основні правила якісного обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства. Очікування гостей. Резервування столів. Зустріч і розміщення гостей у торговельному залі. Приймання та оформлення замовлення. Уточнення замовлення щодо вибору страв. Рекомендації та уточнення при виборі гостями страв, напоїв і винно-горілчаних виробів.

Поведінка персоналу після зробленого замовлення. Техніка досервування столів відповідно до замовлення. Техніка роботи з тацею. Якість обслуговування. Передавання замовлення на виробництво. Отримання буфетної продукції. Виконання замовлення. Подавання гостям замовлених закусок, страв, десертів, напоїв. Прибирання використаного посуду. Правила збору використаного посуду (в дві тарілки, в три тарілки). Розрахунок із гостями.

Моделювання процесу продаж кулінарної продукції. Моделювання процесів подачі: напоїв, закусок, страв при різних стилях обслуговування. Культура сервісу в закладах ресторанного господарства.

Тема 2.6. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Види харчування у закладах ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування в номерах готелів. Форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах.

Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних комплексів. Організація сніданку. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів. Особливості організації і обслуговуванні "шведського стола" та "шведської лінії". Організація обслуговування типу "Room service". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації. Організація "Щасливої години для наших гостей".

Організація "кава-брейк" у конференц-залах готельних комплексів. Особливості організації і обслуговування на лінії "салат-буфет". Сервування столів-буфетів у готельних комплексах. Особливості при обслуговуванні в чайній кімнаті (залі). Організація розносної та розвізної торгівлі в ресторанах.

Тема 2.7. Організація обслуговування іноземних гостей

Організація харчування іноземних туристів. Вимоги до сніданку туристів із різних країн. Організація обслуговування індивідуальних іноземних туристів у ресторанах. Організація обслуговування групи іноземних туристів. Організація обслуговування іноземних туристів під час подорожі на транспорті. Обслуговування туристів у вечірні години. Розрахунок іноземних туристів за харчування.

Організація комплексного обслуговування іноземних туристів, які приїжджають із діловою метою. Особливості обслуговування іноземних туристів зі Східної Європи, Ватиканських країн, Скандинавських країн, країн Центральної, Західної та Південної Європи, Південної і Східної Азії, Японії, Китаю.

Тема 2.8. Організація та моделювання бенкетного обслуговування

Види бенкетів та їх класифікація. Бенкети офіційні та неофіційні. Бенкети із розміщенням за столом: бенкет за столом, бенкет-чай. Бенкети без розміщення за столом: бенкет-фуршет, бенкет-десерт, бенкет-коктейль, бенкет-коктейль-фуршет. Бенкети з повним або частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкети універсальні та спеціалізовані, комбіновані.

Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Сценарій підготовки та обслуговування банкетів. Особливості сервіровки

різних видів банкетів. Способи та техніка сервірування банкетних столів. Аксесуари банкетів та чайної церемонії. Етапи організації обслуговування банкету.

Організація банкет-фуршету, банкет-фуршет-десерту. Організація банкет-коктейлю. Організація банкету коктейль-парті. Організація банкету-прийому за типом шведського столу. Організація банкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Організація банкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Організація банкет-чаю. Організація традиційних свят та урочистих подій.

Правила етикету на бенкетах і прийомах: за столом із повним обслуговуванням офіціантами; за столом із частковим обслуговуванням офіціантами; банкет-фуршету; банкет-чаю; тематичного банкету.

Тема 2.9. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Поняття, основні види та сутність розподілу й кооперації праці. Раціоналізація робочих місць і етапи її здійснення.

Основні напрями розвитку наукової організації праці в ресторанному господарстві в сучасних умовах розвитку економіки. Кадрове планування, принципи управління персоналом. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.

Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Основні напрями поліпшення умов праці в ресторанному господарстві.

Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Класифікація норм праці та їх характеристика. Методи нормування праці, їх сутність та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

Порядок проведення фотографії робочого часу. Характеристика різновидів фотографії робочого часу. Дослідження трудових процесів методом

хронометражу та фотохронометражу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

IV. Засоби діагностики успішності навчання

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторно-практичних робіт), виконання та захист лабораторно-практичних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

V. Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **екзамену**.

VI. Інформаційні джерела для вивчення дисципліни

Нормативна література:

1. Про підприємництво: Закон України // Діло, 1994. №22 від 23.03.94.
2. Про захист прав споживачів: Закон України №3682-ХІІ від 15.12.93.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Держстандарт України, 2000.
4. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004.

5. ГОСТ 30390-95. Ресторанное хозяйство. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. № 658. Введ. 01.07.98. □ К., 1998. □22с.
6. ГОСТ 30523-97. Услуги ресторанного хозяйства. Общие требования. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. □ К.,1998. □20с.
7. ГОСТ 30524-97. Ресторанное хозяйство. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. □ К., 1998, □ібс.
8. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65. Торгівля та ресторанне господарство. □ К., 1999. □162с.
9. Класифікатор професій (із змінами та доповненнями) ДК 003:2010. <http://kadrovik01.com.ua/regulations/8768/>
10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки і з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/696.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.

Основна література:

12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. – К.: Інкос, 2007. – 280 с.

13. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
14. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуговування / М.И. Белошапка. – М.: Академія, 2006. – 224 с.
15. Богушева В.И. Организация обслуговування посетителів ресторанов и баров / В.И. Богушева. – Ростов: Феникс, 2002. – 402 с.
16. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2003. – 89 с.
17. Зигель И.Л., Х.Р. Ленгер, Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуговування. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002.-288с.
18. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2004. – 347 с.
19. Курочкин А.С. Организация производства / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2001. – 216 с.
20. Курочкин Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.Є. Курочкин. – К.: КНТЕУ, 2005.
21. Куш Т.О. Організація послуг харчування. – К.: Видавництво КУТЕП – Друк, 2008. – 300 с.
22. Могильний М.П. Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуговування питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование). □ Москва: ДеЛи принт, 2004. □ 176 с.
23. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл.] / За ред.. П'ятницької Н.О. – 2-е вид., перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
24. Петрищев Н.А., Салогуб М.Д., Гусева В.А. Карты организации труда на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1995.
25. Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания. Учебное пособие Л.А. Радченко Ростов-на-Дону “Феникс” 2000.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник – М. ИРПО ПрофОбрИздат, 2002. □ 416с.
27. Федцов В.Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие. – М.: Изд-во ПРИОР, 2000. □ 208с.

Додаткова література:

27. Лошинський В.М. Сервіровка і етикет стола / В.М. Лошинський. – Мінськ: Діайда, 2000. – 240 с.
28. Опалев А. Умение обращаться с людьми. – М.: ЮНИТИ, Культура и спорт, 1996. □ 318 с.
29. Палеха Ю.И. Организация современной деловой коммуникации. Учебно-метод. пособие – 2-е изд. К. МАУП, 1996. □ 164с.

Навчальне видання

**Зубар Надія Миколаївна,
Палєєва Світлана Василівна**

ПРОГРАМА

нормативної навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
спеціальності 6.010104 Професійна освіта
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")
Шифр за навчальним планом ПП 3.2.11



Підписано до друку 12.05.2016 р. Формат 60x84/16.

Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.

Ум. др. арк. 1,10. Обл.-вид. арк. 0,34

Тир. 100 прим. Зам. № 000.

Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26