

ДИДАКТИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
з навчальної дисципліни

„ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА”

для студентів 2 курсу
Рівень вищої освіти - **бакалавр**
галузь знань – **24 Сфера обслуговування**
спеціальність – **241 Готельно-ресторанна справа**

© проф. Паска М. З.,
доц. Іжевська О. П.

II курс
I семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004.	4	6
2	Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази ЗРГ	4	12
3	Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Оптимізації маршрутів доставки товарів	4	6
4	Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства	4	12
5	Організація роботи гарячого цеху. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому.	4	6
6	Типи виробництва. їх організаційно-економічна характеристика. Поняття тип; виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного.	4	12
7	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	4	12
8	Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху.	2	6
Всього:		30	78

**II курс
II семестр**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.	8	16
2	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).	8	16
3	Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів РГ.	8	16
4	Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.	8	16
5	Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни	8	16
6	Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва	4	16
7	Особливості організації харчування шахтарів. Особливості організації харчування студентів.	4	8
8	Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування.	4	8
9	Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.	4	8
10	Особливості організації обслуговування учасників конференцій презентацій, нарад.	4	8
11	Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.	4	8
Всього:		64	128