

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

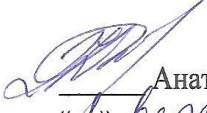
Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

**Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та
обліку і оподаткування**

ЗАТВЕРДЖЕНО

 Директор
Анатолій ХОМИЧ
«1» вересня 2023р.

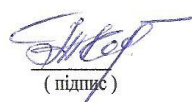
НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
(ПРАКТИКУМ)**

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2023 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проєктної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Галузеве машинобудування»	Протокол від <u>04.09.2023р</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>04.09.2023р</u> № <u>1</u> Голова ЦК  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу	Протокол від <u>04.09.2023р</u> № <u>1</u> <u>Голова МР</u>  Герасимук-Чернова Т.П.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Організація ресторанного господарства (практикум)
Розробник(и)	Кох Альона Сергіївна, викладач першої категорії
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Практична підготовка
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Устаткування закладів ГРС», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства»
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): : «Інноваційні технології в готельному та ресторанному господарстві », «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Мета навчальної дисципліни спрямована на формування у студентів комплексу знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття здобувачами освіти теоретичних знань і практичних навичок з оперативного планування в закладах ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації постачання та раціональної організації праці на підприємствах; формування у студентів комплексу знань стосовно організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з організації процесу обслуговування споживачів та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.	
Завдання дисципліни: організація процесу постачання та його матеріально-технічне забезпечення; – методи і форми обслуговування відвідувачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства; – особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни	
ІК. Здатність особи розв'язувати складні задачі та практичні проблеми у сфері галузевого машинобудування, що вимагає застосування положень і методів відповідних наук та може характеризуватися певною невизначеністю умов; відповідальність за результати своєї діяльності; здійснення контролю інших осіб у визначених ситуаціях. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та	

ресторанного господарства
5. Професійні результати навчання
РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій. РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків. РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань. РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності. РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій. РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
6. Вимоги до знань і вмінь
Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні: знати : – зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства – якості та споживчі властивості сировини та готових страв – нормативну технічну документацію вміти : – зробити порівняльну характеристику техніки сервірування та подачі страв – оцінити асортимент страв та методи обслуговування споживачів офіціантами – вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв.
7. Програма навчальної дисципліни
Тема 1. Столова білизна .Серветки Ознайомлення з розмірами столів .Види скатертин та серветок. Способи накриття столів скатертинами. Три схеми складання серветок. Правила накриття столів. Тема 2. Столовий посуд. Скляний посуд Ознайомлення із асортиментом посуду. Призначення та використання фарфорового посуду .Вивчення правил догляду за фарфоровим посудом. Полірування посуду. Ознайомлення з асортиментом скляного посуду і його застосування .Вивчення різновиду чарок. Тема 3. Столове приладдя. Металевий та керамічний посуд Ознайомлення з асортиментом столового приладдя .Відпрацювання етапів догляду за столовим приладдям ,металевим та керамічним посудом. Полірування столового приладдя. Ознайомлення із санітарними вимогами під час роботи зі столовим приладдям.

Правила зберігання столового приладдя.

Тема 4. Складання меню.

Призначення меню. Заповнення карти меню. Відпрацювання порядку винесення страв за меню, та напоїв за прейскурантом. Вивчення вимог до зовнішнього оформлення меню. Вивчення послідовності розташування страв у меню.

Тема 5. Підготовка торгового залу .Попередня сервіровка столу.

Ознайомлення з попередньою підготовкою сервіровки столу .Вивчення загальних правил сервіровки столу. Правила оформлення столу .Вивчення схеми попередньої сервіровки. Вивчення порядку розкладання приборів на столі.

Тема 6. Сервіровка столу до сніданків, обідів, вечері.

Ознайомлення з правилами сервіровки столу за часом доби .Порядок вивчення сервіровки столу до сніданку .Вивчення посуду, який подається до сніданку. Ознайомлення з контрольною сервіркою обіднього столу. Вивчення правил контрольної сервіровки посуду та санітарних вимог для сервіровки вечері.

Тема 7. Подача холодних закусок.

Ознайомлення з асортиментом холодних закусок. Відпрацювання етапів подачі до столу холодних закусок. Оформлення рахунку-замовлення. Складання схеми подачі холодних закусок. Вивчення санітарних вимог під час подачі холодних закусок. Складання схеми подачі холодних закусок.

Тема 8. Подача перших страв: супи, бульйони.

Ознайомлення із видами супів. Вивчення відповідності столового посуду. Засвоєння правил та способів подачі супів і бульйонів .Відпрацювання навичок подачі супу в бульйонних чашках і супниці. Відпрацювання навичок винесення додаткових блюд до супів.

Тема 9. Подача гарячих закусок.

Ознайомлення із видами гарячих закусок. Відпрацювання етапів подачі їх до столу. Гарячі бутерброди. Особливості сервіровки столу. Правила подачі гарячих закусок. Складання карти інструкції подачі гарячих закусок .

Тема 10. Подача других страв.

Ознайомлення із асортиментом других страв. Вивчення подавання рибних страв. Відпрацювання навиків винесення м'ясних страв. Складання інструкційних карт подачі страв.

Тема 11. Способи подачі страв.

Ознайомлення зі способами подачі страв. Вивчення загальних правил обслуговування та набуття навичок подачі страв за французьким, російським та англійськими способами. Дотримання санітарних вимог під час винесення страв у зал трьома способами. Дати порівняльну характеристику даних способів. Заповнення карти інструкцій.

Тема 12. Подача солодких страв і фруктів.

Ознайомлення із асортиментом солодких страв. Розрізнення солодких страв за групами. Відпрацювання етапів подачі до столу солодощів. Вивчити правила та набути навички подачі десертів. Навчитися вибирати посуд до десертного столу. Вивчення подачі гарячих напоїв :чаю, кави.

Тема 13. Подача лікero-горілчаних виробів і прохолодних напоїв.

Ознайомитись із правилами підбору лікero-горілчаних виробів до страв. Вивчення етапів та навичок подачі безалкогольних та алкогольних напоїв до столу. Навчитися підбирати страви до пива та продемонструвати правила подачі. Дати порівняльну характеристику кожному виду напоїв. Заповнення карти інструкцій. Вивчення температури подачі червоних та білих вин.

Тема 14. Банкет із повним обслуговуванням.

Ознайомитись із правилами розміщення гостей на банкеті. Набуття навичок із техніки та послідовності обслуговування на банкеті .Складання меню-замовлення. Оформлення рахунку-замовлення .Вивчення основних правил обслуговування банкету.

Тема 15. Дипломатичний прийом.

Ознайомитись із правилами розміщення гостей на дипломатичному прийомі. Вивчити правила розташування гостей за столом. Складання меню та проведення подачі страв, напоїв. Вивчення видів дипломатичних прийомів та їх особливостей.

Тема 16. Банкет із частковим обслуговуванням.

Ознайомитись із правилами розміщення гостей на банкеті із частковим обслуговуванням. Вивчення розміщення гостей за святковим столом. Складання карт-інструкцій, та складання меню-замовлення. Вивчення еталонної кількості страв для даного виду банкету. Оформлення прийому-замовлення.

Тема 17. Банкет-фуршет.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті -фуршеті. Складання меню .Відпрацювання навиків сервіровки фуршетного столу. Вивчення напоїв для даного виду банкету. Вивчення сервіровки столу для даного виду банкету.

Тема 18. Прийом-коктель.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на прийомі-коктелі. Вивчення витрат часу на організацію даного виду банкету. Складання меню. Вивчення порядку обслуговування даного виду банкету. Вивчення видів банкетів коктейлів. Підготування залу для банкету.

Тема 19. Банкет коктейль-фуршет.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті коктейль-фуршеті. Складання карти інструкцій та підготовка столу для обслуговування банкету. Складання меню для банкету коктейлю-фуршету. Ознайомлення з порядком обслуговування банкету коктейлю- фуршету.

Тема 20. Банкет -чай. Подача кави на банкетах.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті . Складання меню для даного виду банкету. Відпрацювання навичок подачі на банкетах. Ознайомлення з правилами сервірування столу для даного виду банкету.

Тема 21 .Буфет-фуршет.

Ознайомитись із правилами розміщення столів та посуду на банкеті-фуршеті. Вивчення асортименту виду продукції буфету-фуршету. Складання меню для цього виду фуршету. Ознайомлення з правилами обслуговування банкету буфету-фуршету.

Тема 22. Весільний банкет.

Ознайомитись із правилами розміщення столів, посуду та гостей на весільному банкеті. Види весільного банкету. Складання меню весільного банкету. Ознайомлення із способами винесення страв під час обслуговування даного виду банкету.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни

<i>Назва розділу і теми</i>	<i>Кількість годин</i>
Вступ. Правила техніки безпеки. Правила санітарії та гігієни. Правила особистої гігієни	1
Столова білизна. Серветки	6
Столовий посуд. Складний посуд	6
Столові прибори. Металевий та керамічний посуд	6
Складання меню	6
Підготовка торгового залу. Попередня сервіровка столу	6
Сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері	6
Подача холодних закусок	4
Подача перших страв .Супи, бульйони	6

Подача гарячих закусок	4
Подача других страв	4
Три способи подачі страв	6
Подача солодких страв та фруктів	4
Подача лікєро-горілочаних виробів і прохолодних напоїв	6
Банкет з повним обслуговування	6
Дипломатичний прийом	6
Банкет з частковим обслуговуванням	6
Банкет-фуршет	6
Прийом-коктель	6
Банкет коктейль-фуршет	6
Банкет-чай. Подача кави на банкетах	6
Буфет-фуршет	6
Весільний банкет	6
Всього	125

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих
«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як звикористанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

10. Рекомендована література.

10.1. Основна

1. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

2. Мальська М. П., Гаталюк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів : підр. К. : Центр учбової літератури, 2013. 584 с.
3. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр.: за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. навч. посіб. К.:КНТЕУ, 2011. 215 с.
6. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. К. ЦНЛ, 2016. 396 с. 7. Світлична М. Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб. Житомир: Полісся, 2009. 368 с.
7. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге видання. К.: Ліра. К, 2011. 388с.
8. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. навч. посіб. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346с.

10.2. Інтернет ресурси :

1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>.
2. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>.
3. Журнал «Рестораторъ»: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>.