

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
«__» _____ 2023р

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

Любешів 2023 р.

Розробник: Сидорук Світлана Володимирівна

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u> Керівник РПГ <u>Шкеф</u> <u>Кравченко Т.Ф.</u>
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>01.09.2023р.</u> № <u>1</u> Голова ЦМК (підпис)(прізвище, ініціали) <u>Шкеф</u> <u>Кравченко Т.Ф.</u>
Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу	Протокол від <u>01.09.2023р.</u> № <u>1</u> Голова МР <u>Шкеф</u> <u>Герасимик-Чернова Т.П.</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Організація ресторанного господарства
Розробник(и)	Сидорук Світлана Володимирівна, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ E-mail: sidoruk_svitlana@ukr.net https://lntu.edu.ua/uk/struktura/cafedries/kafedra-turyzmu-ta-hotelno-restorannoyi-spravy/sidoruk-svitlana-volodymyrivna
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 4 кредита ЄКТС, 120 годин. Форма контролю – екзамен. Курсовий проект (робота) – передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна за вибором закладу освіти за освітньо-професійною програмою
Передумови для вивчення дисципліни	Дисципліна «Організація ресторанного господарства» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Організація ресторанного господарства», «Харчова хімія», «Менеджмент і маркетинг готельно-ресторанної справи», «Основи гастрономії різних країн світу» тощо.
Додаткові умови	Одночасно мають бути вивчені (забезпечені): «Технологія продукції ресторанного господарства «Технології галузі», «Товарознавство продуктів харчування», «Організація готельного господарства»
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у практичних навичок організації та управління технологіями в ресторанному господарстві; набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів виробництва та сервісу, здійснення операцій пов'язаних із наданням основних та додаткових послуг в сфері ресторанного бізнесу.	
Основними завданнями викладання курсу «Організація ресторанного господарства» є вивчення особливостей організації ресторанного господарства	
4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни	
ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.	
ЗК 5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.	
СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	
СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.	
СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.	
СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.	

СК 7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

5.Програмні результати навчання

РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

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 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

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.

6. Вимоги до знань і вмінь

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика;
- вимоги до послуг ресторанного господарства згідно з стандартами України;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі;
- організацію продовольчого і матеріально-технічного постачання;
- основи організації виробництва кулінарної продукції;
- форми і методи обслуговування споживачів;
- методику вивчення попиту на продукцію та послуги;
- зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства;
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв;
- нормативну технічну документацію.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен 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, основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та 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 в закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація в закладах ресторанного господарства.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.

Предмет вивчення, мета та завдання дисципліни «Організація ресторанного господарства». Основні принципи та місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Основні напрямки діяльності сучасних закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства залежно від їх функцій. Класифікація сучасних та інноваційних форматів закладів ресторанного господарства. Правила роботи та особливості послуг у сфері ресторанного господарства.

Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції

сучасних закладів ресторанного господарства. Сучасні та перспективні ідеї та формати закладу ресторанного господарства. Основні аспекти формування ресторанної концепції. Чинники впливу на розробку ресторанної ідеї. Бажання гостя та основні аспекти вибору гостем ресторанного закладу. Структура управління рестораном. Сучасні професії в сфері ресторанного господарства.

Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства.

Інтер'єр закладів ресторанного господарства. Залежність та сутність інтер'єру від типу, класу і формату закладу. Аналіз інтер'єрів закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства.

Меню закладів ресторанного господарства, сутність, призначення, функції, види. Меню – потужний маркетинговий інструмент. Сучасні тенденції у створенні меню.

Планування меню закладів ресторанного господарства. Розробка заходів щодо планування, розробки, впровадження меню, карт напоїв. Складання концептуального меню закладів ресторанного господарства різних форматів.

Тема 5. Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства.

Види організації. Організація повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів. Види сервісу. Загальна характеристика форм і методів обслуговування в сучасних закладах ресторанного господарства. Форми самообслуговування та обслуговування офіціантами. Моделювання процесу обслуговування споживачів згідно меню з урахуванням типу закладу, вибір раціонального способу подавання страв та напоїв. Конфлікти у ресторанному бізнесі. Послідовність розв'язання конфлікту з гостем. Показники культури обслуговування.

Тема 6. Організація бенкетів та прийомів.

Організація проведення бенкетів та прийомів, класифікація їх. Порядок приймання та оформлення замовлення на проведення бенкету. Види бенкетів. Характеристика, особливості підготовки і проведення бенкетів різного типу бенкетів (бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет фуршет-коктейль). Розподіл обов'язків між обслуговуючим персоналом, налагодження комунікації між членами команди.

Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.

Сутність надання послуг харчування проживаючим в готелях і туристам. Сутність надання послуг харчування туристам і проживаючим в готелях. Специфічні ознаки підприємств для

харчування туристів. Характеристика спеціальних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. Організація сніданків в готелях, види, характеристика. Сутність послуги «Roomservice». Характеристика послуги «Mini-Bar». Обід і вечеря в стилі all Inclusive. Особливості обслуговування різних категорій туристів.

Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.

Особливості організації харчування пасажирів на транспорті. Організація харчування пасажирів залізничного транспорту. Організація харчування пасажирів на залізничних вокзалах та в дорозі. Організація харчування пасажирів авіакомпаній. Організація бортового харчування. Види раціонів гарячого харчування для пасажирів авіа транспорту. Літерні коди спеціальних типів бортового харчування. Обслуговування харчуванням пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті. Організація обслуговування харчуванням автомобілістів. Розробка заходів щодо організації харчування пасажирів на транспорті. Розробка раціонів харчування пасажирів.

Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види.

Сутність кейтерингового обслуговування, класифікація. Кейтерингові послуги з доставки готової продукції. Організація повно сервісного кейтерингового обслуговування. Форми бенкетного кейтерингового обслуговування. Розробка заходів щодо організації бенкетного кейтерингового обслуговування на території замовника.

Тема 10. Організація обслуговування учасників ділових та культурних заходів.

Обслуговування учасників ділових заходів – переговорів, нарад, конференцій. Організація обслуговування учасників форумів, симпозіумів, конференцій. Організація харчування в торгівельних, в торгівельно-розважальних комплексах. Організація харчування учасників та глядачів спортивних змагань. Організація харчування в фітнес-центрах. Організація харчування та обслуговування в санаторно-курортних комплексах. Організація харчування на виставках і ярмарках.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни (структура дисципліни)

№ п/п	Назва розділу і теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.	6
2.	Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства	10
3.	Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства	9
4.	Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства	20
5.	Тема 5. Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види організації	15
6.	Тема 6. Організація бенкетів та прийомів	10
7.	Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.	12
8.	Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.	10
9.	Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види	18
10.	Тема 10. Кейтерингове обслуговування, організація та види	10
ВСЬОГО		120

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 5-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«1-2»	З допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та виконує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
«3»	Студент засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте, при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, такі в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. 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 між предметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

10. Рекомендована література

10.1. Література до теоретичного курсу

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2017. – 358 с.

10.2. Література до практичних робіт

1. Організація ресторанного господарства. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми ««Готельно- ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: І.В.Тищук, Л.М. Поліщук – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 78 с.

2. Організація ресторанного господарства. Методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми ««Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: І.В.Тищук – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 24 с.

3. Організація ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання практичних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: І.В.Тищук – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 58 с.

4. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та поза аудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дащук Ю.Є. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.

10.3. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. – режим доступу: <http://www.162.com.ua/cert/equipment-technological-food>
3. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. – режим доступу: <http://www.dsesu.gov.ua/>
Нормативно-директивні документи МОЗ України. – режим доступу: <http://mozdocs.kiev.ua/>

