НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
_____проф. І. С. Гриценко
"6" 06 2024 р

"СХВАЛЕНО"
на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Протокол № 21 від "05.06.2024 р.
Завідувач кафедри
_____д.е.н., проф. С.В. Мельниченко

"РОЗГЛЯНУТО"
Гарант ОП «Готельно-ресторанний бізнес»
к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Гарант ОП
_____к.е.н., доц. Л. М. Гопкало

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РЕСТОРАННА СПРАВА

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Факультет (ННІ) Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму
Розробники: професор кафедри, д.т.н. професор Бандура В.М.
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2024 р.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РЕСТОРАННА СПРАВА

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	*Бакалвр*	
Спеціальність	*241 «Готельно-ресторанна справа»*	
Освітня програма	*«Готельно-ресторанний бізнес»*	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	*Обов'язкова*	
Загальна кількість годин	*210*	
Кількість кредитів ECTS	*7*	
Кількість змістових модулів	*4*	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	*Залік / екзамен*	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	*II курс*	
Семестр	*3,4*	
Лекційні заняття	*60 год.*	
Практичні, семінарські заняття	*60 год.*	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	*90 год.*	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	*4 год.* *4 год.*	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Ресторанна справа» є формування у студентів комплексу знань з розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої системи ресторанних закладів, а також методів, форм та принципів організації процесів обслуговування споживачів ресторанних послуг.

Завданнями дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок, щодо організації якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв’язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

3. ПРОГРАМА ТА СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:

– повного терміну денної (заочної) форми навчання;

– скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Таблиця 1

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3 семестр (2 курс)													
Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства													
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства		10	2	2			6						
Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ		10	2	2			6						
Тема 3. Організація постачання ЗРГ		14	4	4			6						
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства		14	4	4			6						
Разом за змістовим модулем 1	**48**		**12**	**12**			**24**						
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства													
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ		28	10	10			8						
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ		16	4	4			8						
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ		16	4	4			8						
Разом за змістовим модулем 2	**60**		**18**	**18**			**24**						
Всього за 3 семестр (2 курс)	***108***		***30***	***30***			***48***						

Продовження табл.1

4 семестр (2 курс)													
Змістовний модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства													
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних		26	8	8			10						

контингентів споживачів в ЗРГ													
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства		30	8	8			14						
Разом за змістовним модулем 3	***56***		**16**	**16**			***24***						
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів													
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства		30	10	10			10						
Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства		16	4	4			8						
Разом за змістовим модулем 4	***46***		***14***	***14***			***18***						
Всього за 4 семестр (2 курс)	***102***		***30***	***30***			***42***						
Усього годин	**210**		**60**	**60**			**90**						

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Таблиця 2

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства	
1	**Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства** **Практичне заняття 1** 1. Винекнення перших закладів харчування. 2. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. 3. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. 4. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.	2

Продовження табл.2

2	**Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства** **Практичне заняття 2** 1. Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства. 2. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства. 3. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів	2

	ресторанного господарства різних типів.	
3	**Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства** **Практичне заняття 3** 1. Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки. 2. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). **Практичне заняття 4** 1. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ. 2. Розрахунок потреби різних типів ЗРГ у предметах матеріально-технічного призначення.	4
4	**Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства** **Практичне заняття 5** 1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них. 2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю. 3. Визначення площі складських приміщень різними методами. **Практичне заняття 6** 1. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів. 2. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.	4
	Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства	
5	**Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства** **Практичне заняття 7** 1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого закладу ресторанного господарства. 2. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства. 3. Вивчення сучасних направлень використання виробничих просторових ресурсів. **Практичне заняття 8** 1. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв). 2. Розробка плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства.	10

Продовження табл.2

5	**Практичне заняття 9** 1. Складання меню з вільним вибором страв для ресторанів. 2.Складання меню з вільним вибором страв для кафе. 3.Складання меню скомплектованих обідів. **Практичне заняття 10** 1. Розрахунок сировини по меню. 2.Розрахунок і підбір холодильного і теплового обладнання.	

	3.Розрахунок площі виробничих приміщень. **Практичне заняття 11** 1. Нормативно-технічна та технологічна документація. 2. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.	
6	**Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства** **Практичне заняття 12** 1. Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами. **Практичне заняття 13** 1. Вивчення і опанування способів подавання страв і напоїв та способів перекладання страв.	4
7	**Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства** **Практичне заняття 14** 1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин. **Практичне заняття 15** 1. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування. 2. Робота з Міждержавним стандартом ГОСТ 30523-97 «Услуги общественногопитания. Общиетребования».	4
Підсумковий контроль		**Залік**
	Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	
8	**Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства** **Практичне заняття 16** 1. Визначення і встановлення співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування. **Практичне заняття 17** 1. Розробка оптимальної системи обслуговування в загальнодоступних закладах з методом обслуговування, самообслуговування і обслуговування офіціантами. 2. Вивчення видів, методів і форм обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства.	8

Продовження табл.2

8	**Практичне заняття 18** 1. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок. 2. Техніка подавання супів. 3. Техніка подавання других страв, гарнірів та соусів. 4. Техніка подавання солодких страв та кондитерських виробів. **Практичне заняття 19** 1. Техніка подавання напоїв власного виробництва.	

	2. Техніка підбору та подавання алкогольних напоїв.	
9	**Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства** **Практичне заняття 20** 1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. 2. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи. **Практичне заняття 21** 1. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства. 2. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих та середніх навчальних закладах, школах. **Практичне заняття 22** 1. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування. 2. Особливості обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу. **Практичне заняття 23** 1. Особливості обслуговування мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів. 2. Особливості обслуговування учасників спортивних змагань. 3. Особливості обслуговування споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.	8
	Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів	
10	**Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства** **Практичне заняття 24** 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. 3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-чаю, бенкету-кави.	10

Продовження табл.2

	Практичне заняття 25 1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів. 2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. **Практичне заняття 26** 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету-	

	десерту. 3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю. **Практичне заняття 27** 1. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі. 2. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. **Практичне заняття 28** 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава. 3 Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі,Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.	
11	**Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства** **Практичне заняття 29** 1. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва. 2. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу. **Практичне заняття 30** 1. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства. 2. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства.	4
Підсумковий контроль		**Іспит**

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація постачання закладів ресторанного господарства	12
2	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	12
3	Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства	24
4	Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	24
5	Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів	18

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- залік;
- модульні тести;
- реферати;
- захист практичних робіт;

- інші види.

6. Методи навчання:

– словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
– практичний метод (лабораторні, практичні заняття);
– наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
– робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
– відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
– самостійна робота (виконання завдань);
– індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.
– інші види.

7. Методи оцінювання:

– екзамен;
– залік;
– усне або письмове опитування;
– модульне тестування;
– реферати, есе;
– захист практичних робіт;
– презентації та виступи на наукових заходах

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу здобувача вищої освіти із засвоєння дисципліни RДИС (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу здобувача вищої освіти з навчальної роботи RHP (до 70 балів): $R_{ДИС} = R_{НР} + R_{АТ}$.

9. **Навчально-методичне забезпечення**

– електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2269);
– конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
– підручники, навчальні посібники, практикуми;
– методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

НОРМАТИВНА:

1. Про захист прав споживачів: Закон України від від 18 листопада 2003 року № 1252-IV
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від від 30 червня 2023 року N 3221-IX.
3. Система розроблення та поставлення продукції на виробництво. Основні терміни та визначення: ДСТУ 3278-95. Київ: Наказ Держстандарту України від 27 грудня 1995 р.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.
5. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р.№ 129.
6. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.

2. ОСНОВНА:

1. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. Харків: Світ Книг, 2022. 657 с.: табл., рис. Бібліогр.: с. 644-646. 22.
2. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Вид. 2-ге, стер. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.: табл., рис. Бібліогр.: 393-394.
3. Барна справа: навч. посіб. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. 2-ге вид. Київ: ЦУЛ, 2021. 395 с.
4. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування: навчальний посібник. Львів: Афіша, 2011. 336 с.
5. Управління якістю: підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: КНТЕУ, 2021. 328 с. Бібліогр.: с. 323-327.

3. ДОДАТКОВА:

1. Healthy nutrition - the healthy nation!: collective monograph / L. M. Telezhenko, V. V. Atanasova, Y. A. Golinskaya etc. ; Responsible for release L. M.

Telezhenko; Odessa national academy of food technologies. Kharkiv: Publishing House I. Ivanchenka, 2020. 383 p.: table, fig. ISBN 978-617-7879-14-4.

2. Шляхи формування харчових номенів у культурах слов'янських народів: монографія / Віват Ганна Іванівна. Одеса: ФОП "Белий А. Є", 2021. 236 с.

3. Гастрономічний туризм: навч. посіб. / М. П. Мальська, М. П. Філь, І. Г. Пандяк ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ; Львів: Каравела, 2021. 304 с. МОН. ISBN 978-617-7910-93-9

4. Shepherd, Gordon. Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters/ G. M. Shepherd ; Columbia University. New York: Columbia University Press, 2013. 267 p. ISBN 978-0-231-15910-4

5. Food Aroma Evolution: During Food Processing, Cooking, and Aging/ Edited By M. Bordiga, L. M. L. Nollet. Boca Raton; London; New York : CRC Press, 2020. 726 p. ISBN 9780429441837.

6. Beer Pairing: The Essential Guide from the Pairing Pros / J. Herz, G. Conley. Beverly: Voyageur Press, 2021. 216 p.

ПЕРІОДИЧНІ ВИДАННЯ:

«Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації», «Ukrainian Food Journal», «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі» «Харчова наука і технологія».

ІНТЕРНЕТ-ДЖЕРЕЛА:

1. https://en.wikipedia.org/wiki/Restaurant
2. https://www.restorator.ua/
3. https://nv.ua/ukr/magazine/108.html
4. https://pts101.com.ua/ua/g45182820-zhurnaly-dlya-uchrezhdenij
5. http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/
6. https://ganok-restaurant.com