



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «РЕСТОРАННА СПРАВА»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
 Спеціальність 242 «Туризм»
 Освітня програма «Туризм»
 Рік навчання 2, семестр 3 - 4
 Форма навчання денна
 Кількість кредитів ЄКТС 7
 Мова викладання українська

Лектор дисципліни

д.т.н., професор Бандура В.М.

Контактна інформація
лектора (e-mail)

професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
vbandura@nubip.edu.ua

Сторінка дисципліни в
eLearn

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=2269>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Ресторанна справа» є однією із дисциплін обов'язкової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій, що полягають у засвоєнні знань сучасного стану і перспектив розвитку ресторанного господарства в цілому і закладів ресторанного господарства зокрема; оволодінні методами моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; розробляти виробничу програму, план-меню, планове меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опануванні теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерингу, фудінгу.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 курс, 3 семестр				
Модуль 1. Розвиток готельного господарства				
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	2/2	Знати історичні особливості розвитку закладів ресторанного господарства у світі. Володіти основними тенденціями ресторанного бізнесу в світі та Україні. Знати нормативні документи, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	8
Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ	2/2	Розуміти особливості виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Знати класифікаційні ознаки виробничої структури закладів ресторанного господарства.	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	8
Тема 3. Організація постачання ЗРГ	4/4	Знати основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства Володіти нормами і методами визначення потреби у предметах матеріально-	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	16

		технічного призначення		
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	4/4	Знати класифікаційні ознаки складських приміщень. Розуміти правила приймання та відпуску товарів в закладі закладу ресторанного господарства. Володіти основними правилами зберігання продуктів на складі	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
Самостійна робота	1			10
Модульний контроль	1			30
Разом за модулем 1	12/12			88
Модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	10/10	Розуміти сутність виробничого процесу, як основи формування закладу ресторанного господарства. Знати класифікацію виробничих процесів. Вміти складати виробничу програму цехів та закладу ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	40
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	4/4	Знати основні види обслуговування, методи, форми, вимоги до організації обслуговування відповідно до міжнародних	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної	16

		стандартів, правил і норм. Вміги дослідити попит споживачів на послуги закладу ресторанного господарства	роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ	4/4	Характеризувати стан матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства, зокрема їх екстер'єру і інтер'єру, вміги аналізувати стан комфортності приміщення для споживачів послуг Вміги створювати схему підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
Самостійна робота	1			10
Модульний контроль	1			30
Разом за модулем 2	18/18			112
Всього за 3 семестр	30/30			200
Залік				30
4 семестр (2 курс)				
Модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства				
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ	8/8	Розуміти основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вміги характеризувати типи ліній роздачі страв та планувати	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	32

		створення робочих місць у відповідності з їх видами, розуміти особливості організації процесу обслуговування споживачів за існуючою типологією		
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	8/8	Розуміти основні принципи моделювання процесу обслуговування згрупованого контингенту споживачів. Знати номенклатуру послуг при такому обслуговуванні відповідно до контингенту споживачів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	32
Самостійна робота	1			10
Модульний контроль	1			30
Разом за модулем 3	16/16			104
Модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів				
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	10/10	Розуміти поняття бенкетів та прийомів, вміти пояснити їх різновиди, формувати план організації проведення офіційних прийомів за протоколом. Володіти особливостями сервіровок столів під час різних видів бенкетів і прийомів Знати що таке кейтері, вміти аналізувати ринок кейтерінгових послуг та застосовувати	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	40

		метод сіткового планування та управління для надання кейтерінгових послуг		
Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	4/4	Знати види норм праці та їх класифікацію в ресторанному господарстві. Вміти розробляти організаційну схему робочого місця цехів. Розумітися щодо проведення хронометражних спостережень	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
Самостійна робота	1			10
Модульний контроль	1			30
Разом за змістовим модулем 4	14/14			96
Всього за 4 семестр	30/30			200
Разом	60/60			
Екзамен				30
Всього за курс			210 годин	

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

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

