

	СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Ресторанна справа»
	Ступінь вищої освіти - магістр
	Спеціальність 242 «Туризм»
	Освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес»
	Рік навчання <u>2</u>, семестр <u>3</u>
Лектор дисципліни	Форма навчання <u>денна</u>
	Кількість кредитів ЄКТС <u>4</u>
Контактна інформація лектора (e-mail)	Мова викладання <u>українська</u>
	к.е.н., доц. Гопкало Лариса Михайлівна
Сторінка дисципліни в eLearn	доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму gopkalo@gmail.com gopkalolarisa@nubip.edu.ua https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Ресторанна справа» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань і практичних навичок організації діяльності підприємств ресторанного господарства. В основу вивчення курсу покладено принцип бачення умов організації комплексної ресторанної послуги та рівня розвитку всієї інфраструктури ресторанного господарства. Серед основних розділів курсу цесутність та значення ресторанної справи в розвитку туристичної сфери України і світу; нормативно-правове регулювання ресторанного бізнесу; типізація та класифікація підприємств ресторанного господарства. А також планування та організація виробництва, організація постачання сировини та продуктів, складське господарство. Детально розглядається організація та технологія обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, особливості сервісу, організації основних служб закладу харчування, специфіка надання основних та додаткових і послуг, технологічні особливості та інноваційні тенденції в розвитку ресторанної справи.

Завершується вивчення курсу ознайомленням з системою управління операційною діяльністю, до якої віднесено механізм формування та планування виробничої та обслуговуючої діяльності підприємства ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути таких компетентностей:

Інтегральна компетентність

Здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання, узагальнювати практику міжнародного туристичного бізнесу і рекреації, прогнозувати напрями їх розвитку, і вирішувати професійні проблеми та практичні завдання міжнародної туристичної діяльності у процесі роботи та/або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, зокрема для розвитку туристичного продукту сільських дестинацій та представлення його на міжнародному рівні.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми

фахові (спеціальні) компетентності (СК):

СК5. Здатність оперувати інструментами збору, обробки інформації, аналізувати та управляти туристичною інформацією.

СК6. Здатність до аналізу, прогнозування, планування бізнес-процесів та геопросторового планування у сфері туризму та рекреації.

СК11. Здатність створювати спеціалізовані екологічні туристичні продукти та організовувати обслуговування туристів на природоохоронних територіях

Програмні результати навчання

ПРН8. Управляти процесами в суб'єктах індустрії туризму та рекреації на різних ієрархічних рівнях, які є складними, непередбачуваними і потребують нових стратегічних підходів.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Організація ресторанної справи				
Тема 1. Ресторанна справа як складова туристичної індустрії.	2/4	Знати: - сутність ресторанної справи та її значення в розвитку туристичної індустрії; - зміст визначень «гостинність», «ресторанна справа» Вміти - аналізувати роль ресторанної справи у розвитку туристичних дестинацій; - розрізняти моделі ресторанної гостинності	Виконання науково-дослідної роботи згідно рекомендованої тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), опитування, дискусії	7
Тема 2. Типізація і класифікація підприємств ресторанного господарства	2/4	Знати - термінологічний апарат типізації та класифікації підприємств ресторанного господарства, та критерії класифікації; - типи та класи підприємств ресторанного господарства; Вміти - аналізувати європейську та вітчизняну системи класифікації; - характеризувати національні стандарти України; володіти методикою оцінки відповідності підприємств	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	7

		ресторанного господарства		
Тема 3. Тема Виробничо-торгівельна діяльність підприємств ресторанного господарства Планування виробничого процесу	2/4	Знати - особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства - планування і організацію виробничого процесу; Вміти - формувати завдання виробничої діяльності підприємства ресторанного господарства; - розробляти організаційно-технічну документацію забезпечення планування та організації виробничого процесу	Виконання науково-дослідної роботи згідно тематики курсу, тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії	7
Тема 4. Організація постачання та складування матеріальних ресурсів у підприємства ресторанного господарства.	2/4	Знати - організаційні особливості постачання різних видів сировини та товарів в підприємства ресторанного господарства - види каналів постачання; - види складських приміщень та їх облаштування; Вміти - розробляти критеріальні вимоги до вибору постачальників; - визначати умови постачання, та формувати партнерські угоди з постачальниками	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	7

		- визначати вид, площу складських приміщень; - організовувати складування та зберігання матеріальних ресурсів підприємства ресторанного господарства		
Тема 5. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства	2/4	Знати - особливості організації виробництва у підприємствах різних класів та типів; - функціональне призначення виробничих приміщень у заготівельних та доготівельних цехах; Вміти - визначати кількість, площу та надавати характеристику виробничим приміщенням; - організовувати виробничі лінії, робочі місця у виробничих приміщеннях.	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	7
Разом за модулем 1	10/20			35
Модуль 2. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства				
Тема 6. Організація реалізації продукції підприємствами ресторанного господарства.	2/4	Знати - види торгівельних приміщень в підприємстві ресторанного господарства; - особливості організації споживання продукції підприємства ресторанного господарства Вміти - визначати види торговельної діяльності підприємства ресторанного господарства; - проектувати процес	Тестування (в.т.ч.в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	7

		реалізації та споживання продукції підприємства ресторанного господарства		
Тема 7. Матеріальні ресурси для організації обслуговування в підприємствах ресторанного господарства	2/4	Знати - види посуду, наборів та білизни для організації обслуговування; - правила догляду за матеріальними ресурсами для організації обслуговування в підприємствах ресторанного господарства Вміти - здійснювати підбір посуду, наборів та білизни для організації обслуговування; - визначати необхідну кількість запасів матеріальних ресурсів для обслуговування в підприємстві ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	7
Тема 8. Організація обслуговування бенкетів і прийомів	2/4	Знати - види бенкетів і прийомів; - особливості підготовки матеріальних ресурсів, персоналу для обслуговування бенкетів і прийомів; Вміти - визначати види бенкетів і прийомів, - розробляти сценарій обслуговування; - організовувати забезпечення матеріальними ресурсами, персоналом обслуговування бенкетів і прийомів.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	7

Тема 9. Організація ресторанного обслуговування у підприємствах готельного господарства	2/4	Знати - особливості організації ресторанного обслуговування в підприємствах готельного господарства - види ресторанного обслуговування в підприємствах готельного господарства Вміти - організовувати ресторанне обслуговування з урахуванням особливостей функціонування підприємства готельного господарства; - забезпечувати спектр ресторанних послуг, який відповідатиме типу та категорії підприємства готельного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи(в.т.ч. в elearn)	7
Тема 10. Організація кейтерингового обслуговування	2/4	Знати - зміст та значення понять: кейтеринг, виїзне обслуговування; - історію розвитку кейтерінгу, - види кейтерінгу, його та особливості. Вміти - визначати види кейтерінгу та розробляти сценарій обслуговування; - забезпечувати якість обслуговування в стандартних і нестандартних умовах	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	7
Разом за модулем 2	10/20			35
Екзамен				30
Разом за курс	20/40			100

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Нормативна

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХП.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.95 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
5. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
7. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари" від 02.04.94р. № 215.
8. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення" від 8.02.1995р. № 108.
9. Наказ Державного Комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.99р. № 37 "Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування".
10. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р. № 129.
11. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.
12. Правила роботи дрібно роздрібної торговельної мережі: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 08.07.96 р. № 369.
13. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003р. № 2.

Основна

15. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
16. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.- 632 с.
17. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.
18. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К.: КНТЕУ, 2009. – 365с.
19. Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основы организации та экономики производства предприятий общественного питания. - М., 2010. – 290 с.

20. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). З можливістю копіювання. - К.: КТН, 2009.
21. Пятницкая Н. А. Организация производства і обслуговування в підприємствах ресторанного господарства/ Практикум. – К.: «Вища школа», 2011. – 312 с.
22. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. “Менеджмент громадського харчування”. Підручник. - К., 2009. – 654 с.
- Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко- Ломакіна. – Х.: Світ книг, 2020. – 288 с.
23. Роглев Х.Й. „Основи готельного менеджменту”: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010.- 408 с.
24. Сало Я. М. „Організація обслуговування населення на підприємствах харчування”.- Львів : Афіша, 2011.- 336 с.

Інформаційні ресурси

1. Сервер Верховної Ради України. – URL:www.rada.gov.ua.