



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «РЕСТОРАННА СПРАВА»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
 Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
 Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
 Рік навчання 2, семестр 3 - 4
 Форма навчання денна
 Кількість кредитів ЄКТС 7
 Мова викладання українська

Лектор дисципліни

д.т.н., професор **Бандура Валентина Миколаївна**

**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 вмій їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерингу, фудінгу.

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.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

- 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 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності.

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-технічного призначення	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	16
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	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	40

		ресторанного господарства		
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	4/4	Знати основні види обслуговування, методи, форми, вимоги до організації обслуговування відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм. Вміти дослідити попит споживачів на послуги закладу ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	16
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, вміти аналізувати стан комфортності приміщення для споживачів послуг Вміти 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. Вміти характеризувати типи ліній роздачі страв та планувати створення робочих	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	32

		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 метод сіткового планування та управління для надання кейтерінгових послуг	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	40
Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	4/4	Знати види норм праці та їх класифікацію в ресторанному господарстві.	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	16

		Вміти розробляти організаційну схему робочого місця цехів. Розумітися щодо проведення хронометражних спостережень	Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
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 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