



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ 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 НАВЧАЛЬНОЇ 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.

Компетентності навчальної дисципліни:

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 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;

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

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно- ресторанного та рекреаційного господарства;

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

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

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

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

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

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ 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	Виконання ситуаційних та	16

		особливості постачання закладів ресторанного господарства Володіти нормами і методами визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення	практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	
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 скласти 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 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	8/8	Розуміти основні принципи моделювання процесу	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування,	32

обслу-говування різних контингентів споживачів в ЗРГ		обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вміти характеризувати типи ліній роздачі страв та планувати створення робочих місць у відповідності з їх видами, розуміти особливості організації процесу обслуговування споживачів за існуючою типологією	дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслу-говування 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 банкетів і спеціальних прийомів				
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	10/10	Розуміти поняття банкетів та прийомів, вміти пояснити їх різновиди, формувати план організації проведення офіційних прийомів за протоколом. Володіти особливостями сервіровок столів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	40

		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		
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 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 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 "Білий 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>