

Силабус курсу:

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

<i>Ступінь вищої освіти:</i>	Бакалавр
<i>Спеціальність:</i>	241 «Готельно-ресторанна справа»; 242 «Туризм»
<i>Рік підготовки:</i>	3
<i>Семестр викладання:</i>	весняний
<i>Кількість кредитів ЄКТС:</i>	5
<i>Мова(-и) викладання:</i>	українська
<i>Вид семестрового контролю</i>	екзамен

Автор курсу та лектор:

д.е.н., проф., Зеленко Олена Олександрівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

професор кафедри міжнародної економіки і туризму

посада

zelenko@snu.edu.ua

електронна адреса

+38-050-939-74-49

телефон

Viber та Telegram
за номером
телефону

месенджер

к. 408, вул. Іоанна
Павла II, м. Київ

консультації

Викладач лабораторних занять:*

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

посада

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

Викладач практичних занять:*

д.е.н., проф., Зеленко Олена Олександрівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

професор кафедри міжнародної економіки і туризму

посада

zelenko@snu.edu.ua

електронна адреса

+38-050-939-74-49

телефон

Viber та Telegram
за номером
телефону

месенджер

к. 408, вул. Іоанна
Павла II, м. Київ

консультації

* – 1) дані підрозділи вносяться до силабусу в разі, якщо практичні та (або) лабораторні заняття проводить інший викладач, котрий не є автором курсу та лектором; 2) припустимо змінювати назву підрозділу на «Викладач лабораторних та практичних занять:», якщо лабораторні та практичні заняття проводить один викладач, котрий не є автором курсу та лектором.

Анотація навчального курсу

Цілі вивчення курсу:

Курс спрямований на формування у здобувачів системних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; меню закладу ресторанного господарства; вміння організувати ефективну роботу складського господарства, раціональної технології процесу виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства та поза їх межами.

Курс є обов'язковою освітньою компонентою для здобувачам вищої освіти за спеціальностями 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», а також може бути корисним для майбутніх економістів, менеджерів, які планують своє працевлаштування у сфері туризму та гостинності.

Результати навчання:

Знання: Здатність до демонстрації системних знань щодо основних видів послуг і матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів; особливостей організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та поза їх межами.

Вміння: практично застосовувати набуті навички щодо організації діяльності ресторанного підприємства та процесу обслуговування споживачів ресторанних послуг відповідно до типу закладу, запиту клієнта та формату заходу.

Передумови до початку вивчення:

Базові знання щодо безпеки життєдіяльності, знання щодо загальних економічних процесів на макро- і мікрорівнях. Дисципліна вивчається після курсу «Товарознавство», «Організація готельного господарства», «Менеджмент в туризмі та готельно-ресторанній справі», «Маркетинг в туризмі та готельно-ресторанній справі».

Мета курсу (набуті компетентності)

Мета викладання дисципліни: формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо організації діяльності ресторанних підприємств та якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Опанування даного навчального курсу призначене для формування, удосконалення та розвитку у здобувача вищої освіти наступних компетентностей:

- навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
- навички міжособистісної взаємодії;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);
- розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
- здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

Структура курсу

№	Тема	Години (Л/ЛБ/ПЗ)	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
2	Приміщення та обладнання для організації процесів обслуговування	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Приміщення для споживачів. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
3	Столовий посуд, набір, білизна	Денна 2/0/2 Заочна 0/0/0	Порцеляновий та фаянсовий посуд. Керамічний посуд. Металевий посуд. Дерев'яний посуд. Скляний і кришталевий посуд. Одноразовий посуд із полімерних та натуральних матеріалів.	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
4	Меню в закладах ресторанного господарства	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне та онлайн меню	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
5	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства. Сервірування столів.	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
6	Методи та форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
7	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Музичне обслуговування. Організація спортивних видів розваг. Організація ігор з грошовим вирашем. Організація розважальних шоу-програм. Правові аспекти організації дозвілля	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
8	Подавання страв і напоїв	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила подавання других страв. Техніка подавання других та холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання солодких страв. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підготовка столу до подавання страв.	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
9	Обслуговування споживачів напоями	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями. Карта вин. Основи еногастрономії. Правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв. Техніка обслуговування гостей напоями	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
10	Принципи організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.	Денна 2/0/2 Заочна 0/0/0	Види постачання підприємств ресторанного господарства. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару. Приймання продовольчих товарів. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
11	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.	Денна 1/0/1 Заочна 0/0/0	Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Призначення і	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.

№	Тема	Години (Л/ЛБ/ПЗ)	Стислий зміст	Інструменти і завдання
			класифікація тари. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.	
12	Основні напрями раціональної організації праці на виробництві.	Денна 1/0/1 Заочна 0,3/0/0,3	Зміст і завдання раціональної організації праці. Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм розподілу і кооперації роботи. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Виробничий персонал, вимоги до нього. Завдання нормування праці. Норми праці.	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
13	Організація цехового виробництва на підприємствах ресторанного господарства.	Денна 1/0/1 Заочна 0/0/0	Структура виробничих приміщень. Організація роботи заготівельних, доготівельних та допоміжних цехів.	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
14	Організація кейтерингового обслуговування	Денна 2/0/2 Заочна 0,3/0/0,3	Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
15	Обслуговування пасажирів на транспорті	Денна 2/0/2 Заочна 0/0/0	Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.
16	Інновації у ресторанному господарстві	Денна 1/0/1 Заочна 0,3/0/0,3	Класифікація інновацій. Характеристика сфери інноваційної діяльності	Презентації в PowerPoint. Тести. Практичні завдання.

Рекомендована література

Основна література:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 3-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2021, 280 с.
2. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: Навч. пос. К.: Ліра-К, 2021, 564 с.
3. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
4. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
5. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
6. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
8. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
9. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
10. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.

Інформаційні ресурси:

1. Все про туризм: туристична бібліотека. Режим доступу: <http://infotour.in.ua/index.htm>
2. Сайт системи дистанційного навчання СНУ ім. В. Даля. Режим доступу: <http://moodlesti.snu.edu.ua/>

Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання здобувач може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів
Присутність на заняттях (у тому числі період настановної сесії) та своєчасне виконання самостійних практичних завдань у межах тем	25
Поточні тестові завдання	20
Індивідуальна робота	25
Екзамен	30
Разом	100

Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Політика курсу

Плагіат та академічна доброчесність:

Під час виконання завдань здобувач вищої освіти має дотримуватись політики академічної доброчесності. Запозичення мають бути оформлені відповідними посиланнями. Списування є забороненим.

Завдання і заняття:

Всі завдання, передбачені програмою курсу мають бути виконані своєчасно і оцінені в спосіб, зазначений вище. Аудиторні заняття мають відвідуватись регулярно. Пропущені заняття (з будь-яких причин) мають бути відпрацьовані з отриманням відповідної оцінки не пізніше останнього тижня поточного семестру. В разі поважної причини (хвороба, академічна мобільність тощо) терміни можуть бути збільшені за письмовим дозволом декана.

Здобувач вищої освіти може пройти певні онлайн-курси, які пов'язані з темами дисципліни, на онлайн-платформах. При поданні документу про проходження курсу студенту можуть бути зараховані певні теми курсу та нараховані бали за завдання.

Поведінка в аудиторії:

На заняття здобувачі вищої освіти вчасно приходять до аудиторії відповідно до діючого розкладу та обов'язково мають дотримуватися вимог техніки безпеки.

Під час занять студенти:

- не вживають їжу та жувальну гумку;
- не залишають аудиторію без дозволу викладача;
- не заважають викладачу проводити заняття.

Під час контролю знань здобувачі:

- є підготовленими відповідно до вимог даного курсу;
- розраховують тільки на власні знання (не шукають інші джерела інформації або «допомоги» інших осіб);
- не заважають іншим;
- виконують усі вимоги викладачів щодо контролю знань.