

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1. Код: ЦПП 2.4

2. Назва: Ресторанна справа

3. Тип: обов'язковий

4. Рівень вищої освіти: I (бакалаврський)

5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна: 3

6. Семестр, коли вивчається дисципліна: 5

7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 5,5

8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада: Громаченко Катерина Юріївна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

9. Результати навчання:

В результаті вивчення дисципліни "Ресторанна справа" студенти повинні знати:

- функції громадського харчування;
- типологію підприємств громадського харчування;
- функціонально-технологічну структуру підприємств;
- устаткування і оснащення технологічних процесів виробництва кулінарної продукції та процесу сервісного обслуговування;
- технологію забезпечуючого циклу;
- технологію заготівельного і доготівельного циклів виробництва кулінарної продукції;
- технологію циклу сервіровки, роль предметів сервіровки у процесі сервісного обслуговування;
- технологію розважально-тематичних заходів та офіційних прийомів;
- технологію гостинності;
- автоматизацію технологічних процесів ресторанних послуг.

Вміти:

- за сукупністю ознак визначити тип і клас підприємства;
- працювати з нормативно-технічною та технологічною документацією закладів громадського харчування;
- скласти схему технологічних операцій складського циклу;
- охарактеризувати функціонально-технологічні вимоги до торгівельних приміщень;
- роз'яснити принципи раціонального харчування;
- скласти технологічний процес сервіровки;
- дати характеристику технологічно процесу виробництва кулінарної продукції;
- виділити типові технологічні операції при проведенні банкетів.

10. **Форми організації занять:** лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, контрольні заходи (2 модулі, іспит).

11. **Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни:** «Економічна та соціальна географія України», «Менеджмент у туризмі», «Маркетинг у туризмі», «Готельна справа», «Анімаційна діяльність в туризмі».

12. **Зміст курсу:** Історія та тенденції розвитку ресторанного господарства. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.

13. **Рекомендовані навчальні видання:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-е вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.

2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. – 340 с.

3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.

4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник для студ. вищих навч. закладів / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - К.: Ліра-К, 2010. - 386 с.

5. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. - К.: ВИРА-Р; "Альтерпрес", 2004. - 208 с.

14. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:

30 год. лекцій, 26 год. лабораторних робіт, 109 год. самостійної роботи. Разом – 165 год.

Методи: інтерактивні лекції, елементи проблемної лекції, індивідуальні завдання, впровадження ділових та рольових ігор, індивідуальні та групові науково-дослідні завдання, використання мультимедійних засобів.

15. Форми та критерії оцінювання:

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.

Підсумковий контроль (40 балів): тестовий **екзамен**.

Поточний контроль (60 балів): тестування та поточне опитування, індивідуальна робота, модульні контролю.

16. Мова викладання: українська.

Завідувач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи,
доцент, к.геогр.н

Національний університет
водного господарства
та природокористування
Коротун С.І.

DESCRIPTION OF THE EDUCATIONAL DISCIPLINE

1. Code: CPP 2.4

2. Title: Restaurant business.

3. Type: compulsory.

4. Higher education level: the 1st (bachelor's degree).

5. Year of study when the discipline is offered: 3.

6. Semester when the discipline is studied: 5.

7. Number of established ECTS credits: 5,5.

8. Surname, initials of the lecturer / lecturers, scientific degree, position: Gromachenko Kateryna Yuriivna, Candidate of Agricultural Sciences, associate professor of the department of tourism, hotel and restaurant affairs.

9. Results of studies:

After having studied the discipline "Restaurant business" the student must:

know:

- public catering functions;
- typology of public catering establishments;
- the functional and technological structure of enterprises;
- facilities and equipment for technological processes of making culinary products and the process of providing service;
- the technology of providing the cycle;
- the technology of procurement and pre-production cycles of culinary products;
- the technology of laying the table cycle, the role of serving objects in the process of service;
- the technology of entertaining-thematic events and official receptions;
- the hospitality technology;
- the automation of technological processes of restaurant services.

be able:

- to determine the type and class of the enterprise by a set of features;
- to work with the normative and technical and technological documentation of public catering establishments;
- to draw up a scheme of technological operations of the warehouse cycle;
- to give a description of functional and technological requirements for commercial premises;
- to explain the principles of the rational nourishment;
- to make up the technological process of laying the table;
- to give a description of the technological process when making culinary products;
- to distinguish typical technological operations during banquets.

10. Forms of organizing classes: lectures, laboratory classes, independent work, control measures (2 modular controls, exam).

11. Disciplines preceding the study of the specified discipline: "Economic and social geography of Ukraine", "Management in tourism", "Marketing in tourism", "Hotel business", "Animation activities in tourism".

12. Course contents: History and trends of the restaurant industry development. Fundamentals of organizing the work of the restaurant industry establishments. Organizing the supply of catering establishments. Organizing the work of warehouse, container and transport facilities. Fundamentals of organizing the production in restaurants. Rational organization of labour in restaurants. Essentials of the technological process of servicing consumers in restaurants. Characteristic of the material and technical base for the organization of consumers' services in restaurants. Organization and modelling of the day-to-day service of different contingents of consumers in restaurants. Organization and modelling of the daily service of a certain contingent of consumers in restaurants.

13. Recommended educational editions:

1. Arkhipov V.V. Organization of the restaurant business [Text]: teaching manual / V.V. Arkhipov, V.A. Rusavska. – The 2nd edition. – K.: Centre for educational literature, 2012. – 279 p.

2. Arkhipov V.V. Organization of servicing in the restaurant industry establishments [Text]: teaching manual / V.V. Arkhipov, V.A. Rusavska. – The 2nd edition. – K.: Centre for educational literature, 2012. – 340 p.

3. Organization of servicing in the restaurant industry establishments [Text]: textbook / Anatolii Mazaraki [and others]; edit. by Nila Piatnytska; Ministry of Education and Science of Ukraine, Kyiv National Trade and Economic University. – The 2nd edition, revised and supplemented – K.: Centre for educational literature, 2011. – 579 p.

4. Mostova L. M. Organization of servicing at the enterprises of the restaurant industry [Text]: teaching manual for students of higher educational institutions / L. M. Mostova, O. V. Novikova. – K.: Lira-K, 2010. – 386 p.

5. Bailyk S.I. Hotel industry. Problems, perspectives, certification. – K.: VIRA-R; "Alterpres", 2004. – 208 p.

14. Planned types of educational activities and teaching methods:

lectures – 30 hours, laboratory work – 26 hours, independent work – 109 hours. Total –165 hours.

Methods of teaching: interactive lectures, problem lecture elements, individual tasks, implementing business and role games, individual and group research tasks, using multimedia presentations.

15. Forms and assessment criteria:

The assessment is carried out on a 100-point scale.

Final control (40 points): **exam** in the form of testing.

Current control (60 points): testing and current questioning, individual work, modular controls.

16. Language of teaching: Ukrainian.

Head of the department of tourism,
hotel and restaurant affairs,

Candidate of Geographic Sciences, associate professor

S. I. Korotun