

Національний університет водного господарства та
природокористування
Навчально-науковий інститут агроєкології та землеустрою

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова науково-методичної
ради НУВГП

Олег ЛАГОДНЮК

« ___ » _____ 2021

05-08-016S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Ресторанна справа		Restaurant business	
Шифр за ОП	ЦПП 2.4	Code in Educational Program	
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Educational level: bachelor (first)	
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Fields of knowledge Service sector	
Спеціальність Туризм	242	Speciality Tourism	
Освітня програма: Туризм		Educational Program: Tourism	

Рівне – 2021

Силабус навчальної дисципліни Ресторанна справа для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Туризм спеціальності 242 Туризм. Рівне. НУВГП. 2021. 10 с.

ОПП на сайті університету:

<http://ep3.nuwm.edu.ua/18124/1/2017%20ОПП%20242%20Туризм%20Бакалавр%20НУВГП.pdf>

Розробник силабусу: Громаченко К.Ю., к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 6 від “19” квітня 2021 року

Завідувач кафедри: Коротун С.І., к.геогр.н., доцент


Керівник ОП: Громаченко К.Ю., к.с.-г.,н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою

Протокол № 7 від “20” квітня 2021 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ: Прищепя А.М., к.с.-г.н., професор

© Громаченко К.Ю., 2021
© НУВГП, 2021

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ*	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Туризм
Спеціальність	242 Туризм
Рік навчання, семестр	3 рік навчання, 5 семестр
Кількість кредитів	5,0
Лекції:	30
Лабораторні заняття:	26
Самостійна робота:	94
Курсова робота:	так
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА*	
ПРОФАЙЛ ЛЕКТОРА	
Лектор	Громаченко К.Ю., к.с-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
	
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Громаченко Катерина Юріївна
Канали комунікації	k.y.gromachenko@nuwm.edu.ua

ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Анотація навчальної дисципліни,

Метою викладання навчальної дисципліни "Ресторанна справа" є вивчення основ структури, змісту, функцій технологічного процесу ресторанних послуг.

Головним завданням курсу є надання міцних знань і вмінь з технології ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально-технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування).

Поглиблені знання з вивчення курсу дають змогу майбутньому фахівцю легко орієнтуватись в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг і вміти використовувати їх в своїй практичній діяльності. В процесі вивчення програмного матеріалу необхідно звернути увагу на розширення послуг, які надають заклади громадського харчування, підвищення культури обслуговування та впровадження міжнародного досвіду і підвищення якості готової продукції. Також необхідно виділити роль усіх елементів і складових технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції та технологічного процесу сервісного обслуговування.

Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1855>

Компетентності

СК01. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності

СК02. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

СК05. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів

СК06. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)

СК07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту

СК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку

СК16. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу

Програмні результати навчання

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПР08. Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися.

ПР09. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.

ПР16. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПР18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПР20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	
<i>Лекцій – 30 год. Лаб. 26 год. Самостійна робота – 94 год.</i>	
Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні дослідження
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення
ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ	
Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Опис дисципліни
Тема 1 Історія, тенденції розвитку ресторанної справи	
лекцій – 4 год. лаб. – 4 год. ПР16, ПР18, ПР 08 Література: [5,7,8,11,15]	Історія розвитку підприємств ресторанного господарства: Загальні напрями сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства. Основні поняття в історії розвитку: ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, підприємство ресторанного господарства. Утворення мережевих підприємств (закладів) ресторанного господарства.
Тема 2 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	
лекцій – 10 год. лаб. – 10 год. ПР06, ПР16, ПР18, ПР08, ПР20, ПР21 Література: [7,8]	Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
Тема 3 Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
лекцій – 10 год. лаб. – 8 год. ПР16, ПР18, ПР14, ПР08, ПР 20, ПР21 Література: [1,2,7,8]	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика меню. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів.
Тема 4 Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	
лекцій – 10 год. лаб. – 6 год. ПР14, ПР16, ПР18, ПР 20, ПР21 Література: [6,7,8,16]	Організація проведення банкетів та прийомів. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Типи закладів ресторанного господарства при готелях.
Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)	
ЗК01. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та	

необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ЗК02. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя

ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК08. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК10. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно

Форми та методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання.

Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій:

- використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті;
- проводиться дискусійне обговорення проблемних питань;
- задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друківаного матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення

певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

– 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;

– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Модульний контроль проходитиме у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

Посідання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

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.

Допоміжна література

6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України №771/91-ВР від 23 грудня 1997 р. //Збірник нормативних документів.

Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 341-348.

7. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. Закон України № 4004 - XII від 24 лютого 1994. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С 331-340.

8. ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 397-399.

9. ГОСТ 30389-95. Общественное питание. Классификация предприятий. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации, (протокол № 8 от 12.10.95 г.). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. № 658. Введ. 01.07.98. – К. 1998.-20с.

10. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное, Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95 г.). Введен в действие в качестве Государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. №658. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 22с.

11. ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997г. (протокол № 11). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 20с.

12. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по Стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля 1997г. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины Приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 16 с.

13. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-97.//Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник / За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: НІЦ. "Леонорм" 1999. – С. 191-195.

14. Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения. СНиП 2.08.02-89. //Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л. Іванова. - Львів: НІЦ. "Леонорм" 1999.-С. 339-343.

Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>

2. Законодавство України . URL : <http://rada.gov.ua/>

3. Закон України про туризм : веб-сайт. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>

4. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

5. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>

6. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://libr.rv.ua/>

7. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>

8. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php

9. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF>

10. Overtourism. Responsible travel. URL: <https://www.responsibletravel.com/copy/what-is-overtourism>

11. The Transformational Travel Council. URL: <https://www.transformational.travel/>

12. Tourism for Sustainable Development Goals. URL: <http://tourism4sdgs.org/>

13. Tourism Statistics. URL: <https://www.e-unwto.org/toc/unwtotfb/current>

14. UNWTO Tourism Highlights. URL: <https://www.e-unwto.org/>

Методичне забезпечення

15. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/methods/>:

16. Опорний конспект лекцій (на електронному і паперовому носіях) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.

17. Пакети тестових завдань з кожної теми та вцілому по всьому курсу дисципліни.

18. Методичні вказівки (05-08-63) до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Ресторанна справа" для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Громаченко К.Ю. – Рівне: НУВГП, 2019 – 78с. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/14880/>

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Усі письмові роботи перевіряються на наявність

плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУВГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі. Перездача модульних контролів здійснюється згідно: <http://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/navch-nauk-tsentr-nezaleznoho-otsiniuvannia-znan/dokumentu>.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем:

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=694>

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <http://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Практики, представники бізнесу, фахівці, залучені до викладання

До викладання курсу долучаються фахівці західного міжрегіонального відділу державної служби геології та надр України, представники підприємств та організацій зайнятих у сфері розробки та використання природних ресурсів.

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Онлайн курс «Академічна доброчесність» викладений за посиланням: <https://vumonline.ua/course/academic-integrity-at-the-university/> та на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naga.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/struktorni-pidrozdili/vyo/dokumenty>

Вимоги до відвідування

Лекції та практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу.

Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Оновлення

Зміст даного курсу оновлюється за необхідністю з урахуванням змін у законодавстві України, наукових досягнень та сучасних практик у сфері туризму. Студенти можуть долучатись до оновлення дисципліни шляхом подання пропозицій викладачу стосовно новітніх змін у галузі. За таку ініціативу студенти можуть отримати додаткові бали.

Академічна мобільність. Інтернаціоналізація

Інформація щодо іноземних сайтів, які може використати студент для вивчення даної дисципліни за окремими темами наводиться в презентаціях освітньої компоненти представлених в системі Moodle.

Також для поглибленого вивчення дисципліни здобувачам освіти пропонуються міжнародні інформаційні ресурси в мережі Інтернет:

ProQuest <https://about.proquest.com/products-services/ebooks/ebooks-main.html>

Лектор

Громаченко К.Ю., к.с.-г.н., доцент