



Національний університет
водного господарства

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та природокористування
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Проректор з науково-педагогічної,
методичної та виховної роботи

О.А. Лагоднюк

" ____ " _____ 2018 р.

05-08-37

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Program of the Discipline



РЕСТОРАННА СПРАВА
Restaurant business

спеціальність
specialty

242 "Туризм"
242 TOURISM

Робоча програма навчальної дисципліни "Ресторанна справа" для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 "Туризм". – Рівне: НУВГП, 2018. – 13 с.

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

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від "05" вересня 2018 року № 1

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____ Коротун С.І.
"___" _____ 2018 року

Схвалено науково-методичною комісією за спеціальністю 242 "Туризм".

Протокол від "05" вересня 2018 року № 1

Голова науково-методичної комісії _____ Коротун С.І.
"___" _____ 2018 року



Вступ

Програма обов'язкової навчальної дисципліни «Ресторанна справа» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 242 «Туризм».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є: основи організації ресторанного господарства, принципи та методи обслуговування споживачів, особливості надання послуг на підприємствах ресторанного господарства.

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).

Вивчення дисципліни завершується іспитом. Вивчення курсу "Ресторанна справа" базується на дисциплінах, що визначають розвиток структури туристичних послуг та ресторанного господарства: "Історія та культура України", "Туризмознавство", "Екскурсійна діяльність", "Туристичне країнознавство", "Анімаційна діяльність в туризмі".

Анотація

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

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.

Ключові слова: ресторанне господарство, підприємства ресторанного господарства, виробнича програма, класифікація закладів ресторанного господарства, оперативне планування, організація виробництва, якість обслуговування, сервіс.

Abstract

The purpose of teaching the discipline "Restaurant business" is to study the foundations of the structure, content, functions of the technological process of restaurant services.

In-depth knowledge of the course's study enables the future specialist to easily orientate in the new achievements of science and technology in the field of restaurant services and be able to use them in their practical activities. In the

process of studying the program material, attention should be paid to the expansion of services provided by catering establishments, the improvement of the service culture and the implementation of international experience and quality improvement of finished products. It is also necessary to highlight the role of all elements and components of the technological process of making culinary products and technological process of service.

Key words: restaurant economy, restaurant industry enterprises, production program, classification of restaurant facilities, operational planning, organization of production, quality of service, service.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5,5	24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	Нормативна
Модулів – 1	242 «Туризм»	Рік підготовки:	Рік підготовки:
Змістових модулів – 2		3-й	3-й
Загальна кількість годин – 165		Семестр	Семестр
		5-й	6-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 5	Рівень вищої освіти: I (бакалаврський)	Лекції	Лекції
		34 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	Практичні, семінарські
		-	-
		Лабораторні	Лабораторні
		28 год.	12 год.
		Самостійна робота	Самостійна робота
		106 год.	149 год.
		Індивідуальні завдання:	Індивідуальні завдання:
		-	-
Вид контролю	Вид контролю		
екзамен	екзамен		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 37% до 64%.

для заочної форми навчання – 10% до 90%.



2. Мета, завдання навчальної дисципліни

Курс "Ресторанна справа" спрямований на вивчення основ структури, змісту, функцій технологічного процесу ресторанних послуг.

Метою 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).

При вивченні дисципліни особливу увагу необхідно приділити організації самостійної роботи студентів, що сприяє формуванню вмінь і навичок самостійної праці, поглибленню професійно-практичної підготовки, самоосвіті, самостійному вирішенню практичних задач.

У процесі вивчення дисципліни у студента повинно сформуватись розуміння, що послуги харчування є складовими сфери послуг, а основною концепцією є гостинність.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

Знати:

- функції громадського харчування.
- типологію підприємств громадського харчування.
- функціонально-технологічну структуру підприємства.
- 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 торговельних приміщень.
- роз'яснити принципи раціонального харчування.
- скласти технологічний процес сервіровки.
- дати характеристику технологічно процесу виробництва кулінарної продукції.
- виділити типові технологічні операції при проведенні банкетів.

Навчальна програма розрахована на студентів, які навчаються за освітньо-кваліфікаційними програмами підготовки бакалаврів.



Змістовний модуль 1. Теоретико-методологічні основи ресторанної справи

Тема 1. Історія, тенденції розвитку ресторанної справи

Історія розвитку підприємств ресторанного господарства: Загальні напрямки 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

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.

Змістовний модуль 2. Організація процесу обслуговування

Тема 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

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

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.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Модуль 1.												
Змістовий модуль 1.												
Тема 1. Історія, тенденції розвитку ресторанної справи	18	4	-	4	-	10	35	-	-	-	-	35

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	67	10	-	10	-	47	41	2	-	4	-	35
Разом за змістовим модулем 1	85	14	-	14	-	57	76	2	-	4	-	70
Змістовий модуль 2.												
Тема 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	42	10	-	8	-	24	44	2	-	4	-	38
Тема 4. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	38	10	-	6	-	22	45	-	-	4	-	41
Разом за змістовим модулем 2	80	20	-	14	-	49	89	2	-	8	-	79
Усього годин	165	34	-	28	-	103	165	4	-	12	-	149

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Історія та тенденції розвитку ресторанного господарства	2	
2	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	4	2
3	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	6	
4	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	2

5	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	
6	Характеристика та основи складання меню	2	
7	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	6	4
8	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	4	4
Всього		28	12

6. Самостійна робота

Розподіл годин самостійної роботи для студентів **денної форми навчання:**

Підготовка до аудиторних занять – 0,5 год/1 год занять (0,5 x 40) – 20 год.

Підготовка до контрольних заходів – 6 год. на 1 кредит ЄКТС (6 x 4) – 24 год.

Опрацювання окремих тем програми або їх частин, які не викладаються на лекціях – 36 год.

6.1. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Змістовий модуль 1.			
1	Історія та тенденції розвитку ресторанного господарства	10	12
2	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	10	12
3	Організація постачання закладів ресторанного господарства	10	12
4	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	10	12
5	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	10	12
6	Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства	7	10

Змістовий модуль 2.			
7	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	14
8	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	9	14
9	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	10	14
10	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	10	14
11	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	10	14
Всього		103	149

7. 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 друкованого 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 лекції, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семинарські 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.

Сеінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки и 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.

8. Методи контролю

До контрольних заходів з дисципліни «Ресторанна справа» належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролю, які про водяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Контроль роботи студентів проводиться за такими видами робіт: поточне тестування та опитування; усне опитування; підсумкове тестування з кожного змістовного модуля; перевірка виконаних практичних (лабораторних) завдань; підготовка та презентація реферату, міні лекції; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях.

Усі форми контролю включені до 100-бальної шкали оцінювання.



1. Оцінювання результатів поточної роботи (завдань, що виконуються на практичних заняттях та консультаціях, розрахунково-графічна робота, результати самостійної роботи студентів) проводиться за наступними критеріями (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа): 0 % – завдання не виконано; 40% – завдання виконано частково та містить суттєві помилки методичного або розрахункового характеру; 60% – завдання виконано повністю, але містить суттєві помилки у розрахунках або в методиці; 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки (розмірності, висновки, оформлення тощо); 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

2. Ситуаційні вправи, конкретні ситуації та інші завдання творчого характеру (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа): 0% – завдання не виконано; 40% – завдання виконано частково, висновки не аргументовані і не конкретні, звіт підготовлено недбало; 60% – завдання виконано повністю, висновки містять окремі недоліки, судження студента не достатньо аргументовані, звіт підготовлено з незначним відхиленням від вимог; 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки не системного характеру; 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота				Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2			
T1	T2	T3	T4		
10	20	15	15	40	100

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою для екзамену та курсової роботи
90–100	відмінно
82–89	добре
74–81	
64–73	задовільно
60–63	
35–59	незадовільно з можливістю повторного складання
0–34	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни



10. Методичне забезпечення

1. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>;
2. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Тернопільського Національного Економічного Університету / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.tneu.edu.ua/>
3. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Ужгородського національного університету / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/>

11. Рекомендована література

Базова

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

1. 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.
2. 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.
3. ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 397-399.
4. 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.
5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

13. Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.kmu.gov.ua/>

2. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://rada.gov.ua/>

3. Державна служба статистики України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.ukrstat.gov.ua/>

4. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.nbuv.gov.ua/>

5. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://libr.rv.ua/>

6. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне)) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>

7. Цифровий репозиторій Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://dspace.univer.kharkov.ua/handle/123456789/568>

8. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php