

СИЛАБУС КУРСУ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

2020/2021 н.р.



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки – 3 (1) рік, семестр – VI (II)
Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська
Дні занять: **Понеділок, 8.30-09.50, 10.00-11.20, ауд.1а**
Середа, 13.30-14.50, ауд. 1а

Консультації: **Понеділок, 13.30-14.50, ауд. 8**

Керівник курсу - викладач кафедри готельно-ресторанної справи Горішна Оксана Іванівна,
Контактна інформація – Oksanagorish@gmail.com

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» спрямована на формування фахових компетентностей щодо організації та управління технологіями та процесами в ресторанному господарстві з надання основних та додаткових послуг; на визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства в умовах раціоналізації процесів сервісно-виробничого процесу.

Предметом вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є сервісні та виробничо-технологічні процеси виробництва продукції, надання основних і додаткових послуг, призначених для задоволення потреб різних контингентів, які забезпечуються через оптимальні організаційні та управлінські рішення орієнтовані на результат.

Дисципліна спрямована на формування навичок кваліфікованого фахівця в галузі ресторанного господарства, який може виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі організації діяльності у сфері ресторанного бізнесу.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
36/16	Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства		
10/4	Тема 1. Характеристика сучасних закладів ресторанного господарства та розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі	Знати сутність та зміст діяльності закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, згідно діючих нормативних документів, класифікувати типи та формати ЗРГ, оцінювати вплив науково-технічних нововведень на розвиток РГ, ідентифікувати типи сучасних ЗРГ, аналізувати основні і додаткові послуги.	Усний контроль, практична перевірка
8/4	Тема 2. Формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства, їх кадровий потенціал	Знати основні аспекти та структуру формування ресторанної концепції, вміти розробити ідею та концепцію закладу ресторанного господарства, вміти врахувати критерії вибору місця розташування для закладу ресторанного господарства певного типу.	Фронтальна перевірка знань, практична перевірка, захист міні-проектів

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
10/4	Тема 3. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу, об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства	Знати раціональне використання просторових, об'ємно-планувальних ресурсів закладів ресторанного господарства, аналізувати зонування приміщень за функціональним призначенням, ідентифікувати стилі інтер'єрів закладів ресторанного господарства.	Усне опитування, практична перевірка, ситуативні питання, міні-проекти
8/4	Тема 4. Інформаційне забезпечення сервісно-виробничої діяльності закладів ресторанного господарства	Знати сучасні функції, призначення, базові принципи складання та оформлення меню та карт напоїв, вмiти аналізувати, планувати, розробляти, оформляти меню та карти напоїв ЗРГ різних типів.	Дискусійні питання (усний контроль), практична перевірка, ситуативні завдання, тестовий контроль Модульний контроль 1
30/14	Змістовий модуль 2. Основи організації забезпечувальної та виробничої системи закладів ресторанного господарства		
8/4	Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства	Знати сучасні вимоги до організації постачання закладів РГ, вмiти обирати постачальника застосовуючи критерії, вмiти укладати угоди на постачання, планувати та визначати номенклатуру продовольчих та товарів матеріально-технічного забезпечення.	Дискусійні питання, (усний контроль), практична перевірка, публічний виступ: захист есе, рефератів
8/4	Тема 6. Організація роботи складського, тарного господарства	Знати види складських приміщень, їх призначення, режим роботи, обладнання, вмiти приймати і відпускати сировину, товари зі складу, обирати оптимальні умови для зберігання товарів та сировини на складі.	Фронтальна перевірка (усний контроль), практична перевірка, ситуативні завдання, тестовий контроль
14/6	Тема 7. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства	Знати організацію роботи цехів, вмiти підбирати, розраховувати технологічне обладнання, устаткування, інструменти, інвентар для відповідного робочого місця, дільниці, потокової лінії, цеху; складати виробничу програму; розробляти технологічну документацію на напівфабрикати та готову продукцію.	Практична перевірка, завдання/задача, ситуативні завдання, усний контроль, тестовий контроль Модульний контроль 2
36/14	Змістовий модуль 3. Організаційні основи обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства		
6/2	Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення сервісної діяльності закладів ресторанного господарства	Знати види, функції призначення матеріально-технічного забезпечення процесу обслуговування, вмiти підібрати та визначити кількість меблів залежно від типу ЗРГ, розрахувати кількість посуду, приборів, ідентифікувати види.	Дискусійні питання, практична перевірка, ситуативні завдання, публічний виступ: тематичні повідомлення, захист рефератів
8/4	Тема 9. Організація підготовки до обслуговування	Знати ключові етапи та послідовність виконання підготовки до обслуговування, вмiти організувати підготовку до обслуговування, вмiти виконувати сервірування, розробляти заходи щодо підготовки до обслуговування, продемонструвати навички проведення інструктажу перед початком роботи.	Фронтальна перевірка знань, практична перевірка, ситуативні завдання, захист міні-проектів
10/4	Тема 10. Організація обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства	Знати форми і методи обслуговування, пояснити особливості сервісу страв та напоїв, вмiти розробити схему організації обслуговування гостей, змодельовати процес обслуговування, обрати раціональні способи подавання страв та напоїв, сформувати команду, розподілити обов'язки та коригувати їх функції в процесі обслуговування.	Усний контроль, практична перевірка, ситуативні завдання, дискусійні питання,
12/4	Тема 11. Організація бенкетів та прийомів	Знати класифікацію, види бенкетів та прийомів, вмiти прийняти та оформити замовлення, скласти організаційно-технологічну схему організації підготовки та проведення бенкетів, вмiти розрахувати складові бенкетів та прийомів, розподілити обов'язки між обслуговуючим персоналом, змодельовати процес обслуговування учасників бенкетів та прийомів.	Дискусійні питання, практична перевірка, ситуативні завдання, тестовий контроль Модульний контроль 3
36/18	Змістовий модуль 4. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства		

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
12/6	Тема 12. Організація харчування туристів та проживаючих в закладах розміщення	Знати особливості, види, характерні риси організації харчування проживаючих в готелях та туристів, вміти розробляти види харчування для проживаючих в готелі та туристів в різних турах, іноземних туристів, продемонструвати навички процесу організації обслуговування.	Повідомлення, дискусійні питання, захист рефератів (усний контроль), практична перевірка, ситуативні завдання
8/4	Тема 13. Організація харчування пасажирів на транспорті	Знати організацію харчування пасажирів різних видів транспорту на території вокзалів та на маршрутах, аналізувати позначення літерних кодів для спеціальних типів харчування, вміти розробити раціони харчування для пасажирів залежно від виду транспорту, тривалості маршруту, класу обслуговування.	Дискусійні питання, фронтальна перевірка знань, практична перевірка, реферати, повідомлення
8/4	Тема 14. Організація кейтерингового обслуговування	Знати класифікацію, сутність, види, умови надання кейтерингових послуг, вміти прийняти замовлення, оцінити потенціал локації, скласти сценарій організації повносервісного кейтерингового обслуговування, застосувати вміння розробити заходи щодо надання кейтерингових послуг.	Фронтальна перевірка знань, практична перевірка, ситуативні завдання, публічний виступ: захист рефератів, міні-проектів
8/4	Тема 15. Організація обслуговування учасників ділових, культурних заходів, в місцях масового відпочинку	Знати особливості, види, характерні риси організації харчування учасників ділових заходів, в місцях масового відпочинку, в санаторно-курортних комплексах, вміти розробити заходи щодо організації їх харчування, продемонструвати навички організації процесу обслуговування.	Практична перевірка, тестовий контроль, захист ІНДЗ Модульний контроль 4
12/4	Змістовий модуль 5. Інноваційні впровадження в ресторанній справі		
6/2	Тема 16. Інноваційні технології в організації виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства	Знати чинники і принципи раціонального використання матеріально-технічних та трудових ресурсів, охарактеризувати ресурсозберезувальні технології, інноваційні технології, вміти обґрунтувати доцільність їх впровадження, продемонструвати навички розробки стандартів виробничого підрозділу ЗРГ.	Фронтальна перевірка знань, практичний контроль, ситуативні завдання, публічний виступ: повідомлення, есе
6/2	Тема 17. Інноваційні форми організації сервісної діяльності в ресторанному господарстві	Знати новітні технології, інновації сервісної діяльності ЗРГ, вміти розробляти програми підвищення і підтримки рівня сервісу в закладах РГ, продемонструвати навички розробки стандартів ресторану.	Індивідуальні питання, практична перевірка, ситуативні завдання, повідомлення Модульний контроль 5 Підсумковий контроль

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі бесід, дискусій, рольових ігор та імітацій, представлення міні-проектів, ситуативного моделювання, аналізу та діагностики ситуацій заслуховування та аналізу тематичних повідомлень, доповідей, есе та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних задач.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати розрахункові формули для розв'язування практичних задач.

Питання для обговорення, практичні та індивідуальні завдання для підготовки до семінарських та практичних занять, конкретні вимоги до окремих тем занять подані у відповідних методичних вказівках, які розміщені у електронному форматі за адресою <http://moodle.gi.edu.ua/course/view.php?id=487>.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками сервісно-виробничої діяльності в сфері ресторанного господарства.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, публічний виступ з тематичними доповідями, захисти міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою**.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- пояснювально-ілюстративний метод – спрямований на повідомлення інформації різними засобами (словесними, наочними, практичними) з використанням різних джерел;
- робота в малих групах – спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних

- питань з наступною демонстрацією результатів засвоєння навчального матеріалу;
- презентація – виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;
 - рольові ігри та імітації – спосіб розширення досвіду учасників шляхом пред'явлення їм нестандартної виробничої ситуації, в якій пропонується прийняти позицію (роль);
 - дискусія, у тому числі із запрошенням фахівців – обґрунтування власної позиції, у вирішенні проблемних питань щодо сервісних та виробничо-технологічних процесів закладів ресторанного господарства;
 - аналіз та діагностика ситуацій – дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності та передбачає розв'язування ситуативних завдань;
 - кейс-метод – аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію, розв'язувати практичні задачі тощо.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах:

$$O = 80 \cdot 0,4 + 85 \cdot 0,2 + 90 \cdot 0,1 + 80 \cdot 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%. Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відраження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку

консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. **Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник**. Харків: Світ Книг, 2018. 657 с.
2. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., **Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник**. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
3. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. **Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб.** Київ: НУХТ, 2017. 227 с.
4. **HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі**. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.
5. **Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб.** Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
6. **П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: Основи теорії**. Київ: Кондор, 2015, 250 с.
7. **П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької**. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.
8. Самодай В.П., Кравченко А. І. **Організація ресторанної справи**. Навчальний посібник. URL: [http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoї_spravy%20\(2\).pdf](http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoї_spravy%20(2).pdf). (дата звернення 26.08.2020)
9. Цирульнікова В.В. **Ресторанна справа: курс лекцій** URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf. (дата звернення 26.08.2020)
10. Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream>(дата звернення 27.08.2019)

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

	1 тиждень			2 тиждень			3 тиждень			4 тиждень			5 тиждень			6 тиждень			7 тиждень			8 тиждень			9 тиждень			10 тиждень			11 тиждень			12 тиждень			13 тиждень			14 тиждень		
Лекції	Л1 (1) Л1 (2)	Л2 Л3(1)	Л3(2) Л4	Л5	Л6 Л7(1)	Л7(2)	Л8 Л9	Л10(1) Л10(2)	Л11	Л12	Л13	Л14	Л15 Л16	Л17	Л18	Л19	Л20(1) Л20(2)	Л21	Л22	Л23	Л24	Л25	Л26	Л27	Л28	Л29	Л30	Л31	Л32	Л33	Л34	Л35	Л36	Л37	Л38	Л39	Л40					
Практичні	П1	П2	П3	П4 П5	П6	П7 С7	П8	П9	П10 П11 (1)	П11 (2) С11	П12 (1) П12 (2)	П13 П14	С15	П16 С17	П18	П19	П20 С20	П21	П22	П23	П24	П25	П26	П27	П28	П29	П30	П31	П32	П33	П34	П35	П36	П37	П38	П39	П40					
Контроль знань	ПО	ПО	ПО	ПО, МК1	ПО	ПО, МК2	ПО	ПО	ПО	ПО, МК3	ПО	ПО, ІНДЗ	ПО, МК4	ПО, МК5 ПК	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО					

Л1 – лекційне заняття по темі 1

П1 – практичне завдання темі 1

С1 – семінарське заняття по темі 1

ІНДЗ – індивідуальне навчально-дослідне завдання

ПО – поточне опитування

МК 1 – модульний контроль 1

ПК – підсумковий контроль (екзамен)