

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«РЕСТОРАНИ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	24 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Капліна Тетяна Вікторівна
д.т.н., професор,
зав. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-063-485-5421
Електронна адреса	kaplinatv58@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/ он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у студентів теоретичної бази про функціонування на ринку послуг ресторанів при готелях, а також сприйняття ними закладів ресторанного господарства, як невід'ємної складової індустрії гостинності України.
Тривалість	4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Наявність знань з основ культури гостинності та готельної індустрії
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p>	<p>ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями та шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання.</p> <p>ЗК 09. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 12. Навички використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами та засобами отримання, зберігання, переробки й використання технологічної інформації у професійній діяльності.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 06. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН 10. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>РН 12. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>	<p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 05. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 06. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням сучасних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Підприємства ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю		
Тема 1. Місце підприємств ресторанного господарства в структурі підрозділів готелю	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Надати характеристику підрозділу харчування і напоїв для готелю (за вибором варіанту) Скласти глосарій визначення основних термінів галузі ресторанного господарства
Тема 2. Основні характеристики закладів ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Надати характеристику та класифікацію різних типів закладів ресторанного господарства Скласти таблицю закордонної практики класифікації закладів ресторанного господарства Підготувати доповідь про сучасні ресторанны тренди для України та зарубіжних країн
Тема 3. Меню в ресторанах	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Скласти меню table d'hote та a la carte для ресторану відповідно до асортиментного мінімуму
Тема 4. Організація обслуговування в ресторанах при готелях	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Скласти меню 3 видів комплексних сніданків та бізнес-ланчу та експрес-обіду
Модуль 2. Технологічний процес обслуговування та основи виробництва в ресторанах при готелях		
Тема 5. Форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервісу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Розробити структуру процесу самообслуговування та процесу обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства За обраним варіантом скласти меню вибраного сніданку та надати характеристику предметів сервування для нього
Тема 6. Технологічний процес обслуговування в ресторанах при готелях	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Схематично зобразити етапи (послідовність) процесу попереднього сервування столу в ресторані при готелі
Тема 7. Основи діяльності підприємств ресторанного	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять;	Охарактеризувати вимоги щодо структури складських приміщень у закладах

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
господарства	виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	ресторанного господарства основних типів в залежності від потужності Скласти таблицю оснащення робочих місць обладнанням та інвентарем у заготівельних та доготівельних цехах Надати характеристику торговельних та допоміжних приміщень відповідно до типу закладу ресторанного господарства.
Тема 8. «Червоний гід Мішлен (фр. Michelin, le guide rouge) – найбільш відомий і впливовий ресторанный рейтинг»	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Охарактеризувати ресторани з різною кількістю зірок Мішлен та порівняти середню вартість харчування в них. Скласти перелік закладів ресторанного господарства, які нагороджені премією «Сіль» у різних номінаціях за останні три роки.

Інформаційні джерела

Основні

- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан. 3-тє. Київ: Центр учб. л-ри, 2016. 280 с.
- Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства Київ: Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
- Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г. М. Оборудование предприятий общественного питания: справочник. Часть 2. Харьков: Торнадо, 2003. 380 с.
- ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. 26 с. (Інформація та документація).
- Мостова Л. М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Вид. – 2-ге. Київ: Ліра-К, 2016. 388 с.
- Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., №2.URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03/stru> (дата звернення 15.10.2018).
- Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва: 2013. 350 с.
- Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, та ін. Харків: Світ книг, 2016. 411 с.
- Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Кондор, 2012. 557 с.
- Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, 2017. 227 с.
- Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot Paperback July 15, 2014.
- Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business Paperback – January 29, 2008.
- Encyclopedia of Restaurant Forms : A Complete Kit of Ready-to-Use Checklists, Worksheets & Training Aids for a Successful Food Service Operation - 01 May, 2004.- p. 600.

Додаткові

- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учб. л-ри, 2012. 280 с .
- Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов на Дону: Феникс, 2002. 402 с.
- Ефимова Ю. А. Эффективное меню: концепция и дизайн. Москва: ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2006. 176 с.
- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Москва: Академия, 2003. 248 с.
- Катсигрис Костас, Томас Крис Учебник ресторатора. Проектирование, оборудование. Москва: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. 576 с.
- Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие. Киев: МАУП, 2008. 216 с.
- Лоусан Ф. Рестораны. Клубы. Бары: планирование, дизайн, управление. Изд. 2-е. Москва: ТК Велби; Изд-во Проспект, 2008. 392 с.
- Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін.; під ред. Н.О. П'ятницької. Видан. 2-ге, перероблене та доповнене. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

22. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за ред.проф. А. А. Мазаракі. – 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.

23. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник. Полтава: ПУСКУ, 2009. 254 с.

24. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

25. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов на Дону: Феникс, 2007. 352 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва: Профобридат, 2004. 207 с.

27. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. 440 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (4 бали)	30
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (4 бали)	30
Підсумковий контроль - Екзамен	40
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни