

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

Порядок оцінювання результатів навчання

ВИМОГИ З ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалаврів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Організація ресторанного господарства: вимоги з дисципліни та порядок оцінювання результатів навчання. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 2 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, **Паска М.З., д-р наук, професор, 2019.** Organization of restaurant business: discipline's requirements. Paska Mariia, Dr. of Science

III-IV с. (денна і заочна форми навчання)

Розробник: проф. д.вет.н. Паска М.З.

вимоги з дисципліни та порядок оцінювання результатів навчання
затверджені на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Сьогодні на ресторанному ринку існує високий попит на працівників сфери харчування всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів. Актуальною проблемою вітчизняного ресторанного ринку є відсутність кваліфікованого персоналу з фаховою освітою і практичними навичками.

В умовах сучасного ринку культура обслуговування й професіоналізм офіціантів значною мірою впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість клієнтів. Фахівець із знаннями готельно-ресторанної справи – це саме той, хто є сполучною ланкою між кухарем і клієнтом, візитна картка закладу.

Культура обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслужити відвідувача.

Мета та завдання навчальної дисципліни Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності, вивчення загальних закономірностей та сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, освоєння принципів обслуговування різних контингентів споживачів у закладах та поза їх межами і особливості їх розвитку на сучасному етапі.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати: класифікацію підприємств ресторанного господарства,

характеристику різних типів підприємств ресторанного господарства, джерела постачання та вибір постачальника продуктів, технологічний процес руху товарів на підприємствах ресторанного господарства, призначення і компонування складських приміщень, виробничу структуру закладу ресторанного господарства, організацію виробництва у закладі ресторанного господарства, оперативне планування виробництва та ведення технологічної документації, основи раціональної організації праці на виробництві, основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та характеристику видів, методів і форм обслуговування; характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані; правила подавання страв; організацію обслуговування бенкетів та прийомів; організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях; особливості обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; особливості організації харчування студентів, учнів.

Вміти: дати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розрахувати виробничу програму для закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової продукції, розраховувати чисельність працюючого персоналу, складати графіки виходу на роботу працівників, плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства, характеризувати та розрізняти види, методи та форми обслуговування; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства; керувати технологічним процесом обслуговування споживачів у ресторані; подавати страви; організовувати процес обслуговування бенкетів та прийомів; організовувати процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; створювати організацію обслуговування студентів, учнів

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усього	У тому числі					усього	У тому числі				
		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.
Модуль 1												
Змістовий модуль I.												
Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 1	6	2		2		2	6					6
Змістовий модуль II.												
Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства	6	2		2		2	6	2		2		2
Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 4. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп	6	2		2		2	6					6
Тема 5. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 6. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів	6	2		2		2	6					6
Тема 7. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 2	42	14		14		14	42	2		2		38

Змістовий модуль III.												
Тема 9. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6	2		2		2
Тема 10. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 11. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином	6	2		2		2	6					6
Тема 12. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 3	24	8		8		8	24	2		2		20
Змістовий модуль IV.												
Тема 13. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами	6	2		2		2	6					6
Тема 14. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	6	2		2		2	6					6
Тема 15. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю	6	2		2		2	6	2		2		2
Разом за змістовим модулем 4	18	6		6		6	6					6
Разом за I семестр	90	30		30		30	90	6		6		78
ЗАЛІК												
II СЕМЕСТР												
Модуль 2												
Змістовий модуль V.												
Тема 16. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів	8	2		2		4	8	2		2		4
Тема 17. Особливості обслуговування прийомів за протоколом	8	2		2		4	8					8
Тема 18. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у	8	2		2		4	8					8

номерах.												
Тема 19. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків	8	2		2		4	8					8
Тема 20. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів	8	2		2		4	8					8
Разом за змістовим модулем 5	40	10		10		20	40	2		2		36
Змістовий модуль VI.												
Тема 21. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у Ресторанах	8	2		2		4	8					8
Тема 22. Організація обслуговування у барах	8	2		2		4	8					8
Тема 23. Організація обслуговування у кав'ярні	8	2		2		4	8	2		2		4
Тема 24. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією	8	2		2		4	8					8
Тема 25. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	8	2		2		4	8					8
Тема 26. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	8	2		2		4	8					8
Тема 27. Особливості обслуговування туристів	8	2		2		4	8					8
Тема 28. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	8	2		2		4	8					8
Тема 29. Організація обслуговування за місцем роботи	8	2		2		4	8					8
Тема 30. Обслуговування споживачів за місцем навчання	6	2		2		2	6					6
Тема 31. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6	2		2		2
Тема 32. Прискорені форми обслуговування	6	2		2		2	6					6
Тема 33. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 6	96	26		26		44	96	6		6		128
іспит												
Всього годин	136	36		36		64	96	6		6		128

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Рівень вищої освіти «бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Денна форма навчання

Змістовий модуль 1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Назва завдання	Характеристика	Кількість балів	Термін виконання
1. Самостійна робота. Класифікація закладів ресторанного господарства	<i>Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства.</i>	0-5	Під час вивчення змістового модуля (семінарські заняття 1-6)
2. Практична робота.	Бакалавру необхідно розкрити форми обслуговування та особливості їх застосування	0-5	До семінарського заняття 4
3. Конспекти самопідготовки	Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят	0-5	До практичних занять 1-3
		0-5	До практичних занять 5-6
4. Відповіді на практичних		0-20	

Змістовий модуль 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування

1.	Самостійна робота.	Класифікація закладів ресторанного господарства.	0-5	До практичних занять 7-8
2.	Конспекти самопідготовки	Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства	0-5	До практичних занять 7-8
		Тема 4. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп	0-5	До практичного заняття 8
		Тема 5. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства		
		Тема 6. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів		

Тема 7. Види меню.
Складання меню для
різних типів закладів
ресторанного
господарства

Тема 8. Вимоги до
створення та
оформлення меню у
закладах ресторанного
господарства різних
типів і класів

3. **Відповіді на
практичних** Тема 2-8 **0-15**

Загальна кількість 100

**Змістовий модуль 3. Характеристика процесу обслуговування у закладах
ресторанного господарства**

- | | | | |
|--|--|------------|--|
| 1. Самостійна
робота. | <ul style="list-style-type: none">• Скласти конспект
Шляхи
підвищення
ефективності
використання
матеріально-
технічної бази ЗРГ | 0-5 | До
практичного
заняття 11 |
| 2. Практична робота | Технологічний
процес обслуговування
гостей в ресторанах
після прийняття
замовлення. Подача
продукції сервіс-бару
(буфету). Виконання до
сервіровки відповідно
до замовлення.
Послідовність подачі
страв та напоїв.
Підготовка столу до
подачі чергової страви. | 0-5 | До
практичного
заняття 9 |
| 3. Конспекти
самопідготовки | Тема 9. Технологічний
процес обслуговування в
закладах ресторанного | 0-5 | До
семінарського |

	господарства		заняття 11
4.	Відповіді на семінарах	Тема 10. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	0-5
	Загальна кількість		100

Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів та прийомів

1.	Самостійна робота.	<ul style="list-style-type: none"> • Скласти конспект Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства 	0-5	До практичного заняття 11
2.	Практична робота	Класифікація бенкетів і прийомів. Бенкети офіційні та неофіційні. Види бенкетів з розміщенням за столом. Види бенкетів без розміщення за столом. Поділ бенкетів за	0-5	До практичного заняття 9

		участю персоналу в обслуговуванні. Поділ бенкетів за асортиментом страв і напоїв..		
3.	Конспекти самопідготовки	Тема 11. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином	0-5	До практичних занять 9-12
4.	Відповіді на практичних	Тема 12. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв Тема 13. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами Тема 14. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу Тема 15. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю	0-5	

Загальна кількість

100

Змістовий модуль 5. Особливості обслуговування в закладах
ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах

1.	Самостійна робота.	<ul style="list-style-type: none">• Скласти конспект Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування	0-5	До практичного заняття 16
2.	Практична робота	Класифікація бенкетів і прийомів. Бенкети офіційні та неофіційні. Види бенкетів з розміщенням за столом. Види бенкетів без розміщення за столом. Поділ бенкетів за участю персоналу в обслуговуванні. Поділ бенкетів за асортиментом страв і напоїв..	0-5	До практичного заняття 17
3.	Конспекти самопідготовки	Тема 16. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів	0-5	До практичних занять 18-20
4.	Відповіді на практичних	Тема 17. Особливості обслуговування прийомів за протоколом Тема 18. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах. Тема 19. Організація	0-5	

харчування туристів у
зкладах ресторанного
господарства. Види
сніданків

Тема 20. Організація
обслуговування груп та
індивідуальних туристів

Загальна кількість

100

**Змістовий модуль 6. Особливості обслуговування певних контингентів
споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів**

- | | | | |
|----------------------------------|--|------------|---|
| 1. Самостійна
робота. | <ul style="list-style-type: none">• Скласти конспект
Змішані форми
Рекламні засоби,
які
використовуються
в закладах
ресторанного
господарства.
Рекламне
просування
закладів
ресторанного
господарства на
ринок послуг. | 0-5 | До
практичного
заняття 21 |
| 2. Практична робота | Характеристика
скомплектованого
раціону харчування на
підприємствах із
зосередженим
контингентом
споживачів. Види
роздавальних ліній.
Особливості сервіровки
столів до появи
споживачів у залі
їдальні. Особливості
обслуговування
працівників на | 0-5 | До
практичного
заняття 22-24 |

	віддалених невеликих цехах від основного виробництва, працівників вечірніх і нічних змін.		
3.	Конспекти самопідготовки	Тема 21. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у Ресторанах	0-5
			До практичних занять 25-33
4.	Відповіді на практичних	Тема 22. Організація обслуговування у барах	0-5
		Тема 23. Організація обслуговування у кав'ярні	
		Тема 24. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією	
		Тема 25. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	
		Тема 26. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	
		Тема 27. Особливості обслуговування туристів	
		Тема 28. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	
		Тема 29. Організація обслуговування за	

місцем роботи

Тема 30.

Обслуговування
споживачів за місцем
навчання

Тема 31. Організація
дієтичного харчування у
зкладах ресторанного
господарства

Тема 32. Прискорені
форми обслуговування

Тема 33. Організація
обслуговування
тютюновими виробами в
зкладах ресторанного
господарства

Загальна кількість

100

Організація ресторанного господарства: вимоги з дисципліни та порядок оцінювання результатів навчання. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 2 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, **Паска М.З., д-р наук, професор, 2019.** Organization of restaurant business: discipline's requirements. Paska Mariia, Dr. of Science