

Силабус курсу



ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітній ступінь: бакалавр

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

Рік підготовки – 2, семестр – 1, 2

Обсяг курсу – 6 кредитів (у I семестрі – 90 годин, з них 30 – лекції, 30 – семінарські і практичні заняття; у II семестрі – 90 годин, з них 36 – лекції, 36 – семінарські і практичні)

Керівник курсу:

д.в.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Паска Марія Зіновіївна

Контактна інформація:

моб. тел.: +380673026120, e-mail: maria_pas@ukr.net

Опис 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, 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. Під час вивчення дисципліни студенти зможуть дізнатися не лише про особливості професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема організації барної справи, отримати базову інформацію про організацію освітньої діяльності за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» в університеті.

Важливим для подальшої фахової підготовки студентів буде вміння характеризувати кожен етап виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розраховувати чисельність працюючого персоналу, складати 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, а також розуміння організації ресторанного господарства у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
І семестр		
1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят.	Знати форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят. Вміти застосовувати види сервісу у закладах ресторанного господарства. Характеризувати форми обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування..	Практична робота, самопрезентація
2. Класифікація закладів ресторанного господарства	Знати класифікацію підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції та послуг, що надаються. Орієнтуватись у типах підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності. Вміти характеризувати матеріально-технічне постачання.	Практична робота, презентація.
3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства	Знати характеристику торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства. Розуміти Основні показники інтер'єру торговельного залу. Орієнтуватись у характеристиці роздавальні, буфету та підсобних приміщень та характеристиці обладнання і меблів для торгових приміщень	Онлайн-тестування
4. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп	Знати характеристику та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп. Орієнтуватись у вимогах до миття столового посуду та наборів..	Практична робота, майстер-клас.
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	Знати Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Розуміти норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства.	Практична робота, майстер-клас.
6. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів	Знати порядок підготовки торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Вміти сервірувати столи. Орієнтуватись в процесі накривання столів скатертинами, правилах сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами, складним посудом.	Практична робота, майстер-клас.
7. Види меню. Складання меню для	Володіти знаннями про класифікацію та призначення меню. Вміти застосовувати на	Практична робота, майстер-клас.

різних типів закладів ресторанного господарства	практиці можливості електронного меню у закладах ресторанного господарства. Орієнтуватися у особливостях складання меню вільного вибору. Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору. Особливості складання меню денного раціону харчування.	
8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів	Знати вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Вміти застосовувати на практиці Складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню) у закладах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів. Особливості розробки концепції, дизайну, тексту для оформлення меню із розрахунку до типу і класу закладу ресторанного господарства, його споживача.	Практична робота, майстер-клас.
9. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	Знати технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства, основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення. Орієнтуватися у особливості безготівкового розрахунку з відвідувачами, техніка роботи з пластиковими картами.	Практична робота, ділова гра
10. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	Знати асортимент холодних страв та закусок, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола при подаванні холодних страв і закусок. Техніку подавання холодних страв та закусок. Підбір посуду та наборів для подавання. Асортимент гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок	Практична робота, майстер-клас.
11. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином	Знати професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями Орієнтуватися у техніці обслуговування гостей вином. Вміти створювати Послідовність запису напоїв у винній карті, послідовність запису напоїв у преїскуранті.	Практична робота, майстер-клас.
12. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв	Знати рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв. Вміти поєднувати сир і вино, підбір посуду для подавання вин. Орієнтуватися у температурі подавання вин та напоїв.	Практична робота, майстер-клас.
13. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами	Знати 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. Вміти складати договір-замовлення, оформлення замовлення-рахунка, провести розрахунок. Орієнтуватися у особливостях подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами.	Практична робота, ділова гра
14. Організація бенкету з частковим	Володіти знаннями організації бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами,	Практична робота, презентація.

обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	бенкету за типом шведського столу. Вміти Визначити загальну площу бенкетної зали, розрахунок та розміщення бенкетних столів, особливості сервірування бенкетних столів. порядок розподілу столів на секції та підбір багатопорційного посуду. Орієнтуватися у особливості меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами та характеристика бенкету за типом шведського столу.	
15. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю.	Знати організацію бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю. Вміти організувати бенкет-фуршет-десерту, бенкет-коктейль-фуршету, бенкет-коктейль. Орієнтуватися у функціях бармена, офіціантів під час обслуговування гостей.	Практична робота, ділова гра, залік
II семестр		
16. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів	Володіти знаннями організації бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів. Вміти сервірувати столи для бенкет-чаю, викласти солодкі страви, фрукти та напої на бенкетний стіл. Орієнтуватися у специфіці обслуговування тематичних бенкетів, дитячих бенкетів.	On-line test
17. Особливості обслуговування прийомів за протоколом	Володіти знаннями обслуговування прийомів за протоколом . Вміти розрізняти бенкети-прийоми за ступенем офіційності, за часом влаштування, за формою розміщення гостей за столами. Застосовувати у практиці вміння складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах - прийомах. Правила етикету на бенкетах та прийомах.	Практична робота, презентація.
18. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.	Володіти знаннями характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Вміти організувати харчування мешканців готелю . Орієнтуватися у різновидах снідантів, порядку приймання замовлення з номеру готелю, передача замовлення на виробництво та у бар ресторану.	Практична робота, екскурсія у готель.
19. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків	Знати організацію харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків. Вміти організувати різновиди сніданків залежно від концепції ресторану . Орієнтуватися у видах сніданків, що пропонуються іноземним туристам. Характеристика комплексних сніданків, сніданків по типу шведської лінії.	Практична робота, екскурсія у готель.
20. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів	Знати організацію обслуговування груп та індивідуальних туристів. Вміти зробити підбір системи харчування для груп туристів, сервірувати столи під час організації харчування груп туристів.	Практична робота, ділова гра

	Орієнтуватись в обслуговуванні іноземних туристів враховуючи їх кулінарні вподобання.	
21. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у Ресторанах	Володіти знаннями сучасної концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Вміти розподіляти ресторани за класами, за місцем розташуванням, за ступенем новизни, за значенням, за формою організації бізнесу, за методом обслуговування, за контингентом споживачів, за часом обслуговування, за розміром, за функціональним призначенням, за ступенем доступності, за спеціалізацією, за формами власності.	On-line test
22. Організація обслуговування у барах	Володіти знаннями організації обслуговування у барах. Вміти класифікувати коктейлі за впливом на організм людини, за сировинною основою, за технологією приготування, за температурою подавання, за вмістом алкоголю, за вмістом цукру, за сезоном. Орієнтуватися у правилах подавання алкогольних напоїв у барі, правилах подавання пива, правилах приготування та подавання змішаних напоїв.	Практична робота, презентація.
23. Організація обслуговування у кав'ярні	Володіти знаннями організації обслуговування у кав'ярні. Вміти розрізняти кафе за асортиментом продукції, поділ спеціалізованих кафе за видом страви, за видом напою, за видом організації дозвілля, за контингентом споживачів, за рівнем обслуговування. Орієнтуватися у характеристиці сортів кави, технології приготування і подавання різних видів кави. технологія і подавання кавово-молочних напоїв .	Практична робота, екскурсія
24. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією	Знати обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією . Вміти характеризувати заклади з чайною концепцією . Орієнтуватися у чайному посуді та обладнанні для приготування чаю у етнічних закладах ресторанного господарства. Особливості чайної карти	Практична робота, екскурсія
25. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	Володіти знаннями організації обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Вміти складати меню дитячих закладів ресторанного господарства. Орієнтуватися у особливості оформлення дитячих страв та напоїв. Застосовувати на практиці методи складання серветок для дитячого столу.	Практична робота, презентація.
26. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	Знати організацію обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів. Вміти обслуговувати за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Орієнтуватися у організації роботи закладів ресторанного господарства на виставках. Особливості послуги харчування у фітнес-центрах.	Практична робота, екскурсія

	Спортивне харчування. Режим роботи закладів ресторанного господарства, які обслуговують членів фітнес-клубів.	
27. Особливості обслуговування туристів	Володіти знаннями особливості обслуговування туристів. Вміти здійснювати розрахунок офіціантів для обслуговування туристів. Обслуговувати туристів у дорозі. Орієнтуватися у обслуговуванні іноземних туристів з діловими цілями. Знати особливості іноземних туристів у перервах між засіданнями під час ділових зустрічей.	Практична робота, презентація.
28. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	Знати організацію обслуговування пасажирів на транспорті. Вміти обслуговувати транзитних пасажирів у ресторанах при вокзалах. Здійснювати харчування пасажирів у вагонах-ресторанах, у вагонах-кафе, у купе-буфетах. Особливості харчування пасажирів у закладах ресторанного господарства на території автовокзалу. Організація харчування пасажирів на невеликих річкових і морських суднах.	Практична робота, ділова гра
29. Організація обслуговування за місцем роботи	Володіти знаннями організації обслуговування за місцем роботи. Вміти класифікувати контингент споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства. Орієнтуватися у чисельності працюючих у розосереджених і зосереджених колективах. Організація перерв на обід у зосереджених колективах при звичайному виробництві, при конвеєрному виробництві, при безперервному виробничому процесі, при підземному виробництві.	Практична робота, майстер-клас
30. Обслуговування споживачів за місцем навчання	Знати особливості обслуговування споживачів за місцем навчання. Вміти забезпечувати порядок і регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах. Орієнтуватися у режимах харчування школярів, тривалості перерв, умови для дотримання учнями санітарно-гігієнічних вимог. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах. Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах.	Практична робота, презентація.
31. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства	Володіти знаннями організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства. Вміти складати раціони дієтичного меню, яке рекомендується при захворюваннях органів травлення. Орієнтуватися у меню у загальнодоступних дієтичних їдальнях, у дієтичних їдальнях при підприємствах та навчальних закладах. Особливості приготування закусок, страв, виробів, напоїв для дієтичного харчування.	Практична робота, презентація.
32. Прискорені форми обслуговування	Знати прискорені форми обслуговування. Вміти викладати страви та закуски на роздавальних	Практична робота, презентація.

	столах, сервірувати столи. Орієнтуватися у організації обслуговування експрес-обідами, за столами-експрес у закладах ресторанного господарства. Особливості Організації обслуговування бізнес-ланчу, недільного-бранчу, кави-брейк.	
33. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	Знати організацію обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства Вміти професійні обов'язки фумільє (сигарного сомельє), особливості сигарної церемонії. Орієнтуватися у будові сигари. Форми сигари. Призначення та характеристика хьюмідорів. Особливості будова кальяну, порядку заправлення чашки кальяну тютюном, аксесуари для вугілля. аксесуари для догляду за кальяном. Характеристика функціональних кальянів. Матеріали для кальянопаління.	Підсумковий контроль.

Літературні джерела

1. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с
4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010. – 288с.
5. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24" Сфера обслуговування" спеціальності 241" Готельно-ресторанна справа". – Львів : ЛДУФК, 2020 . – 158 с. Режим доступу: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=2741218652592983383&btnI=1&hl=uk>
6. Паска М. З. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки для підготовки до підсумкового контролю з дисципліни / Паска М. З. - Львів, 2019. - Ч. 1. - 23 с. Режим доступу: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=15870627062836689564&btnI=1&hl=uk>
7. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: екзаменаційні вимоги підготовки бакалаврів галузі знань 24" Сфера обслуговування" спеціальності 241" Готельно-ресторанна справа" розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 11 с. Режим доступу: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=7170149603917932506&btnI=1&hl=uk>
8. Паска М.З. Організація ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» факультету туризму / розроб. Паска М. З., Іжевська О. П. - Львів, 2019. - 30 с.
Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/22375>

Політика курсу

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні роботи із дисципліни «Організація ресторанного господарства», які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання. Під час складання заліку у першому семестрі потрібно підготувати мультимедійну презентацію, за однією із тем, у другому семестрі під час іспиту потрібно самостійно відповісти на поставлені запитання. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт. При підготовці до семінарських занять необхідно вказувати джерела отримання інформації.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Поточний контроль із дисципліни «Організація ресторанного господарства» здійснюється під час проведення практичних занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 50 (по 5 балів за кожною із 33 тем: у першому семестрі 16 тем – форма контролю залік, у другому семестрі 17 тем – форма контролю іспит). Для допуску до підсумкового контролю у другому семестрі необхідно набрати не менше 31 бала.

Підсумковий контроль – *перший семестр* – залік (в усній формі), *другий семестр* іспит (в усній формі). Максимальна оцінка у першому семестрі всього за курс 100 балів – залік. У другому семестрі на іспиті – 50 балів. Всього за курс – 100 балів.