

## СИЛАБУС КУРСУ



### ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Галузь знань: 07 «Управління та адміністрування»**

**Спеціальність: 073 «Менеджмент»**

**Освітня програма: «Менеджмент»**

**Рік підготовки – 3 семестр – VI**

**Обсяг курсу – 3 кредити (90 годин, з них 30 – лекції, 30 – семінарські і практичні заняття, 30 – самостійна робота)**

**Форма навчання – денна**

**Компонент освітньої програми: обов'язкова**

**Дні занять: відповідно до розкладу.**

**Консультації: відповідно до графіку навчального процесу.**

**Мова викладання: українська.**

#### **Керівник курсу:**

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Паска Марія Зіновіївна

#### **Контактна інформація:**

моб. тел.: +380673026120, e-mail: maria\_pas@ukr.net

#### **Опис дисципліни**

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

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 «Менеджмент» в університеті.

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.

## Навчальний контент

Теми	Результати навчання	Оцінювання
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, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються. Орієнтуватись у типах підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності. Вміти характеризувати Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства.	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 різних типів закладів ресторанного господарства	Володіти знаннями про класифікацію та призначення меню. Вміти застосовувати на практиці можливість 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.	Практична робота, майстер-клас.
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 поєднювати 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 обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	Володіти знаннями організації бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, 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.	Практична робота, презентація.
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

### **Формування програмних компетентностей**

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти таких результатів навчання:

#### **1) загальні компетентності:**

**ЗК 2.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

**ЗК 15.** Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів).

#### **2) фахові компетентності:**

**СК 1.** Здатність визначати та описувати характеристики організації.

**СК 21.** Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.

**СК 22.** Розуміння процесів організації туристичних подорожей готельного та ресторанного господарства.

#### **Програмні результати навчання:**

**ПРН 27.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем.

**ПРН 28.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

**ПРН 29.** Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

### **Політика оцінювання**

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <https://cutt.ly/kkuLjDk>  
Порядку оцінювання – <https://cutt.ly/kkuLjDk>

### **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) окремих робіт чи курсу загалом 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 мульти-медійну 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.

### **Літературні джерела**

#### **Основна**

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. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів : навч. посіб. / Паска М. З., Демідов І. М., Жук О. І. - Львів : СПОЛОМ, 2013. - 188 с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010. – 288с.
6. Організація ресторанного господарства: робоча програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузі знань 07 "Управління та адміністрування" спеціальності 073 "Менеджмент" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 18 с.  
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23923>
7. Організація ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни підготовки бакалаврів галузі знань 07 "Управління та адміністрування" спеціальності 073 "Менеджмент" / розроб. Паска М. З. - Львів, 2019. - 18 с.  
<http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/23925>

### **Додаткова:**

1. Основні аспекти розроблення технології варених ковбасних виробів комбінованого складу / Л. Баль-Прилипка, М. Паска, Л. Деревянко, О. Назаренко // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С.136-138.
2. Баль-Прилипка Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипка Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. - 2020. - Т. 8, № 15. - С. 6-14.
3. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих/ С.Зигель, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. \_ Москва: Центр-полиграф, 2002.
4. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010.
5. Організація роботи бармена: навч. посіб. - Харків, 2002.
6. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.
7. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипка // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. - С. 283-287.
8. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013.

### **Інтернет-ресурси:**

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
2. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
3. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
4. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
5. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
6. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/vt3-5-3.htm](http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm)
7. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://studopedia.su/8\\_14764\\_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html](http://studopedia.su/8_14764_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html)