

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація ресторанного господарства

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Туризм

Код та найменування спеціальності 242 Туризм

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу
Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Новічкова Т.П., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат технічних наук; Новічков В.К., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, кандидат географічних наук; Асауленко Н.В., ст.викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу; Ткачук О.В., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від «31» серпня 2021 р. №1

Завідувач кафедри _____ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) Ім'я, Прізвище

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 242 Туризм
(код та найменування спеціальності)

Голова ради _____ Олена МЕЛІХ
(підпис) Ім'я, Прізвище

Гарант освітньої програми _____ Ганна САРКІСЯН
(підпис) Ім'я, Прізвище

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради академії _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, Прізвище

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	5
2	Зміст дисципліни:	6
2.1	Програма змістовних модулів	6
2.2	Перелік лабораторних робіт	7
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	8
3	Критерії оцінювання результатів навчання	8
4	Інформаційне забезпечення	9

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції з обслуговування споживачів, раціональної організації праці закладів готельно-ресторанного господарства. Це надає вміння розв'язання проблемних ситуацій, забезпечення належного рівня послуг у закладах ресторанного господарства.

В результаті вивчення курсу «Організація ресторанного господарства» студенти повинні

знати:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- загальні принципи організації, характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організацію обслуговування банкетів та прийомів, під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку тощо;
- раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства;

вміти:

- організувати роботу закладів ресторанного господарства, надання основних і додаткових послуг;
обслуговувати споживачів у різних точках харчування, в тому числі при проведенні різних видів банкетів.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 242 Туризм](#) та [освітньо-професійній програмі «Туризм»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

ІК. Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

- K03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- K09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.
- K12. Навички міжособистісної взаємодії.

Спеціальні компетентності:

К20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

К28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

Програмні результати навчання:

ПР01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПР17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

ПР21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Дисципліна вивчається після дисциплін: Туристична інфраструктура, Організація туризму.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Тип дисципліни - вибіркова		Мова викладання - українська		
Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у шостому семестрі; на другому курсі у четвертому семестрі (3 роки навчання); на третьому курсі у п'ятому семестрі(3,5 роки навчання).				
Кількість кредитів – 5, годин - 150				
Аудиторні заняття, годин:		всього	лекції	лабораторні
	денна	72	36	36
	заочна	26	10	10
Самостійна робота, годин	Денна - 78		Заочна - 130	
Форма контролю	екзамен			

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. Організація процесу обслуговування та характеристика методів та форм обслуговування			
1.	Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.	2	1
2.	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування. Загальні вимоги. Приміщення для споживачів. Столовий посуд, набори, скло, білизна.	2	1
3.	Тема 3. Меню в закладах ресторанного господарства та сервіровка столів. Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню.		1
4.	Тема 4. Подання страв та напоїв. Правила та техніка подання перших страв. Правила подання холодних страв і закусок. Правила подання других страв. Техніка подання других та холодних страв і закусок. Правила та техніка подання солодких страв. Правила та техніка подання чаю, кави, какао, шоколаду. Підготовка столу до подання страв. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями. Карта вин. Основи еногастрономії. Правила споживання алкогольних і безалкогольних напоїв. Техніка обслуговування гостей напоями.	2	1
5.	Тема 5. Загальна характеристика методів та форм обслуговування Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.	2	1
6.	Тема 6. Бенкети. Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Підготовка до проведення бенкету. Бенкет-фуршет. Бенкет-коктейль. Бенкет-прийом за типом «шведського столу».	2	1
7.	Тема 7. Особливості обслуговування бенкетів. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.	4	1
8.	Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколами. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Особливості організації бенкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу для бенкету-прийому. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.	2	1
Змістовний модуль 2. Особливості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства			
1.	Тема 9. Кейтеринг. Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості об-	2	

	слуговування під час презентацій та свят. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.		
2.	Тема 10. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства Музичне обслуговування. Організація спортивних видів розваг. Організація ігор з грошовим вигрaшем. Організація розважальних шоу-програм. Правові аспекти організації дозвілля.	2	
3.	Тема 11. Організація обслуговування в ресторанах. Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан.	2	
4.	Тема 12. Організація обслуговування у кав'ярні і в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. Кав'ярня, як різновид кафе. Організація робочого місця бариста. Характеристика закладів з чайною концепцією. Організація роботи майстра з приготування чаю. Чайна карта та сучасний чайний етикет.	2	
5.	Тема 13. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Організація «шведського столу (лінії)». Організація прискорених видів харчування. Особливості обслуговування в номерах готелю. Особливості функціонування міні-бару. Організація інших видів обслуговування.	2	
6.	Тема 14. Обслуговування туристів. Організація харчування іноземних туристів. Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства. Характеристика послуг харчування. Організація обслуговування туристів. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями.	2	1
7.	Тема 15. Організація обслуговування. Пасажирів на транспорті. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Обслуговування пасажирів на автотранспорті. Обслуговування пасажирів на водному транспорті.	2	1
8.	Тема 16. Організація обслуговування за місцем роботи. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів. Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів.	2	
	Тема 17. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання. Порядок та регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах. Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах.	2	
	Всього	36	10

2.2. Перелік лабораторних робіт

№	Назва лабораторної роботи	Денна	Заочна
1	Класифікація підприємств ресторанного господарства. Типи підприємств харчування та їх характеристика.	4	2
2	Підготовка до обслуговування торгівельних приміщень у закладах ресторанного господарства. Прийоми складання серветок. Підготовка столового посуду, приладів і столової білизни до обслуговування.	4	2
3	Види сервірування столів.	4	2
4	Види меню. Прейскурант. Обслуговування за замовленням (меню).	4	

5	Правила подачі холодних і гарячих закусок, перших страв (супів).	4	
6	Правила подачі других гарячих страв, солодких страв, алкогольних і безалкогольних напоїв.	4	
7	Техніка обслуговування відвідувачів офіціантами. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.	4	2
8	Організація обслуговування бенкету за столом.	4	2
9	Організація обслуговування бенкету-фуршет.	4	
Всього		36	10

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи
1.	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	20	26	Опрацювати матеріал за даною темою
2.	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	20	26	Опрацювати матеріал за даною темою
3.	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	14	26	Опрацювати матеріал за даною темою
4.	Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	14	26	Опрацювати матеріал за даною темою
5.	Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	10	26	Опрацювати матеріал за даною темою
Всього		78	130	

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий (екзамен)

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	мін д/з	макс д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
			мін	макс		мін	макс	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 1 Організація процесу обслуговування та характеристика методів та форм обслуговування.								
Робота на лекціях	1	2	8	8	16	8	8	16
Робота на лабораторних заняттях	2/4	3/6	6	12	18	3	12	18
Опрацювання тем, не винесених на лекції	-/-	-/-	-	-	-	-	-	-
Виконання індивідуальних за-	10	16	1	10	16	1	10	16

вдань								
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1	–	–	–	60	100		60	100
Змістовий модуль 2. Особливості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.								
Робота на лекціях	1/1,5	2/3,5	9	9	18	2	3	7
Робота на лабораторних заняттях	3/4	5/6	3	9	15	2	8	12
Опрацювання тем, не винесених на лекції	-/1	-/2	-	-	-	7	7	14
Виконання індивідуальних завдань	12	17	1	12	17	1	12	17
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 2	–	–	–	60	100	-	60	100
Можливість отримання додаткових балів								
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	10	-	0	10	-	0	10

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні)

1. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса : Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с.
2. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів [Текст] : навч. посібник. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. – Харків : Світ Книг, 2018. – 288 с.
3. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 242 «Туризм» освітнього ступеня бакалавр денної і заочної форм навчання / Укладачі Новічкова Т.П., Новічков В.К., Солоницька І.В., Асауленко Н.В., Ткачук О.В., Шунько Г.С. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 200 с.
4. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 242 «Туризм» освітнього ступеня бакалавр денної і заочної форм навчання / Укладачі Т.П. Новічкова, В.К. Новічков, Солоницька І.В., Н.В. Асауленко, О.В. Ткачук, Г.С. Шунько, К.О. Жовтяк – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 79 с.
5. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Організація ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 242 «Туризм» ступінь вищої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П., Новічков В. К., Солоницька І.В., Асауленко Н.В., Ткачук О.В., Шунько Г.С.– Одеса: ОНАХТ, 2021. – 12 с.
6. Сервісні послуги: кейтерингове обслуговування в організації ресторанного господарства як напрям підвищення конкуренції в умовах кризи/ Т. Новічкова, Т. Лебеденко, Н. Асауленко// Наукові перспективи. – Київ, 2021. - № 3, Т.9.