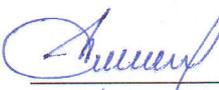


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет економіки та менеджменту

Кафедра економіки, підприємництва та туризму

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

 Декан факультету
О. А. Опалов
« 31 » серпня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальність	242 «Туризм і рекреація»
освітній ступінь	перший (бакалаврський)
освітня програма	«Туризм»
вид дисципліни	обов'язкова
мова навчання	українська

Розробник:

Валінкевич Н.В., д.е.н., професор кафедри економіки, підприємництва та туризму,

Тищенко С.В., к.е.н., доцент кафедри економіки, підприємництва та туризму.

Осіпчук А.С., асистент кафедри економіки, підприємництва та туризму

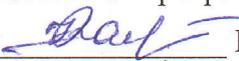
УХВАЛЕНО

Завідувач кафедри економіки, підприємництва та туризму


Н.В. Валінкевич
протокол № 2 від "29" серпня 2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Гарант освітньої програми "Туризм"


Н.В. Валінкевич
"29" серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Навчально-методичною комісією
факультету економіки та менеджменту
протокол №1 від "30" серпня 2023 р.


голова НМК Прокопчук О. А.

1. Мета навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни «Організація ресторанної справи» є формування у студентів системних знань з питань організації основних та допоміжних процесів виробництва ресторанної справи, його складових, оперативного управління виробництвом, раціональної організації праці, основ організації обслуговування споживачів за допомогою новітніх систем, використання технотрендів.

2. Обсяг навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи»

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування» (шифр і назва) Спеціальність 242 Туризм і рекреація (шифр і назва)	Обов'язкова	
Модулів –1	Освітній ступінь: бакалавр	Рік підготовки:	
Змістовних модулів -2		четвертий	четвертий
Загальна кількість годин – 180		Семестр	
		7-й	7й
		Лекції	
		30 год.	8 год.
		Практичні, семінарські	
		42 год.	10 год.
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
	108 год.	162 год.	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента - 6		Вид контролю: Екзамен	

3. Передумови для вивчення дисципліни

У ході вивчення дисципліни студент повинен

знати:

- специфіку діяльності закладів ресторанного господарства;
- сучасну класифікацію закладів ресторанного господарства;
- терміни та визначення галузі;
- раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства;
- типи загальної та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства;
- організацію постачання закладів ресторанного господарства;
- організацію роботи допоміжного виробництва закладів ресторанного

господарства;

- вимоги до організації робочих місць у закладах ресторанного господарства;
- основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства;
- основи організації обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- основні вимоги до виробничого та обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства;
- управління якістю обслуговування споживачів.

вміти:

- здійснювати сучасна класифікація та типізація закладів ресторанного господарства;
- знати терміни та визначення галузі;
- здійснювати раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства;
- знати загальна та виробничо-торговельна структура закладів;
- здійснювати організацію постачання ресторанного господарства;
- здійснювати організацію складського, тарного та транспортного господарства;
- здійснювати організацію робочих місць у закладах ресторанного господарства;
- здійснювати раціональну організація праці в ресторанному господарстві;

4. Очікувані результати навчання з дисципліни

PH01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів
PH06	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів
PH08	Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися
PH09	Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки
PH15	Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань

5. Співвідношення результатів навчання дисципліни із компетентностями

	PH01	PH06	PH08	PH09	PH15
ЗК 03	+	+	+	+	
ЗК 08			+	+	
ЗК 14	+	+		+	+
СК 01	+	+			
СК 06	+	+	+	+	+

ЗК 03 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 08 Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

ЗК 14 Здатність працювати в команді та автономно

СК 01 Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК 06 Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

6. Критерії оцінювання результатів навчання

Система оцінювання навчальних досягнень студентів

Вид заняття	Максимальна кількість балів за одиницю	Кількість одиниць, год.	Максимальна кількість балів
Лекції	0,54	30	16,2
Практичні заняття	0,5	42	21
Самостійна робота	0,1	108	10,8
Модульна контрольна робота	12	1	12
Індивідуальні завдання	-	-	-
Разом:		-	60

*На модульні контрольні роботи передбачити кількість балів, яка складає не менше 20% від максимальної кількості балів, які студент може отримати під час поточного контролю за накопичувальною системою (60 балів).

Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60% від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів.

Порогові рівні оцінок за результатами навчання

Шифр результату навчання	Вид заняття	Мінімальна кількість балів (репродуктивний рівень)**	Максимальна кількість балів (творчий рівень)
		36	60
РН 01, Р Н06, РН 09	Лк 1-5; Пр 1-6; Ср;	10	20
РН 08, РН 09	Лк 6-10 ; Пр 7-13; Ср;	10	16
РН 01, Р Н06, РН 09, РН 08, РН 15	МКР: ЛК (1-10); Пр (1-13); Ср (1-13); (ЗМ1; ЗМ2)	16	24
Разом:		36	60

**Мінімальний пороговий рівень оцінки визначається тим, що студент має певні знання, передбачені в робочій програмі навчальної дисципліни, володіє основними положеннями, що вивчаються на рівні, який визначається як мінімально допустимий. З використанням основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення практичних/ розрахункових завдань дисципліни. Виконання практичних/ контрольних/ індивідуальних завдань, значно формалізовано: є відповідність алгоритму, але відсутнє глибоке розуміння роботи та взаємозв'язків з іншими дисциплінами.

Максимальна кількість балів становить 60. Мінімальна кількість балів, набраних студентом, складає 60 % від максимальної кількості балів, отриманих під час вивчення дисципліни – 36 балів.

7. Засоби діагностики результатів навчання та форми поточного й підсумкового контролю

Підсумковий контроль результатів навчання та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену у формі тестування на ПК. Екзаменаційні тести охоплюють програму навчальної дисципліни. Завданням екзамену є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності використання для вирішення практичних задач тощо. Тестові питання мають теоретичне та практичне спрямування, які передбачають вирішення типових професійних завдань фахівця на робочому місці та дозволяють діагностувати рівень підготовки студента і рівень його компетентності з навчальної дисципліни.

Студент не може бути допущений до складання екзамену, якщо кількість балів, одержаних за результатами перевірки успішності під час поточного та модульного контролю відповідно до змістового модуля впродовж семестру, в сумі не досягла 36 балів. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової перевірки успішності, дорівнює 60.

Мінімально можлива кількість балів, отриманих студентом у випадку складання екзамену, дорівнює 24. Максимальна можлива кількість балів, отриманих на екзамені – 40. Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за відповіді на тестові питання, що округлені до цілого числа. Підсумкова оцінка з дисципліни розраховується як сума балів, отриманих під час екзамену та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою.

8. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Змістовний модуль 1 (M2). Теоретико-методичні аспекти організації ресторанної справи

- Тема 1. Основні теоретичні засади функціонування ресторанного господарства
- Тема 2. Основні етапи бізнес-планування ресторанного господарства
- Тема 3. Законодавчий супровід формування ресторанного бізнесу
- Тема 4. Франчайзинг в ресторанній справі
- Тема 5. Перспективи розвитку ресторанної справи в сучасних умовах

Змістовний модуль 2 (M2). Організація праці в ресторанній справі

- Тема 6. Виробничо-торгові приміщення ресторану та їх оснащення
- Тема 7. Менеджмент ресторанного господарства
- Тема 8. Сервісна діяльність ресторану
- Тема 9. Технологія організації обслуговування споживачів в ресторанах
- Тема 10. Тренди в дизайні та інтер'єрі в закладах ресторанного господарства

9. Теми лекцій

№ з/п	Тема	Назва теми	Кількість годин	
			денна фор	заоч фом
Модуль 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ <i>Змістовний модуль 1 (M2). Теоретико-методичні аспекти організації ресторанної справи</i>				
1	T1	Основні теоретичні засади функціонування ресторанного господарства	2	0,5
2	T2	Основні етапи бізнес-планування ресторанного господарства	4	0,5
3	T3	Законодавчий супровід формування ресторанного бізнесу	4	1
4	T4	Франчайзинг в ресторанній справі	4	1
5	T5	Перспективи розвитку ресторанної справи в сучасних умовах	4	1
Разом за модуль 1:			18	4
<i>Змістовний модуль 2 (M2). Організація праці в ресторанній справі</i>				
6	T6	Виробничо-торгові приміщення ресторану та їх оснащення	2	0,5
7	T7	Менеджмент ресторанного господарства	4	0,5
8	T8	Сервісна діяльність ресторану	4	1
9	T9	Технологія організації обслуговування споживачів в ресторанах	4	1
10	T10	Тренди в дизайні та інтер'єрі в закладах ресторанного господарства	4	1
Разом за модуль 2:			18	4
Разом:			36	8

10. Теми практичних занять

№ з	Теми	Назва теми	Кількість годин	
			денна форма	заочна форма
Модуль 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ <i>Змістовний модуль 1 (M2). Теоретико-методичні аспекти організації ресторанної справи</i>				
1	1	Ресторанне господарство, характерні риси, функції та сучасний стан розвитку	4	0,5
2	2	Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до їх надання	4	0,5
3	3	Дослідження основних етапів бізнес-планування ресторанного господарства	4	0,5
4	4	Формування процесу відкриття ЗРГ, законодавчий супровід	4	0,5
5	5	Використання франшизи ресторану або кафе (відкриття кафе чи ресторану по франшизі)	2	2
6	6	Визначення основних перспектив розвитку ресторанного бізнесу. Загальна характеристика Fast Casual ресторанів	2	1
Разом за модуль 1:			20	5

Змістовний модуль 2 (М2). Організація праці в ресторанній справі

7	7	Процес автоматизації ресторану. Формування єдиної системи обліку для ресторану: онлайн-каса, склад, фінанси, аналітика і CRM	4	1
8	8	Процес використання трудового потенціалу в ресторанному господарстві.	4	1
9	9	Процес моделювання підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	4	1
10	10	Процес моделювання використання меблів та обладнання для обслуговування в закладах ресторанного господарства	4	0,5
11	11	Процес використання столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних видів обслуговування	2	0,5
12	12	Процес сервірування столів для різних типів закладів ресторанного господарства з різними методами обслуговування	2	0,5
13	13	Процес формування організації доставки їжі із кафе і ресторанів, дослідження ресторанних технотрендів.	2	0,5
Разом за модуль 2:			22	5
Разом:			42	10

11. Самостійна робота

№ з	Теми	Назва теми	Кількість годин	
		Модуль 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ <i>Змістовний модуль 1(М2). Теоретико-методичні аспекти організації ресторанної справи</i>	денна форма	заочна форма
1	1	Ресторанне господарство, функції які виконують в ньому.	12	18
2	2	Основні вимоги до товаропостачання в ресторанному господарстві	12	18
3	3	Складське та тарне господарство закладів ресторанного господарства.	12	18
Разом за модуль 1:			36	54
<i>Змістовний модуль 2 (М2). Організація праці в ресторанній справі</i>				
4	4	Оцінювання якості послуг за критеріями. Якісна характеристика пакетного туру та параметри оцінювання відповідності замовлених і наданих послуг	12	18
5	5	Оперативне планування роботи. Характеристика збірника рецептур страв та кулінарних виробів	12	18
6	6	Організація роботи основних виробничих цехів	12	18
7	7	Організація роботи борошняного цеху	12	18
8	8	Допоміжні приміщення, організація роботи	12	18
9	9	Організація роботи основних виробничих цехів	12	18
Разом за модуль 2:			72	108
Разом:			108	162

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Практичні роботи проводяться у кабінету туризму, з використанням наочного роздаткового матеріалу.

13. Рекомендовані джерела інформації

а) законодавство:

1. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги»
2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»
3. НПАОП 0.00-7.10-07. (Попередня редакція) Вимоги до спеціалізованих та експертних організацій, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 26.05.2004
5. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. – Чинний від 2004–01–07. – К. : Держстандарт України, 2003. – 13 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: від 01.07.04. – К. : Держспоживстандарт України, 2004.
7. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови.[Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація).

б) основна:

1. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2020. 484с.
2. Власова Н.О. Економіка ресторанного господарства. Харків, 2019. 389 с.
3. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 564 с.
4. Кузьмін О.В. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня. Херсон, 2018. 276 с.
5. Валенкевич Н.В., Тищенко С.В. Організація ресторанної справи в умовах пандемії. *Таврійський науковий вісник. Серія: економіка.* № 10/ 2021.С.7-14.
6. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.
7. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник. Київ : ЦУЛ, 2019. 368 с.
8. Тищенко С.В. Формування та розвиток індустрії гостинності *Причорноморські економічні студії.* 2021. № 65. С. 36-42

в) додаткова:

1. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарств : навч. Посібник. Херсон, 2016. 312 с.
2. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
3. Патейчук Г. Готельна реанімація: досвід сфери гостинності Польщі. *Готельний бізнес. Академія гостинності.* 2020. № 2. С. 8-13.
4. Тищенко С.В., Соколовська І.Ф. Теоретичні основи гастрономічного туризму. *Туризм: міжнародний досвід та національні пріоритети : матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф., 23 трав. 2019 р.* Житомир : ЖНАЕУ, 2019. С. 67-69.

Інформаційні ресурси:

1. Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. Харків: ХДУХТ, 2017. 121с.
2. Сайт Державної служби туризму і курортів URL: <http://www.tourism.gov.ua>
3. Tourism Highligts. URL: <http://www.unwto.org>

4. Журнал «Ресторатор». Електронна бібліотека "Все о туризме" URL: <http://tourlib.net/lib.htm>
5. Журнал «HOTEL» URL: <http://hotel-rest.com.ua/>
6. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес» URL: <http://prohotelia.com.ua/>
7. Інституційний репозитарій Поліського національного університету (наукові статті, автореферати дисертацій та дисертації, навчальні матеріали, студентські роботи, матеріали конференцій).