

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи

Антон ПАВТЕЛЕЙМОНОВ



30 серпня 2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальність	242 «Туризм»
вид дисципліни	обов'язкова
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу	

2021/ 2022 навчальний рік

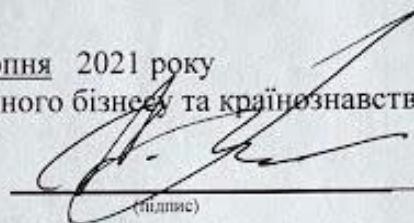
Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 27” серпня 2021 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: канд. екон. наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Лариса КУЧЕЧУК

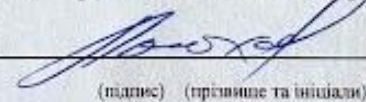
Програму схвалено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та країнознавства

Протокол № 1 від “ 26” серпня 2021 року
Завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства


(підпис) Анатолій ПАРФІНЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом (керівником проектної групи) освітньо-професійної програми 242 «ТУРИЗМ»

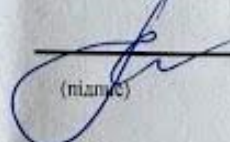
Гарант (керівник проектної групи) освітньо-професійної програми 242 «ТУРИЗМ»


(підпис) (прізвище та ініціали) Іван ПОСОХОВ

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “ 26” серпня 2021 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


(підпис) Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Туризм» підготовка бакалавра за спеціальністю 242 «Туризм».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є засвоєння студентами теоретичних основ сутності організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів і класів, а також методів і форм обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства, оволодіння навичками із розробки технологічного процесу сервісного обслуговування учасників культурних, громадських, спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті,

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

Основним завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;

-формування наступних загальних компетентностей:

ЗК3 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК4 Здатність до критичного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК5 Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу з різних джерел.

ЗК7 Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК9 Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК10 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК12 Навички міжособистої взаємодії.

ЗК13 Здатність планувати та управляти часом.

ЗК14 Здатність працювати в команді та автономно.

- формування наступних фахових компетентностей:

ФК1 Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

ФК2 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК4 Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.

ФК7 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.

ФК8 Розуміння принципів, процесів і технології організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

ФК9 Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

ФК12 Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

ФК13 Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації

ФК15 Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
3-й	3-й
Семестр	
5-й	5-й
Лекції	
32 год.	14 год. (у т.ч. 4 – ауд., 10 – дистанц.)
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
56 год.	106 год.
В т.ч. індивідуальні завдання	
контрольна робота 10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

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

ПРН5 Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території..

ПРН10 Розуміти, принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціальнопсихологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПРН12 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН15 Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

ПРН17 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування

Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Приміщення для споживачів. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень.

Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна.

Порцеляновий та фаянсовий посуд. Керамічний посуд. Металевий посуд та набори. Скляний і кришталевий посуд. Дерев'яний посуд та набори. Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу. Столова білизна.

Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства.

Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню.

Тема 5. Організація виробництва ресторанної продукції.

Структура виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.

Рациональна організація виробничого процесу в просторі та часі.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи гарячого цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства.

Організація роботи холодного цеху. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи кондитерського цеху. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення.

Розділ 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства.

Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг.

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.

Тема 7. Обслуговування бенкетів.

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". Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.

Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.

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 на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.

Тема 9. Організація кейтерингового обслуговування.

Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Класифікація кейтерингових послуг. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.

Розділ 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 10. Організація обслуговування в ресторанах.

Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан.

Тема 11. Організація обслуговування в барах і кав'яр'нях.

Характеристика барів та їх устаткування. Класифікація барів. Характеристика приміщень бару. Обладнання, посуд, інвентар. Барна карта. Подавання напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах. Організація робочого місця бармена. Підготовка бару до роботи. Особливості обслуговування в барах. Професійні вимоги до бармена. Кав'ярня як різновид кафе. Обладнання для приготування кави. Організація робочого місця бариста. Подавання кави та кавових напоїв. Посуд для подавання кави та кавових напоїв. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв.

Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.

Заклади ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Обслуговування в обідній час. Організація "шведського столу". Обслуговування в номерах готелю. Міні-бар у номері готелю. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.

Тема 13. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.

Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування у фітнес-центрах. Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.

Тема 14. Особливості обслуговування туристів.

Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Характеристика послуг харчування. Організація обслуговування туристів. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями.

Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства.												
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	6	2	2			2	6	1				5
Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	7	2	2			3	7	1				6
Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна	6	2	2			2	5					5
Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства.	6	2	2			2	7	1				6
Тема 5. Організація виробництва ресторанної продукції.	11	4	4			3	8	1				7
Разом за розділом 1	36	12	12			12	33	4				29
Розділ 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства.												
Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 7. Обслуговування бенкетів	6	2	2			2	6					6
Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.	7	2	2			3	7					7
Тема 9. Організація кейтерингового обслуговування.	7	2	2			3	7					7
Разом за розділом 2	27	8	8			11	28	2				26
Розділ 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів												
Тема 10. Організація обслуговування в ресторанах.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 11. Організація обслуговування в барах і кавяр'нях.	7	2	2			3	8	2				6

Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 13. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.	7	2	2			3	6					6
Тема 14. Особливості обслуговування туристів.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	7	2	2			3	6					6
Разом за розділом 3	42	12	12			18	44	8				36
Підготовка до поточного контролю	5					5	5					5
Контрольна робота	10					10	10					10
Усього годин	120	32	32			56	120	14				106

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
		денна форма
1.	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2
2.	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	2
3.	Столовий посуд, набори, білизна	2
4.	Меню в закладах ресторанного господарства.	2
5.	Організація виробництва ресторанної продукції.	4
6.	Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг.	2
7.	Обслуговування бенкетів	2
8.	Особливості обслуговування прийомів за протоколом.	2
9.	Організація кейтерингового обслуговування.	2
10.	Організація обслуговування в ресторанах.	2
11.	Організація обслуговування в барах і кав'яр'нях.	2
12.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	2
13.	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.	2
14.	Особливості обслуговування туристів.	2
15.	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	2
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	1. Необхідність вивчення дисципліни “Організація ресторанного господарства” в процесі підготовки фахівців сфери туризму. Зв'язок дисципліни з іншими навчальними курсами. 2. Значення ресторанного господарства в сучасному суспільстві. 3. Ресторанне господарство як галузь економіки та		

	складова індустрії гостиності. 4. Підприємство – основна ланка галузі. 5. Галузеві та соціальні особливості виробничо-торгової діяльності ресторанних закладів. 6. Організаційно-економічні особливості виробничо-торгової діяльності ресторанних закладів. 7. Вимоги до закладів РГ (ДСТУ 4281-2004) 8. Сучасні тенденції розвитку ринку ресторанних послуг. Підготовка до опитування за вказаним планом	2	5
2.	1. Загальна характеристика торгівельної групи приміщень. 2. Призначення та вимоги до облаштування вестибюльної групи приміщень ресторанного закладу. 3. Вимоги до проектування дизайну ресторану 4. Вимоги до розташування, обладнання, інтер'єру та утримання торгівельних залів ресторанного закладу. 5. Призначення та обладнання буфетів. 6. Розміщення, обладнання та особливості інтер'єру барів. 7. Особливості функціонування сервісної 8. Обладнання приміщення для миття столового посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання мийної та її обладнання, миття та зберігання столового посуду. 9. Особливості облаштування кімнати для зберігання столової білизни. Підготовка доповідей за вказаними темами	3	6
3.	1. Порцеляновий та фаянсовий посуд: вигляд, властивості, види, особливості догляду. 2. Керамічний та дерев'яний посуд: вигляд, властивості, види, особливості застосування. 3. Види скляного посуду: вигляд, властивості, види, особливості догляду. 4. Металевий посуд: матеріали, властивості, види, особливості експлуатації. 5. Посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу: матеріали, сфера застосування, види. 6. Столова білизна: матеріали, види, особливості застосування та догляду. Підготовка доповідей за вказаними темами	2	5
4.	Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню. Підготовка до опитування за вказаним планом	2	6
5.	1. Гарячий цех: технологічні операції, розташування, обладнання, персонал. 2. Особливості функціонування холодного цеху. 3. Організація роботи борошняного цеху 4. Організація роботи кондитерського цеху. 5. Технологічні особливості роботи роздавальної. 6. Організація роботи допоміжних приміщень: хліборізки, мийної кухонного посуду. 7. Сутність виробничого процесу в закладах ресторанного господарства. 8. Класифікація виробничих процесів в ресторанному господарстві.		

	9. Виробнича потужність, види потужності підприємства ресторанного господарства, фактори, що впливають на виробничу потужність підприємства. 10. Поняття технологічного процесу в закладах ресторанного господарства? 11. Зміст основних понять, які становлять сутність технологічного процесу: сировина, напівфабрикати, напівфабрикати високого ступеню готовності, кулінарний виріб. 12. Стадії та етапи технологічного процесу на підприємствах РГ, що працюють на сировині. 13. Групи технологічних процесів обробки харчових продуктів. 14. Принципи раціональної організації виробничого процесу та їх сутність. 15. Значення дослідження ефективності організації виробничих процесів на підприємстві РГ. Підготовка доповідей за вказаними темами	3	7
6.	1. Види обслуговування у закладах ресторанного господарства 2. Характеристика методу самообслуговування та його форм 3. Характеристика методу обслуговування офіціантами та його форм 4. Характеристика типів ресторанного обслуговування: французького, англійського, російського, німецького, американського. Підготовка до опитування за вказаним планом	5	6
7.	1. Класифікація бенкетів і прийомів 2. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів 3. Підготовка до проведення бенкету 4. Бенкет-фуршет 5. Бенкет-коктейль 6. Бенкет за типом “шведського столу” 7. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами 8. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами 9. Бенкет-чай 10. Особливості обслуговування тематичних бенкетів 11. Особливості обслуговування прийомів за протоколом Підготовка до опитування за вказаним планом	2	6
8.	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 на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Підготовка до опитування за вказаним планом	3	7
9.	1. Сутність кейтерингового обслуговування та фактори, які актуалізують даний вид послуг у сучасному суспільстві 2. Класифікаційні ознаки та види кейтерингу		

	3. Особливості підготовки та проведення повно сервісного кейтерингового обслуговування 4. Матеріально-технічна база підприємства ресторанного господарства, що займається кейтеринговим обслуговуванням. 5. Обов'язки персоналу служби кейтерингу Підготовка до опитування за вказаним планом	3	7
10.	Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан. Підготовка до опитування за вказаним планом	3	6
11.	Характеристика барів та їх устаткування. Класифікація барів. Характеристика приміщень бару. Обладнання, посуд, інвентар. Барна карта. Подавання напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах. Організація робочого місця бармена. Підготовка бару до роботи. Особливості обслуговування в барах. Професійні вимоги до бармена. Кав'ярня як різновид кафе. Обладнання для приготування кави. Організація робочого місця бариста. Подавання кави та кавових напоїв. Посуд для подавання кави та кавових напоїв. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв. 16. Підготовка доповідей за вказаними темами	3	6
12	1. Комплекс харчування готелю: відділи (секції), їх завдання та розміщення. 2. Особливості роботи готельного комплексу харчування. 3. Готельний бар: види, призначення, особливості організації роботи 4. Особливості надання послуг харчування у буфеті готелю 5. Обслуговування в номерах: організація роботи підрозділу, прийом та виконання замовлення, вимоги до персоналу 6. Умови харчування в готелях, коди харчування. Підготовка до опитування за вказаним планом.	3	6
13	Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями. Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування у фітнес-центрах. Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань. Підготовка до опитування за вказаним планом	3	6
14	Запропонувати меню сніданку, обіду та вечері для іноземних туристів з урахуванням національних особливостей (англійцю, німцю, італійцю, французу, росіянину, грузину, китайцю, японцю, арабу, індусу, американцю)	3	6

	Підготувати меню згідно завдання.		
15	Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті. Підготовка до опитування за вказаним планом.	3	6
16	Підготовка до поточного контролю	5	5
31	Контрольна робота	10	10
	Разом	56	106

6. Індивідуальні завдання

Семестрова контрольна робота з дисципліни «Організація ресторанного господарства» є індивідуальним комплексним завданням.

Контрольна робота передбачає систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з курсу, розвиток навичок самостійної роботи з літературними джерелами, вміння презентувати результати роботи. Контрольна робота виконується студентом самостійно. Студент має право самостійно обрати тему роботи заздалегідь узгодивши її з викладачем. Оцінка за роботу враховується при виставленні загальної оцінки з дисципліни.

Контрольна робота складається з титульної сторінки, змісту, вступу, основної частини, висновків, списку використаних джерел та додатків за необхідності. Вступ має розкривати актуальність обраної теми, мету та завдання написання реферату. Основна частина має складатися з кількох пунктів, що послідовно розкривають тему роботи. У висновках повинні міститися власні міркування щодо досягнутої мети.

Виконується індивідуальна робота з дотриманням усіх технічних вимог до письмових робіт. Текст має бути надрукований через 1,5 міжрядкових інтервали на одному боці аркуша білого паперу формату А4. Шрифт Times New Roman, 14 пт. Текст розміщується на сторінці, яка обмежується полями: ліве – 30 мм, нижнє та верхнє – 20 мм, праве – 15 мм.

В друкованому варіанті обсяг роботи повинен становити 12-15 стор., де вступ – 1 стор., основна частина – 8-10 стор., висновок – 1-1,5 стор., список використаної літератури – 1 стор.

Форма проведення підсумкового оцінювання виконаної роботи – публічна доповідь (3-4 хвилини) з подальшим відкритим обговоренням. При оцінці індивідуальної роботи враховується глибина опрацювання та широта обхвату теми, вміння аналізувати зібраний матеріал, грамотність та стиль викладу, якість технічного оформлення роботи.

Для написання контрольної роботи студент обирає один із закладів ресторанного господарства та аналізує його за наступним планом:

- Назва та тип підприємства ресторанного господарства, його потужність. Форма власності підприємства,
- Місцезнаходження підприємства.
- Режим роботи підприємства.
- Особливості інтер'єру та екстер'єру.
- Види послуг, які надаються підприємством.

- Контингент споживачів, що обслуговує підприємство.
- Особливості меню.
- Виробнича структура підприємства: з яких цехів та приміщень складається.
- Аналіз маркетингових інструментів, що використовуються підприємством.
- Власні рекомендації щодо покращення роботи підприємства.

7. Методи навчання

Методи навчання – взаємодія між викладачем і студентами, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до студента, а також самостійної та індивідуальної роботи студента.

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1) За джерелом даних: а) Словесні: лекція (традиційна) із застосуванням комп'ютерних інформаційних технологій (PowerPoint презентація), пояснення, розповідь, бесіда. б) Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація. с) Практичні: практичні роботи.

2) За логікою передачі і сприймання навчальних матеріалів: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні.

3) За ступенем самостійності мислення: репродуктивні, пошукові, дослідницькі.

4) За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача; самостійна робота студентів з книгою.

8. Методи контролю

Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять. Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах:

- оцінювання роботи студентів під час практичних занять;
- оцінка за контрольну роботу студентів;
- проведення проміжного контролю;
- проведення підсумкового контролю.

Загальна оцінка з дисципліни визначається як сукупність балів, що студент отримує за змістовні модулі та модульний контроль. Проміжний контроль знань студентів здійснюється шляхом проведення тестування з основних навчальних елементів змістовних тем. Сума балів, які студент денної форми навчання може набрати, дорівнює 60.

Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. До екзамену допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю та написання і захисту індивідуальної роботи. Загальна кількість балів за успішне виконання екзаменаційних завдань становить 40. Час виконання – до 80 хвилин. Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч: 2 теоретичних питання – 30 б (2х15); визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2х5)

9.Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота																	Разом	Іспит	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	ПК	КР			
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	15	15	60	40 (мінімум - 20)	100 (мінімум - 50)
60 (мінімум - 30)																			

T1, T2 ... T12 – теми розділів.

ПК- поточний тестовий контроль

КР - Контрольна робота під час СРС

Структура та складові підсумкової оцінки з дисципліни

Поточний контроль та оцінювання самостійної роботи – 60 балів.

З них:

- виконання завдань на практичних заняттях – 30 балів;
- поточний контроль – 15 балів;
- контрольна робота – 15 балів.

Поточний контроль проводиться на кожному семінарському занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях.

Критерії оцінювання знань студентів на семінарських заняттях

Усний виступ, виконання письмового завдання	Критерії оцінювання
2	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
1,5	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки
1	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
0,5	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.

0	0 Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань
---	--

Критерії поточного контролю знань студентів

Поточний контроль проводиться 1 раз за семестр. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти із зазначених тем (у тому числі, самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на практичних заняттях. Поточний контроль проводиться з метою визначення стану успішності здобувачів вищої освіти за період теоретичного навчання. Поточний контроль знань студентів здійснюється через написання тестування та відповіді на теоретичне запитання.

Усний виступ, виконання письмового завдання	Критерії оцінювання
12-15	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив більшість (усі) тестових завдання
7-11	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив більше половини тестових завдань.
2-6	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
0-1	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.

Критерії оцінювання контрольної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

- Оформлення роботи 3 бали.
- Повнота викладеної інформації 6 балів.
- Захист роботи 6 балів.

Умови допуску студента до підсумкового семестрового контролю (екзамену): виконання контрольної роботи, написання поточного контролю та робота на семінарських заняттях за результатами яких він набрав не менше 30 балів.

Підсумковий семестровий контроль

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої

освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч: 2 теоретичних питання – 30 б (2x15):

13-15 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;

10-12 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустивши деякі неточності. При цьому не використав на достатньому рівні обов'язкову літературу;

7-9 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

5-6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

3-4 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0-2 балів отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2x5):

4-5 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення;

2-3 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення;

0-1 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки. Питання до екзамену додаються.

Бали за відповіді на теоретичні питання викладач виставляє після усної співбесіди. За підсумками поточного і підсумкового контролю студент може набрати від 0 до 100 балів включно. Мінімальна кількість балів, які повинен набрати студент для одержання екзамену, становить 50 балів. Бали за відповіді на теоретичні питання викладач виставляє на оголошенні екзаменаційних оцінок після усної співбесіди.

Національна шкала ґрунтується на рейтингу здобувачів вищої освіти у складі потоку/курсу:

– здобувачам вищої освіти, які повністю оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, можуть дати відповіді на всі питання курсу, опанували рекомендовану літературу, виставляють оцінку відмінно. При цьому оцінку – 100 балів, як виняток, можуть отримати тільки здобувачі вищої освіти, які, крім відмінних знань за програмою дисципліни, виявили активність в науково-дослідній роботі за тематикою курсу, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях тощо;

– здобувачам вищої освіти, які оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, проте у відповідях допустили неточності, ставлять оцінку добре;

– здобувачам вищої освіти, які показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни на репродуктивному рівні й при відповідях допускають помилки, ставлять оцінку задовільно;

– здобувачі вищої освіти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні оцінки, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили (в тому числі запровадження жорстких карантинних обмежень в умовах пандемії з заборонаю відвідування ЗВО) здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість скласти екзамен в тестовій формі (білет містить 40 тестових завдань, здобувач одержує 1 бал за кожен вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Організація ресторанного господарства», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5028>

Для дистанційної форми навчання

Вид навчальної діяльності	Максимальна кількість балів	Мінімальна кількість балів
Проміжний поточний контроль	45	23
Контрольна робота	15	7
Поточний контроль	60	30
Підсумковий семестровий екзаменаційний контроль	40	20
Підсумковий контроль	40	20
ВСЬОГО	100	50

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	відмінно
70-89	добре
50-69	задовільно
1-49	незадовільно

10. Рекомендована література

Базова література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. – 3-тє видання К.: Інкос, 2020. 280с.

2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К: Центр учбової літератури, 2009. 340с.

3. Бондарь К., Коваленко Р. Бары и рестораны организация обслуживания. М.: Сварог, 2017. 320 с.

4. Коршунова А.Ф. Технология производства продукции ресторанного хозяйства. Д.: ДонГУЭТ, 2012. 386 с.
5. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства: підручник / Л.П. Малюк, Н.В. Полстяна, О.Ю. Давидова. Х. : Видавництво «Лідер», 2016. 488 с.
6. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. (теорія та практика). Підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 304 с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
8. Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., Peeters, P. (2019): Food management in tourism: reducing tourism's carbon foodprint. *Tourism Management*, vol. 32, no. 3, pp. 534-543.
9. Ivkov M., Blešić I., Simat K., Demirović D., Božić S., Stefanović V.(2016): Innovations in the restaurant industry – an exploratory study. *Economics of Agriculture*. vol. 29, no. 4, pp. 1169-1186.
10. Sanders E. Starting a restaurant business book: how to start, finance and marketing a opening restaurant (2016) Createspace independent publishing platform. 82 p.
11. Kahl K.W., Dahmer S.J. Restaurant service basics. 2nd edition (2018) Wiley. 208 p.
12. Brymer R., Brymer A.R., Cain L. Hospitality: an introduction 16th edition (2016) Kendall hunt publishing. 546 p.

Допоміжна література

1. Кучечук Л.В. Види та особливості ефективної Інтернет-реклами закладів ресторанного бізнесу. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 8-9 квіт., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 50-54.
2. Кучечук Л.В., Подлепіна П.О. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України та перспективи його розвитку в умовах пандемії Covid-19 *Бізнес-інформ*, 2021, №9, С. 204-210.
3. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. 214 с.
4. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб К.: Кондор, 2013. 250 с.
5. Павлюченко О.С., Гавриш О.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник: К.: НУХТ, 2017. 227с.

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, інше методичне забезпечення

1. Державна служба статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua/>.
2. Державний інфо-сервіс Start Business Challenge. URL: <https://sbc.regulation.gov.ua/>.

3. Офіційний сайт Державного агентства України з туризму та курортів
URL: <http://www.tourism.gov.ua>
4. HoReCa-Україна URL: <https://horeca-ukraine.com/>
5. Ресторанный бизнес. выживание в эпоху Covid. URL: <https://bizrating.com.ua/20/articles/1328/index.html>
6. Сайт з питань ресторанного бізнесу URL: <http://www.ukrbiz.net>.
7. Restaurant revolution: how the industry is fighting to stay alive URL: www.forbes.com/sites/hbsworkingknowledge/2020/08/10/restaurant-revolution-how-the-industry-is-fighting-to-stay-alive/?sh=2b331f34f1eb
8. COVID-19 and a way forward for restaurants and street food vendors
URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/23311975.2021.1923359>

12. Особливості навчання за денною формою в умовах подовження дії обставин непоборної сили (в тому числі запровадження карантинних обмежень через пандемію)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженням розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

– дистанційно на платформі Moodle (<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5028>) проводяться практичні (семінарські), індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженням розкладом занять) проводяться 30% практичних та семінарських занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.

– Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких карантинних обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість (за заявою, погодженою деканом факультету) скласти екзамен в тестовій формі дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Організація ресторанного господарства», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5028>