

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Робоча програма навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

2022/ 2023 навчальний рік

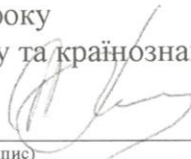
Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 30” серпня 2022 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 “ 29” серпня 2022 року
Завідувач кафедри туристичного бізнесу та країнознавства



(підпис) Анатолій ПАРФІНЕНКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом (керівником проектної групи)
професійної програми «МІЖНАРОДНИЙ ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС»

освітньої-

Гарант(керівник проектної групи) освітньо-професійної програми «Міжнародний туристичний бізнес»



(підпис) Олена ЄВТУШЕНКО

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

Протокол № 1 від “ 29” серпня 2022 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 «Міжнародний туристичний бізнес»
підготовка бакалавра
спеціальності 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.

ФК6 Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

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

ФК8 Розуміння принципів, процесів і технологій 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	
Семестр	
5-й	
Лекції	
32 год.	
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	
Лабораторні заняття	
год.	
Самостійна робота	
56 год.	
В т.ч. індивідуальні завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

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

ПРН1 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН2 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.

ПРН6 Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН7 Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПРН9 Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

ПРН11 Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами) на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.

ПРН12 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН13 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

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

ПРН16 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

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

ПРН 18 Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПРН 19 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.

ПРН20 Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

ПРН21 Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

ПРН22 Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

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 кавяр'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	7	2	2			3						

господарство як складова індустрії гостинності												
Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	7	2	2			3						
Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна	7	2	2			3						
Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства.	7	2	2			3						
Тема 5. Організація виробництва ресторанної продукції.	14	4	4			6						
Разом за розділом 1	42	12	12			18						
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						
Тема 7. Обслуговування бенкетів	7	2	2			3						
Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.	7	2	2			3						
Тема 9. Організація кейтерингового обслуговування.	7	2	2			3						
Разом за розділом 2	28	8	8			12						
Розділ 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів												
Тема 10. Організація обслуговування в ресторанах.	7	2	2			3						
Тема 11. Організація обслуговування в барах і кавяр'нях.	10	2	2			6						
Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	7	2	2			3						
Тема 13. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.	7	2	2			3						
Тема 14. Особливості обслуговування туристів.	7	2	2			3						

Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	7	2	2			3						
Разом за розділом 3	45	12	12			21						
Підготовка до написання поточного контролю	5					5						
Усього годин	120	32	32			56						

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
1.	Самостійно вивчити наступні питання: Виникнення перших закладів харчування. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві. Розвиток мереж закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food.	3
2.	Розв'язати наступні задачі: 1. Розрахуйте кількість табуретів, які можна поставити біля барної стойки довжиною 3,5 м. 2. Яку максимальну кількість посадкових місць можна розмістити в торговому залі ресторану класу «люкс» площею 100 м ² ? 250 м ² ? 3. Яку максимальну кількість столиків, розрахованих на 4	3

	персони, можна помістити в торгівельному залі ресторану площею 80 м²? 200 м²? 4. У торговому залі їдальні максимально можна розмістити 50 посадкових місць. Виходячи з нормативів, визначте площу торгівельного залу закладу. 5. У торговому залі закусочної максимально можна розмістити 5 столиків на 4 персони. Визначте площу торгівельного залу закладу.	
3.	Розв'язати наступні задачі: 1. У закусочній на 40 місць середньодобова кількість споживачів складає 320 осіб, коефіцієнт споживання холодних страв і закусок - 1,3; перших страв - 0,1; других страв - 0,9. Кафе працює 350 днів на рік. Вибуття фарфорового посуду за один його обіг складає 0,05%. Зробіть необхідні розрахунки і визначте річну потребу кафе у порцеляновому посуді. 2. Розрахувати потребу у порцеляновому і фаянсовому посуді, столових приборів з нержавіючої сталі для відкриття нового ресторану першого класу на 200 посадкових місць	3
4.	Розробити план-меню ресторану (тип закладу «ресторан першого класу»). Кількість місць у залі 50. Під час складання меню необхідно дотримуватись наступних вимог: 1. використовувати асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу підприємства ресторанного господарства, класу; 2. розміщувати закуски й страви відповідно до послідовності запису страв у меню, який було розглянуто на лекції; 3. урахувати сезонність; 4. забезпечити різноманітність страв за днями тижня. 5. Під час складання меню необхідно розрахувати загальну кількість відвідувачів підприємства за день, яку визначають за формулою: $N = P \times z$, де P – кількість місць у залі; z – середній обіг місць за день. Середній обіг місць за день для ресторану першого класу складає 5,5.	3
5.	Скласти принципову план-схему виробничих приміщень закладу ресторанного господарства одного з нижчезазначених типів (на вибір студента): ресторан, що працює на напівфабрикатах (сировині, на напівфабрикатах і сировині); кафе загального типу (кафе-молочне, кафе-морозиво, кафе-кондитерське, кафе-пекарня); чайний салон; кав'ярня; їдальня загального типу (дієтична, вегетаріанська тощо); закусочна (м'ясна, рибна, овочева тощо); спеціалізований заклад (шашлична, сосискова, млинцева, пиріжкова, чебуречна, пельменна, варенична тощо); піцерія; бар загального типу (винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар, фітобар, соковий бар, салат-бар, снєк-бар тощо).	6
6.	Розв'язати наступні задачі: 1. На промисловому підприємстві працюють 1080 робітників. В 1 зміну працюють 75% від загальної чисельності робітників, у 2-гу - 25%. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 220 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? У разі негативної відповіді розрахуйте додатково потрібну кількість місць та запропонуйте тип закладу ресторанного господарства.	3

	2. Яка кількість місць повинна бути в їдальні при ВНЗ, де навчаються 1200 студентів у 1 зміну, 480 студентів у 2 зміну, кількість адміністративно-обслуговуючого персоналу дорівнює 80 осіб, а професорсько-викладацького і аспірантського персоналу складає 420 осіб.							
7.	Розрахувати кількість бенкетних столів, скатертин, серветок, столових наборів і посуду, а також кількості офіціантів для проведення бенкету, який розробляється студентом для виступу на семінарському занятті з цієї теми.	3						
8.	Відповісти на такі завдання: 1.Необхідно організувати підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-прийому, на якому будуть присутні 18 гостей, серед яких 4 почесних, 2 з них - жінки. Розрахувати наступне: - скласти меню офіційного бенкету-сніданку; - розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки; - розмістити гостей за столом згідно з протоколом та показати цифрами черговість обслуговування гостей. 2. Здійснити підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-обіду, на якому будуть присутніми 12 гостей, серед яких 4 жінки і 4 почесних гостя – чоловіки. Здійснити наступні розрахунки: - визначити час проведення бенкету; - скласти меню бенкету-обіду; - здійснити розміщення гостей за столом (черговість вказати номерами); - вибрати спосіб подачі страв і напоїв на офіційному банкеті; - розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки; - розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки (посуд, набори, скло, серветки тощо).	3						
9.	Розробити власний кейтеринговий захід, зазначити кількість гостей та персоналу, а також місце проведення, скласти меню, вказати кількість необхідного посуду, запропонувати розважальну програму, план оформлення місця проведення, визначити, які додаткові послуги потрібні.	3						
10.	Схематично зобразити сервірування столу на бенкеті для 8 чоловік за столом з повним обслуговуванням офіціантами (обід) з розрахунку на 1 особу якщо в меню замовлені наступні страви: • рибне асорті; • м'ясна тарілка; • салат-коктейль із морепродуктів; • воловани з ікрою; • каре ягня з гарніром; • суфле вершкове з полуничним соусом; • кава по-східному. Підібрати напої до страв згідно замовлення (вказати посуд для подавання), посуд для подавання страв його кількість, столову білизну	3						
11.	1.Самостійно заповнити таблицю: <table border="1"> <tr> <th>Алкогільний напій</th><th>Посуд для подачі</th><th>Температура подачі</th></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Алкогільний напій	Посуд для подачі	Температура подачі				6
Алкогільний напій	Посуд для подачі	Температура подачі						

	2. Зробити порівняльну характеристику видів кавових напоїв, описати, чим вони відрізняються.																																													
12	Самостійно заповнити таблицю, розшифрувати наступні коди харчування у готелі та типа харчування. <table><tr><th>Тип або код харчування в готелі</th><th>Розшифровка</th></tr><tr><td>B</td><td></td></tr><tr><td>L</td><td></td></tr><tr><td>D</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td></tr><tr><td>FB+, ExtFB</td><td></td></tr><tr><td>Brunch dinner+</td><td></td></tr><tr><td>Mini all inclusive</td><td></td></tr><tr><td>HcAL</td><td></td></tr></table>	Тип або код харчування в готелі	Розшифровка	B		L		D		R		FB+, ExtFB		Brunch dinner+		Mini all inclusive		HcAL		3																										
Тип або код харчування в готелі	Розшифровка																																													
B																																														
L																																														
D																																														
R																																														
FB+, ExtFB																																														
Brunch dinner+																																														
Mini all inclusive																																														
HcAL																																														
13	Складіть меню й кошторис організації кави-брейк для учасників конференції, за умови що у заході беруть участь 50 осіб.	3																																												
14	Самостійно вивчити особливості національних кухонь таких регіонів: - Східна Європа; - Західна Європа; - Північна Європа; - Південна Європа; - Північна Америка; - Латинська Америка; - Східна та Південно-Східна Азія; - Південна Азія; - Середній Схід; - Північна Африка; - Австралія та Океанія.	3																																												
15	Самостійно заповнити таблицю: Класифікація та характеристика меню дієтичного харчування на борту літака <table><tr><th>Коди</th><th>Найменування</th><th>Допускається</th><th>Не допускається</th></tr><tr><td>VGGML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>AVML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>WVML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>VLML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>MOML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>KSML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>BBML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>NLML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>LCML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>DBML</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Коди	Найменування	Допускається	Не допускається	VGGML				AVML				WVML				VLML				MOML				KSML				BBML				NLML				LCML				DBML				3
Коди	Найменування	Допускається	Не допускається																																											
VGGML																																														
AVML																																														
WVML																																														
VLML																																														
MOML																																														
KSML																																														
BBML																																														
NLML																																														
LCML																																														
DBML																																														
	Підготовка до написання поточного контролю по всім темам курсу	5																																												
	Разом	56																																												

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

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;
- 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 (2x15); визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б (2x5).

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			
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	15	60	40 (мінімум - 20)	100 (мінімум - 50)
60 (мінімум - 30)																		

T1, T2 ... T12 – теми розділів.

Структура та складові підсумкової оцінки з дисципліни

Поточний контроль та оцінювання самостійної роботи – 60 балів.

З них:

- виконання завдань на практичних заняттях – 45 балів;
- проміжний тестовий контроль – 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
3	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.
2	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	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань

Проміжний тестовий контроль проводиться у формі тесту, за кожен тест – 1 бал, максимальна кількість балів – 15.

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 здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість скласти екзамен в тестовій формі (білет містить 40 тестових завдань, здобувач одержує 1 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Організація ресторанного господарства», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5028>

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. 280 с.

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

3. Коршунова А.Ф. Технологія виробництва продукції ресторанного господарства. Д.: ДонГУЕТ, 2012. 386 с.

4. Малюк Л.П., Полстяна Н.В, Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства: підручник. Х. : Видавництво «Лідер», 2016. 488 с.

5. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. (теорія та практика). Підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 304 с.

6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфінєнко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневіська [за заг. ред. А. Ю. Парфінєнка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.

7. Організація ресторанного господарства: методичні рекомендації до семінарських та практичних занять, самостійної роботи, виконання індивідуальних науково-дослідних завдань (для здобувачів першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 «Туризм») / укл. Л.В. Кучечук . Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна. 2022. 57 с.

8. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

9. 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.

10. 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.

11. Sanders E. Starting a restaurant business book: how to start, finance and marketing a opening restaurant (2016) Createspace independent publishing platform. 82 p.

12. Kahl K.W., Dahmer S.J. Restaurant service basics. 2nd edition (2018) Wiley. 208 p.

13. 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 КНУКиМ, 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. 139-145.

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. 227 с.

6. Подлепіна П.О., Кучечук Л.В. Напрями вдосконалення та підвищення якості обслуговування на підприємствах готельно-ресторанної сфери: Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» м. Київ 14-15 квітня 2022 р. С.225-228.

10. 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>

11. Особливості навчання за денною формою в умовах продовження дії обставин непоборної сили

В умовах дії форс-мажорних обмежень освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість 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>