

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ НАФТИ І ГАЗУ

ІПНіТ

(назва інституту)

Туризму

(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ІПНіТ

(назва інституту)

Омельченко В.Г.

(підпис) (прізвище та ініціали)

«__» _____ 2018 р.

Організація ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА

(рівень вищої освіти)

галузь знань

24 «Сфера обслуговування»

(шифр і назва)

спеціальність

242 - Туризм

(шифр і назва)

спеціалізація*

(назва)

вид дисципліни

обов'язкова

обов'язкова /вибіркова

Івано-Франківськ-2018

Робоча програма дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів, що навчаються за освітньо-професійною програмою на здобуття ___ ступеня бакалавра ___ за спеціальністю «__242 - Туризм__» і спеціалізацією «_____ - _____».

Розробник:

доц.кафедри туризму, канд.геогр.н., доцент

(посада, назва кафедри, науковий ступінь, вчене звання)

_____Побігун О.В.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Робочу програму схвалено на засіданні ___ кафедри туризму_____

(назва кафедри)

Протокол від « 31 »_08__ 2018 року № __1__.

Завідувач кафедри ___туризму_____

(назва кафедри)

_____Архипова Л.М._

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Узгоджено:

Завідувач випускової кафедри _____ туризму_____

(назва кафедри)

_____Архипова Л.М._____

(підпис)

(прізвище та ініціали)

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресурс годин на вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» згідно з чинним РНП, розподіл по семестрах і видах навчальної роботи для різних форм навчання характеризує таблиця 1.

Таблиця 1 – Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни

Найменування показників	Всього		Розподіл по семестрах			
	Денна форма навчання (ДФН)	Заочна (дистанційна) форма навчання (ЗФН)	Семестр __5__		Семестр __6__	
			Денна форма навчання (ДФН)	Заочна (дистанційна) форма навчання (ЗФН)	Денна форма навчання (ДФН)	Заочна (дистанційна) форма навчання (ЗФН)
Кількість кредитів ECTS	6	6	3	3	3	3
Кількість модулів	2	2	1	1	1	1
Загальний обсяг часу, год	180	180	90	90	90	90
Аудиторні заняття, год, у т.ч.:	90	30	90	14	90	16
лекційні заняття	54	18	18	8	36	10
семінарські заняття						
практичні заняття						
лабораторні заняття	36	12	18	6	18	6
Самостійна робота, год, у т.ч.	90	180	54	76	36	104
виконання курсового проекту (роботи)	-	-	-		-	
виконання контрольних (розрахунково-графічних) робіт	24		14		10	
опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	30		20		10	
опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення						
підготовка до практичних занять та контрольних заходів						
підготовка звітів з лабораторних робіт	26		20		6	
підготовка до екзамену	10				10	
Форма семестрового контролю	Залік, іспит		залік		іспит	

2 МЕТА ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Мета вивчення дисципліни – формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен демонструвати такі **результати навчання** через знання, уміння та навички:

- набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці;

- набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства;

- набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів компетентностей, передбачених відповідним стандартом вищої освіти України:

загальних:

- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- здатність приймати обґрунтовані рішення;
- *здатність розробляти та управляти проектами;*

фахових:

- здатність застосовувати підходи до прокладання і обслуговування маршрутів;
- здатність розробляти атракційні тури;
- здатність проектувати маршрути враховуючи особливості геологічних об'єктів;

Результати навчання дисципліни деталізують такі програмні результати навчання, передбачені відповідним стандартом вищої освіти України:

- демонструвати здатність генерувати нові ідеї, приймати нестандартні рішення у процесі діяльності закладів ресторанного господарства;
- демонструвати вміння приймати технічно та економічно обґрунтовані рішення на всіх етапах діяльності закладів ресторанного господарства.
- демонструвати навички розроблення та практичної реалізації знань щодо формування і особливостей діяльності закладів ресторанного господарства.

3 ПРОГРАМА ТА СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

3.1 Тематичний план лекційних занять

Тематичний план лекційних занять дисципліни характеризує таблиця 2.

Таблиця 2 – Тематичний план лекційних занять

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг лекційних занять, год.		Література	
		ДФН	ЗФН	Порядковий номер	розділ, підрозділ
М 1	Послуги закладів харчування – складова послуг гостинності.	18			
ЗМ 1	Організація роботи закладів ресторанного господарства				
Т 1.1	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	6	3	1-5	
Т 1.2	Організація постачання закладів ресторанного господарства	4	2	2,3,4,7	

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг лекційних занять, год.		Література	
		ДФН	ЗФН	Порядковий номер	розділ, підрозділ
Т 1.3	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4	2	3,6	
Т 1.4	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	4	1	1,2,5,6	
М 2	Технологічні цикли, процеси та операції підприємств харчування	36			
ЗМ 2	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства				
Т 2.1	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	2	1,2,3,8	
Т 2.2	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	2	1,2,3,4	
Т 2.3	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	6	2	1,4,5	
Т 2.4	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	6	2	1,2,4,8,9	
Т 2.5	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	6	1	2-11	
Т 2.6	Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства	6	1	1-11	
<i>Всього годин:</i>		54	18		

Всього:

Модулів 2 – змістових модулів -2.

3.2 Теми лабораторних занять

Теми лабораторних занять дисципліни «Організація ресторанного господарства» наведено у таблиці 3.

Таблиця 3 – Теми лабораторних занять

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
М 1	Послуги закладів харчування – складова послуг гостинності.	18			
ЗМ 1	Організація роботи закладів ресторанного господарства				
Л 1.1	Розробка базової характеристики закладу харчування	4	2	1,3	
Л 1.2	Дослідження якості продуктів харчування при проведенні вхідного контролю	4	2	2,4	
Л 1.3	Оптимізація маршрутів доставки сировини для закладу харчування	4	2	5,14	
Л 1.4	Характеристика виробничих процесів у закладах ресторанного типу	2		5,14	
Л 1.5	Розробка планового меню закладу харчування ресторанного типу	4		5,14	
М 2	Технологічні цикли, процеси та операції підприємств харчування	18			
ЗМ 2	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства				
Л 1.1	Розробка рекламного макету для просування закладу харчування на	4	2	5.14,	

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин		Література	
		ДФН	ЗФН	порядковий номер	розділ, підрозділ
	ринок послуг, анкет та проведення опитування клієнтів закладів ресторанного типу			21	
Л 1.2	Характеристика інтер'єру закладів харчування різного типу та умов комфортності у закладі харчування	4	2	5,14	
Л 1.3	Моделювання технологічного процесу повсякденного обслуговування клієнтів та спеціальної форми (кейтерингове обслуговування туристів в умовах походу)	4	2	5,6,7,8	
Л 1.4	Аналіз використання традицій національних кухонь світу для розвитку туризму	6		6,14	
Всього годин:		36	12		

3.3 Завдання для самостійної роботи студента

Перелік матеріалу, який виноситься на самостійне вивчення, наведено у таблиці 4.

Таблиця 4 – Матеріал, що виноситься на самостійне вивчення

Шифр	Назви модулів (М), змістових модулів (ЗМ), тем (Т) та їх зміст	Обсяг годин	Література	
			порядковий номер	розділ, підрозділ
М 1	Послуги закладів харчування – складова послуг гостинності.			
ЗМ 1	Організація роботи закладів ресторанного господарства	54	1,3,4,5,8	
С 1.1	Виконання контрольних робіт	14		
С 1.2	Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	20		
С 1.3	Підготовка до лабораторних робіт	20		
ЗМ 2	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	36	1,3,4,5,8	
С 2.1	Виконання контрольних робіт	10		
С 2.2	Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	10		
С 2.3	Підготовка до лабораторних робіт	6		
С 2.4	Підготовка до екзамену	10		

4 НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

4.1 Основна література

1. Архіпов, В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К. : ЦУЛ, 2009. – 342 с.
2. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К. : ЦУЛ, Інкос, 2007. – 280 с.
3. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Текст] : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – К. : ЦУЛ, 2006. – 348 с.
4. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі [Текст] : підручник / М. М. Скопець, М. К. Сукач, О. П. Будя [et al.]. – К. : Ліра-К, 2016. – 768 с.
5. Тимошенко, З. І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посіб. / З. І. Тимошенко, Г. Б. Мунін, В. П. Дишлевий. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 246 с.
6. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219)
8. Межгосударственный стандарт 20523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу - Харків : ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. - 440 с.
10. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг - К. «Академія», 2006. -312 с.
11. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуговування - М.: «Академія», 2006. - 224 с.
12. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. - Ростов : Феникс, 2002. - 402 с.
13. Браун Т., Хеппер К. Настольная книга официанта. - Ростов на Дону : Феникс, 2001. - 230 с.
14. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Организация ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. - К. : КНТЕУ, 2003. - 89 с.
12. П'ятницька І.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства -К. :КНТУ, 2005.-632 с.
13. Рабе Б. Искусство сервировки. - В. : Внешсигма, 2000. - 111 с.
14. Усов В.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания. - М. : Профобриздат, 2003. - 207 с.
15. Фатхутдинов Р.А. Организация производства-М. : Инфра, 2003 -672 с.

4.2 Додаткова література

1. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні [Текст] : навч. посіб. / В. Ф. Кифяк. – Чернівці : Книги-XXI, 2003. – 300 с.
2. Дубоделова А. В. Тенденції розвитку ресторанного господарства Львівщини [Текст] / А. В. Дубоделова, І. Я. Кулиняк // Актуальні проблеми економіки. – 2016. – № 10. – С. 198-208.
3. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль. – К. : Кондор, 2008. – 370 с.
4. Живі ресторани [Текст] // Міжнародний туризм. – 2015. – № 2. – С. 128-131.
5. Менеджер (управитель) ресторану [Текст] // Справочник кадровика. – 2006. – № 7. – С. 40.
6. Фахівець із ресторанної справи [Текст] // Справочник кадровика. – 2006. – № 7. – С. 42.

4.3. Методичні розробки

1. Зоріна Г. П. Технологія ресторанної справи [Текст] : конспект лекцій / Г. П. Зоріна. – Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, 2015. – 39 с.
2. Зоріна Г. П. Організація ресторанної справи [Текст] : лабораторний практикум / Г. П. Зоріна. – Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, 2016. – 66 с.
3. Зоріна Г. П. Технологія ресторанної справи [Текст] : методичні вказівки / Г. П. Зоріна. – Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, 2010. – 13 с.

5 МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Дається детальна інформація про методи контролю знань студентів на лекціях, практичних та лабораторних заняттях. Зразок схеми нарахування балів при оцінюванні знань студентів з дисципліни наведено в таблиці 7. За даними таблиці 7 на початку семестру розробляється робочий план дисципліни.

Таблиця 7 – Схема нарахування балів у процесі оцінювання знань студентів з дисципліни «_ Організація ресторанного господарства __»

Види робіт, що контролюються	Максимальна кількість балів
Модуль 1	
Контроль засвоєння теоретичних знань змістового модуля ЗМ1	25
Контроль засвоєння теоретичних знань змістового модуля ЗМ2	25
Контроль практичних навиків при виконанні чотирьох лабораторних робіт (4x10)	40
Контроль умінь при виконанні контрольної роботи	10
Усього	100
Модуль 2	
Контроль засвоєння теоретичних знань змістового модуля ЗМ1	25
Контроль засвоєння теоретичних знань змістового модуля ЗМ2	25
Контроль практичних навиків при виконанні чотирьох лабораторних робіт (4x10)	40
Контроль умінь при виконанні контрольної роботи	10
Усього	100

Остаточне оцінювання екзамену з дисципліни проводиться відповідно до вимог чинного Положення «Про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу студентів»

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		для екзамену, диференційованого заліку, курсового проекту (роботи), практики
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
67-74	D	
60-66	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни