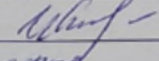


**МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ КУЛЬТУРИ**

**Факультет соціальних комунікацій і музейно-туристичної діяльності
Кафедра туристичного бізнесу**

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з навчальної роботи
Інна СТАЩЕВСЬКА


27 серпня 2020 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

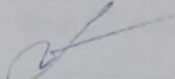
Робоча програма навчальної дисципліни
Освітньо-професійна програма Туризмознавство
Спеціальність 242 «Туризм»
Галузь знань 24 Сфера обслуговування
перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Робоча програма дисципліни «Організація ресторанного господарства»
за спеціальністю 242 туризм. 25 серпня 2020 року. 14 с.
Мова навчання — українська

Розробники: Ростовцев Сергій Сергійович, ст. викладач кафедри
туристичного бізнесу, кандидат наук із соціальних комунікацій

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туристичного бізнесу
Протокол № 2 від 25 серпня 2020 року

Завідувач кафедри туристичного бізнесу
доктор культурології, доцент




(підпис)

Любов БОЖКО

Робочу програму затверджено на Раді факультету соціальних комунікацій і
музейно-туристичної діяльності
Протокол від « 25» серпня 2020 року № 1

Голова Ради факультету,
доктор педагогічних наук, професор



(підпис)

Алла СОЛЯНИК

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4,0	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Вибіркова	
Загальна кількість годин – 120	Спеціальність (освітня програма) 242 «Туризм»	Рік підготовки:	
		3-й	-
		Семестр	
		6-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 год. самостійної роботи студента – 3,5 год.	Ступінь: бакалавр	Лекції	
		30 год.	-
		Практичні, семінарські	
		20 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		70 год.	-
Індивідуальні завдання:			
-			
Вид контролю: екзамен 6 сем.			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання — 50/70

для заочної форми навчання — «-»

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета – формування у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі.

Основними **завданнями** вивчення курсу "Організація ресторанного господарства" є:

- формування уявлення про аспекти розвитку ресторанного господарства, основні чинники розвитку і методи вивчення цього виду господарської діяльності;
- пояснення принципів організації закладів ресторанного господарства, як ланки надання послуг;
- розуміння перспектив розвитку ресторанного господарства;
- формування знань про теоретичні засади ефективного функціонування закладі в ресторанного господарства;
- розвиток практичних навичок для прийняття управлінських рішень щодо підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства
- формування у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

У відповідності до Освітньої програми «Туризмознавство» навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» формує наступні компетентності та програмні результати навчання:

а) компетентності:

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати професійні проблеми та практичні завдання у сфері туризму як в процесі навчання, так і в процесі роботи.
Загальні компетентності	ЗК1. Розуміння та власне осмислення основних світоглядних концепцій і принципів у навчанні і професійній діяльності ЗК2. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу ЗК3. Екологічність мислення та соціальна відповідальність ЗК4. Здатність шукати, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел

	<p>ЗК5. Здатність зосереджуватись на якості та результаті при виконанні завдань</p> <p>ЗК6. Навички використання інформаційних та комунікативних технологій</p> <p>ЗК7. Здатність визначати, формулювати і вирішувати проблеми</p> <p>ЗК8. Здатність спілкуватися рідною та іноземною (ними) мовою (мовами)</p> <p>ЗК9. Навички міжособистісної взаємодії</p> <p>ЗК10. Уміння працювати автономно та в команді</p> <p>ЗК11. Здатність планувати та управляти власним часом</p> <p>ЗК12. Уміння дотримуватись норм здорового способу життя та впроваджувати їх у особистій та професійній діяльності</p>
<p>Професійні (фахові) компетентності</p>	<p>ФК1. Знання і розуміння предметної області своєї професії</p> <p>ФК2. Уміння застосовувати фахові знання на практиці</p> <p>ФК3. Здатність аналізувати туристичний потенціал територій</p> <p>ФК4. Здатність орієнтуватись в організації туристично-рекреаційного простору</p> <p>ФК5. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів</p> <p>ФК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)</p> <p>ФК7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту</p> <p>ФК8. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем</p> <p>ФК9. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах</p> <p>ФК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал</p> <p>ФК11. Здатність використовувати в роботі туристичних підприємств інформаційні технології та офісну техніку</p> <p>ФК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології</p>

	<p>обслуговування туристів та вести претензійну роботу ФК13. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації</p> <p>ФК14. Здатність працювати у полікультурному середовищі</p> <p>ФК15. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства</p> <p>ФК16. Уміння працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу</p>
--	--

б) програмні результати навчання:

Когнітивна (пізнавальна сфера)	<p>РН1) називати та відтворювати основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів;</p> <p>РН2) визначати зміст базових понять з туризмознавства та організації туристичного обслуговування, а також світоглядних та суміжних наук;</p> <p>РН3) називати основні форми і види туризму, здійснювати їх класифікацію;</p> <p>РН4) пояснювати особливості організації рекреаційно-туристичного простору;</p> <p>РН5) аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території;</p> <p>РН6) виявляти і пояснювати принципи і методи організації та технології обслуговування туристів;</p> <p>РН7) розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт;</p> <p>РН8) ідентифікувати та аналізувати туристичну документацію;</p> <p>РН9) організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>РН10) розуміння принципів і процесів щодо організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна)</p>
Афективна (емоційна) сфера	РН11) демонструвати навички володіння державною та іноземними (ною) мовами (мовою);

	РН12) застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг; РН13) встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей; РН14) проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття; РН15) проявляти професійну толерантність до етичних принципів.
Психомоторна сфера	РН16) управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері; РН17) адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях; РН18) відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань; РН19) виявляти проблемні ситуації; РН20) приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності; РН21) демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

2. Програма навчальної дисципліни

Розділ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.

Предмет вивчення, мета та завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу. Типи закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Етапи відкриття ЗРГ.

Концепція ЗРГ. Оформлення документації. Операційні етапи відкриття

бізнесу.

Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.

Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. Загальні принципи складання меню. Розрахунок сировини і визначення завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.

Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ

Організація роботи м'ясного цеху. Організація роботи цеху обробки риби та овочів.

Тема 7. Організація роботи доготівельних цехів ЗРГ

Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи холодного цеху.

Тема 8. Організація складського і тарного господарства.

Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари.

Тема 9. Організація постачання підприємств ресторанного господарства

Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика.

Тема 10. Стилi інтер'єру ЗРГ

Основні стилі інтер'єру, що використовуються в ЗРГ. Особливості запровадження стилів у ЗРГ.

Тема 11. Посуд у ЗРГ

Кухонний посуд. Скляний посуд. Столовий посуд.

Тема 12. Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування

Використання столового посуду у ЗРГ. Правила сервірування столів у ЗРГ.

Тема 13. Математика ЗРГ (КРІ)

Структура витрат. Структура виручки. Потік чеків. Меню-інжиніринг.

Тема 14. Організація торговельного залу ЗРГ, меню

Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню.

Електронне меню. Розстановка меблів у торговельних залах.

Тема 15. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві

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

Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин												
	денна форма							Заочна форма					
	усього	у тому числі					усь ого	у тому числі					
		л	с	п	інд	с.р.		л	п	с	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Розділ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА													
Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	6	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства.	6	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.	6	2	-	2	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Тема 4. Етапи відкриття ЗРГ.	6	2	-	2	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.	8	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ.	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-	-
Тема 7. Організація роботи доготівельних цехів ЗРГ.	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-	-

Тема 8. Організація складського і тарного господарства.	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 9. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 10. Стили інтер'єру ЗРГ.	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 11. Посуд у ЗРГ.	8	2	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 12. Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування.	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 13. Математика ЗРГ (КРІ).	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 14. Організація торговельного залу ЗРГ, меню	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-
Тема 15. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві	8	2	-	2	-	5	-	-	-	-	-	-
Усього годин	120	30	-	20	-	70	-	-	-	-	-	-
ІНДЗ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Усього годин	120	30	-	20	-	70	-	-	-	-	-	-

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	2
2	Етапи відкриття ЗРГ	2
3	Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ	2
4	Організація роботи доготівельних цехів ЗРГ	2
5	Організація складського і тарного господарства	2
6	Організація постачання підприємств ресторанного господарства	2
7	Стили інтер'єру ЗРГ	2
8	Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування	2
9	Математика ЗРГ	2

10	Організація торговельного залу ЗРГ, меню	2
	Разом	20

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	4
2	Класифікація і типи закладів ресторанного господарства.	4
3	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.	5
4	Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	4
5	Організація складського і тарного господарства.	5
6	Оперативне планування виробництва та технологічна документація.	4
7	Організація роботи цехів ЗРГ.	4
8	Раціоналізація виробничого процесу.	4
9	Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	4
10	Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	4
11	Меню в закладах ресторанного господарства.	4
12	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	5
13	Подавання страв і напоїв.	5
14	Обслуговування бенкетів.	4
15	Організація бенкетів.	5
16	Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.	5
	Разом	70

3. Форми поточного та підсумкового контролю;

Методи навчання

Інформаційно-рецептивний метод. Метод проблемного викладу.
Дослідницький метод. Дискусійні методи.

Форми контролю

Поточне оцінювання, реферат, відповіді на семінарських заняттях, підсумковий контроль.

Розподіл балів, які отримують студенти

Розділ 1					Поточ. оцін.	Розділ 2		
T1	T2	T3	T4	T5		T6	T7	T8
6	6	6	6	6	5	6	6	6

Розділ 3							Поточ. оцін.	Екз.	Сума
T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15			
6	6	6	6	6	6	6	5	10-40	100

Розподіл балів за формами контролю:

- відвідування заняття (пара) — 0,5 б.; 30 пар — до 15 балів
- відповідь під час практичних — 5 б.; 10 практичних — до 50 балів
- підготовка та виступ з рефератом — 3 б. не більше 5 рефератів – до 15 балів
- поточне оцінювання — 5 б.; 2 поточних оцінювання — до 10 балів

Можлива кількість балів, набраних до підсумкової форми контролю:

Іспит — від 60 до 90 балів

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		

35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Методичне забезпечення

Пакет навчально-методичного забезпечення: опорні конспекти лекцій, комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни, презентації.

4. Рекомендовані джерела інформації

Основна література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов // – Київ : Інкос, 2007. – 280 с.
2. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова ; Київ. ун-т туризму, економіки і права. – Київ : Знання України, 2002. – 358 с.
3. Мунін Г. Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / авт. кол.: Мунін Г. Б. [та ін.] ; під заг. ред.: М. М. Поплавського, О. О. Гаца ; Нац. акад. наук України, Рада по вивченню продуктив. сил України ; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ : Кондор, 2008. – 458 с.
4. Мунін Г. Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / Мунін Г. Б. [та ін.] ; за заг. ред.: Л. С. Трофименко, О. О. Гаца ; Нац. акад. наук України, Рада по вивченню продукт. сил України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ : Кондор, 2008. – 368 с.
5. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк ; М-во освіти і науки України, Київ нац. ун-т культури і мистецтв. – Київ : Центр навч. л-ри, 2006. – 346 с.
6. Радченко Л. О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування

іноземних туристів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. О. Радченко [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2012. – 287 с.

7. Управління якістю готельних та ресторанних послуг : опор. конспект лекцій / М-во освіти і науки України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Каф. готел.-ресторан. та турист. бізнесу ; [уклад.: Т. І. Ткаченко та ін.]. – Київ, 2009. – 107 с.

8. Федцов Г. Г. Культура ресторанного сервіса : учеб. пособие / В. Г. Федцов ; Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей рестор. бизнеса. – Минск : Дашков и К, 2009. – 247 с.

Допоміжна

1. Акопій В. В. Організація і технологія надання послуг / В. В. Акопій // Київ : Академія, 2006. — 312с.

2. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства / В. В. Архіпов // Підручник. — Київ : Вища школа, 2008. — 346 с.

3. Кондрашов С. И. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине / С. И. Кондрашов // Харьков : НПУ «ХПИ», 2006. — 368 с.

4. Литвиненко Т. С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т. С. Литвиненко // Київ : КНТЕУ, 2005. — 257 с.

5. Періодичні видання: “Бізнес”, “Готельно-ресторанний бізнес”, “Питание и общество”, “Рестораторъ”, “Ресторанная жизнь”, “Отель”, “Гостинница и ресторан: бизнес и управление”, “Гурманъ”.

Інформаційні ресурси

1. Бібліотека Харківської державної академії культури
2. Харківська державна наукова бібліотека імені В. Г. Короленка
3. Інтернет-ресурси :

1. Журнал «Академія гостинності» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://hotel-rest.com.ua>. – Назва з екрана.

2. Професійний журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.ua>. – Назва з екрана.

3. Споживча кооперація України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.coop.com.ua>. – Назва з екрана.