

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Міжнародний туризм

(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм"

(вказати: код, назва)

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Факультет Географічний

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробник: Круль Галина Ярославівна, доцент кафедри географії та менеджменту туризму,

кандидат географічних наук, доцент

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача

[http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data\[6678\]\[caf_pers_id\]=1086&comands\[6678\]=item](http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/02personnel&data[6678][caf_pers_id]=1086&comands[6678]=item)

Контактний тел. +38(050) 6080802

E-mail: g.krul@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=87>

Консультації за графіком консультацій викладачів на сайті:

<http://www.geotour.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/07navchproc>

1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Завдання дисципліни полягає у **формуванні** у студентів поняття про ресторанне господарство, заклади харчування та ресторанну справу – як важливу складову туристичної індустрії; про сутність і специфіку ресторанного господарства, зокрема різні критерії і підходи до класифікації підприємств харчування; **ознайомленні** зі складовими частинами ресторану та його матеріально-технічним забезпеченням; **формуванні** уявлення про особливості технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства та основні способи і прийоми теплової обробки продуктів; **ознайомленні** із принципами складання рецептур в закладах ресторанного господарства; з організацією обслуговування відвідувачів у ресторанах; з особливостями організації та обслуговування різноманітних банкетів; з обов'язками та професійним етикетом основних працівників закладів ресторанного господарства; з культурою виробництва, приготування, подавання та споживання різних напоїв; із правилами поведінки та особливостями етикету у ресторанах закладах.

Мета навчальної дисципліни полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з туризму теоретичними знаннями і практичними навичками у сфері надання послуг харчування, здатності правильно організовувати технологічний процес на підприємствах ресторанного господарства

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Історія туризму», «Технологія туристської діяльності», «Організація туризму», «Інформаційні системи і технології в туризмі».

2. Результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має набути таких **компетентностей**:

- знання та розуміння сутності предметної області та специфіки професійної діяльності в сфері ресторанного бізнесу (професійні обов'язки працівників закладів ресторанного господарства) (ФК1);
- здатність застосовувати знання у сфері ресторанного бізнесу в практичних ситуаціях (ФК2);
- розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, **ресторанного**, транспортного, екскурсійного, рекреаційного) (ФК6);
- забезпечення безпеки туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах, що можуть виникнути у закладах ресторанного господарства (ФК9) та правила поведінки та етикету в ресторанах закладах;
- здатність до технологічного забезпечення й організації послуг гостинності в готелях, ресторанах і подібних закладах розміщення та харчування за різними видами туризму та рівнями обслуговування у відповідності до існуючих стандартів (ФК19).

Програмні результати навчання:

- адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях, що виникають у закладах ресторанного господарства (ПР18),
- аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань (ПР19),
- виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання (ФР20);
- приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності (ФР21);
- професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях (ФР22);
- знати сутність послуг розміщення і **харчування** у складі туристичного продукту; технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням послуг розміщення і **харчування**. Вміти організувати готельне та **ресторанне обслуговування** туристів із дотриманням технологічного забезпечення якості послуг розміщення і **харчування** за різними видами туризму та рівнями обслуговування (ПР36).

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування</i>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	3	5	5,0	150	4	45	-	-	30	75	-	іспит
Заочна	3	5	5,0	150	4	8	-	-	8	134	-	іспит

3.2. Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів 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	
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Теоретичні основи ресторанного господарства												
<i>Тема 1: Загальні поняття ресторанного господарства</i>	14	4	-	4	-	6	13	1	-	2	-	10	
<i>Тема 2: Еволюція ресторанного господарства. Періоди розвитку ресторанної справи</i>	6	2	-	-	-	4	6	-	-	-	-	6	
<i>Тема 3: Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства</i>	12	2	-	2	-	4	15	1	-	4	-	10	
<i>Тема 4: Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства</i>	4	2	-	2	-	4	15	1	-	-	-	14	
<i>Тема 5: Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна</i>	12	4	-	2	-	6	15	1	-	2	-	12	
<i>Разом за ЗМ1</i>	48	14		10		24	64	4	-	8	-	52	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	Змістовий модуль 2: Основи технологічного процесу в закладах ресторанного господарства											
<i>Тема 6:</i> Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства	8	2	-	2	-	4	11	1	-	-	-	10
<i>Тема 7:</i> Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів	4	2	-	2	-	-	11	1	-	-	-	10
<i>Тема 8:</i> Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства	6	2	-	-	-	4	6	-	-	-	-	6
<i>Тема 9:</i> Меню в закладах ресторанного господарства	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6
<i>Разом за ЗМ2</i>	24	8		6		10	34	2	-	-	-	32
	Змістовий модуль 3: Організація надання послуг харчування											
<i>Тема 10:</i> Організація обслуговування відвідувачів у ресторанах	14	4	-	2	-	8	11	1	-	-	-	10
<i>Тема 11:</i> Обслуговування банкетів	10	2	-	2	-	6	9	1	-	-	-	8
<i>Разом за ЗМ3</i>	24	6	-	4	-	14	20	2	-	-	-	18
	Змістовий модуль 4: Напої: особливості виробництва, подавання і споживання											
<i>Тема 12:</i> Особливості виробництва і споживання вина	14	4	-	2	-	8	8	-	-	-	-	8
<i>Тема 13:</i> Міцні алкогольні напої: особливості виробництва, подавання і споживання	21	6	-	4	-	11	8	-	-	-	-	8
<i>Тема 14:</i> Особливості виробництва, подавання і споживання безалкогольних напоїв	8	3	-	2	-	4	8	-	-	-	-	8
<i>Тема 15:</i> Змішані напої: класифікація, техніка їх приготування і подавання	10	4	-	2	-	4	8	-	-	-	-	8
<i>Разом за ЗМ4</i>	54	17	-	10		27	32	-	-	-	-	32
Усього годин	150	45		30		75	150	8	-	8	-	134

3.3 Теми лабораторних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1.	Концептуальні заклади харчування в Україні та світі як запорука успіху в сучасному ресторанному бізнесі (презентації)	2	2
2.	Найуспішніші приклади функціонування ресторанних мереж (презентації)	2	2
3.	«Ревізор»: Оцінка внутрішнього простору закладів харчування (на прикладі м. Чернівці, за вибором)	2	5
4.	Розробка ідеї власного закладу харчування. Презентація власної ідеї закладу харчування	4	6
	Разом за ЗМ1	10	15
5.	Сучасні способи теплової кулінарної обробки продуктів (презентації)	2	3,5
6.	Особливості харчування в різних країнах світу (презентації)	2	3,5
7.	Принципи складання банкетного меню	2	3
	Разом за ЗМ2	6	10
8.	Способи складання серветок для сервірування столів (майстер-клас)	2	2,5
9.	Сервірування столів на банкетах прийомах (вирішення ситуативних завдань)	2	2,5
	Разом за ЗМ3	4	5
10.	Виноробство в різних країнах світу (презентації, за вибором студента)	2	3
11.	Міцні алкогольні напої: батьківщина, особливості виробництва, найпопулярніші торгові марки, особливості подавання і споживання (на вибір) (презентації)	2	3
12.	Бальзами, лікери, настоянки: особливості виробництва, подавання і споживання (на вибір студента) (презентації)	2	3
13.	Кава: способи приготування різних кавових напоїв (презентації)	2	3
14.	Коктейль: історія назви, спосіб приготування і споживання (презентації)	2	3
	Разом за ЗМ4	10	15
	Всього	30	45

3.4. Зміст завдань для самостійної роботи*

№	Назва теми	Кількість годин	
		д/ф	з/ф
1	Особливості функціонування закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства	4	6
2	Причини успіху існування найбільших мереж у сфері харчування	2	4
3	Роль кав'ярень у громадському житті суспільства (з XVI ст.)	2	2
4	Розквіт ресторанного бізнесу у XIX ст.	2	4
5	Роль і види освітлення в закладах ресторанного госпо-	2	4

	дарства		
6	Вимоги до вмеблювання торгових залів у закладах ресторанного господарства	2	10
7	Обладнання і вмеблювання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства	4	14
8	Історія виникнення і розвитку скляного, кришталевого та порцелянового посуду	4	8
9	Вимоги до столової білизни	2	4
10	Вимоги до продуктів харчування та продовольчої сировини	2	10
11	Правила зберігання сировини та харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства	2	10
12	Структура Збірників рецептур, які використовуються в закладах ресторанного господарства	4	6
13	Види електронного меню	2	6
14	Особливості професійного етикету працівників закладів ресторанного господарства	4	4
15	Сучасні професії в ресторанному бізнесі (сомельє, бариста, хостес)	4	6
16	Класифікація банкетів і прийомів	2	4
17	Особливості обслуговування тематичних банкетів	4	4
18	З історії виноградарства та виникнення виноробства	4	4
19	Принципи поєднання вина зі стравами	4	4
20	Загальна характеристика міцних алкогольних напоїв	4	4
21	З історії виробництва алкогольних напоїв	3	2
22	Різновиди фруктових міцних алкогольних напоїв	4	2
23	Класифікація мінеральних вод	2	4
24	Різновиди соків та соковмісних напоїв	2	4
25	З історії виникнення коктейлів	4	8
	Всього годин на самостійне опрацювання	75	134

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до тематичного і підсумкового тестового контролю.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо),
- ✓ лабораторні заняття,
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи тощо),
- ✓ електронне та інтерактивне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні),
- ✓ самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

5. Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни.

Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали).

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота								
Модуль №1		Модуль №2		Модуль №3		Модуль №4		Сума
лабор. роботи	тести теор.	лабор. роботи	тести теор.	лабор. роботи	тести теор.	лабор. роботи	тести теор.	
15	15	10	15	5	10	15	15	100

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
80-89	B	добре	
70-79	C		
60-69	D	задовільно	
50-59	E		
35-49	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

6. Засоби оцінювання та форми поточного і підсумкового контролю

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- стандартизовані тести;
- проекти (індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.);
- презентації результатів виконаних завдань;
- контрольні тестування;
- завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо;
- ситуаційні завдання та їх вирішення у групах.

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента під час заняття);
- захист презентації;
- письмова (тестування);

Форма підсумкового контролю: іспит.

Поточний контроль здійснюється під час практичних (лабораторних) занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди за умови онлайн-навчання студенти завантажують роботи, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час занять (або виставляються в Moodle). Самостійна робота враховується при складанні поточних і підсумкових тестів.

Тестові завдання розроблені до кожної теми і підсумкові (іспит), покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на чотири змістових модуля, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 передбачає накопичення 30 балів (по 15 балів на виконання лабораторних робіт і тестовий контроль), ЗМ2 – 25 балів (10 – лабо-

раторні, 15 – тести), ЗМЗ – 15 балів (5 балів – лабораторні, 10 – тестові завдання), ЗМ4 – 30 балів (15 лабораторні, 15 – тести), що в сумі складає 100 балів за семестр.

7. Рекомендована література

Основна література

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник. За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша. 2005. 336 с.
6. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с.
7. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навчальний посібник. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.

Додаткова література

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник. Київ : Знання України, 2002. 358 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
3. Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ, 1997. 176 с.
4. Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. Москва : Центрполиграф, 2003. 288 с.
5. Сало Я.М. Довідник бармена. Львів : Бібльос, 2002.
6. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство : Учебник / Пер. с англ. Москва : ЮНИТИ, 2002. 607 с.