

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Географічний факультет

(назва інституту/факультету)

Кафедра географії та менеджменту туризму

(назва кафедри)



**РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни**

РЕСТОРАННИЙ ПРАКТИКУМ

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

вибіркова

(вказати: обов'язкова / вибіркова)

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг,
Міжнародний туризм
(назва програми)

Спеціальність 242 "Туризм і рекреація"
(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: якими мовами читається дисципліна)

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни **Ресторанний практикум** складена відповідно до вимог її змісту (Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності 2015 р.) та відповідає освітній програмі «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» та освітній програмі «Міжнародний туризм», уведеної наказом по університету №118 від 03.04.2023 р., (спеціальність 242 «Туризм і рекреація», галузь знань 24 «Сфера обслуговування»).

Розробник: доц. **Круль Галина Ярославівна**, доцент кафедри географії та менеджменту туризму, к. геогр. н.

Погоджено

з гарантом ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг»

 Галина КРУЛЬ

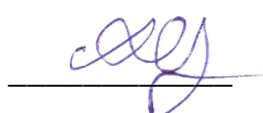
Погоджено

з гарантом ОП «Міжнародний туризм»

 Тетяна СКУТАР

Затверджено на засіданні кафедри географії та менеджменту туризму
Протокол № 1 від “12 ” серпня 2024 року

Завідувач кафедри географії та менеджменту туризму

 Олександр КОРОЛЬ

Схвалено навчально-методичною радою географічного факультету
Протокол № 1 від “ 12 ” серпня 2024 року

Голова навчально-методичної ради географічного факультету

 Наталя АНДРУСЯК

1. Мета навчальної дисципліни полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з готельно-ресторанного сервісу та туроперейтингу і міжнародного туризму практичними навичками у сфері ресторанного сервісу, здатності правильно організовувати технологічний процес на підприємствах ресторанного господарства.

Пререквізити. Ефективність засвоєння курсу підвищує попереднє вивчення таких навчальних дисциплін: «Основи сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів», «Інформаційні системи і технології в туризмі та ГРС», «Організація ресторанної справи», «Технологія послуг харчування», «Барна справа, мистецтво баристи та сомельє», «Менеджмент туризму та ГРС», «Маркетинг туризму та ГРС» та паралельне вивчення дисциплін «Управління персоналом готельно-ресторанних і туристичних підприємств» і «Правове регулювання, безпека та страхування в туризмі та ГРС» для ОП «Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг» і навчальних дисциплін «Технологія готельної справи та організація послуг гостинності», «Технологія ресторанної справи та організація послуг харчування», «Менеджмент туризму та ГРС», «Маркетинг туризму та ГРС» для ОП «Міжнародний туризм».

2. Результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент має поглибити та розширити набуття таких **компетентностей**:

- СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- СК6. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
- СК10. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал
- СК19. Здатність до організації та технологічного забезпечення процесу надання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів з використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій

Програмні результати навчання:

- 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
- ПРН17. Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.
- ПРН18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

– ПРН25. Знати технологічні процеси та операції, пов'язані з наданням та організацією споживання основних і додаткових послуг (гостинності, харчування, дозвілля та анімації тощо) в закладах готельно-ресторанного господарства відповідно до існуючих стандартів із використанням сучасних інформаційних та інноваційних технологій.

Студенти також мають:

Знати:

- основні тренди, концепції та моделі у сфері ресторанного господарства;
- нормативно-правове забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства (стандарти НАССР);
- особливості обслуговування різних типів клієнтів;
- стандарти гігієни та безпеки праці в робочому середовищі

Вміти:

- аналізувати сучасні тенденції в розвитку сфери ресторанного господарства та використовувати результати аналізу;
- застосовувати на практиці навички з надання послуг харчування;
- організовувати обслуговування туристів із дотриманням технологічного забезпечення якості послуг харчування за різними видами туризму та рівнями обслуговування;
- презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

3. Опис навчальної дисципліни

3.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <i>Ресторанний практикум</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	4	8	5,0	150	2	-	60	-	-	90	-	залік
Заочна	4	8	5,0	150	2	-	16	-	-	134	-	залік

3.2. Теми практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин	Кількість балів
1.	<p>Назва: Нормативно-правове забезпечення у сфері ресторанного господарства</p> <p>Завдання: Ознайомитись із основними нормативними документами, що регулюють діяльність закладів ресторанного господарства</p> <p>Результати: Знати зміст основних нормативних документів, які використовуються в закладах ресторанного господарства (усна відповідь)</p>	4	5
2.	<p>Назва: Стандарти НАССР</p> <p>Завдання: Ознайомитися зі стандартами безпеки продуктів у системі НАССР</p> <p>Результати: Знати основні положення системи НАССР (усна відповідь)</p>	4	5
3.	<p>Назва: Бізнес-планування у сфері ресторанного господарства</p> <p>Завдання: Ознайомитися зі структурою бізнес-плану закладу ресторанного господарства</p> <p>Результати: Знати основні пункти бізнес-плану в ресторанній сфері</p>	4	5
4.	<p>Назва: Обґрунтування вибору місця розташування різних типів закладів ресторанного господарства</p> <p>Завдання: Ознайомитися з основними чинниками, які впливають на вибір успішної локації для закладу харчування різного типу</p> <p>Результати: Опис причин вибору місця розташування для майбутнього закладу ресторанного господарства (на вибір студента) (усна відповідь)</p>	4	5
5.	<p>Назва: Резюме бізнес-плану закладу харчування</p> <p>Завдання: Ознайомитись із основними пунктами резюме бізнес-плану ресторанних закладів</p>	4	5

	Результати:	Резюме бізнес-плану (письмово)		
6.	Назва:	Набір документів, необхідних для відкриття закладу харчування	4	5
	Завдання:	Ознайомитись із переліком документів та вимогами до їх оформлення для відкриття закладів ресторанного господарства різних типів		
	Результати:	Знати перелік документів та вимоги до їх оформлення		
7.	Назва:	Концепція закладу	4	10
	Завдання:	Навчитися обирати формат та концепцію закладу харчування		
	Результати:	Опис концепції закладу харчування		
8.	Назва:	Цільова аудиторія закладу ресторанного господарства	4	5
	Завдання:	Навчитися визначати цільову аудиторію різних типів закладів		
	Результати:	Опис цільової аудиторії обраного закладу харчування		
9.	Назва:	Аналіз ринку та конкурентів	4	5
	Завдання:	Навчитись робити SWOT-аналіз ринку і конкурентів майбутнього закладу харчування		
	Результати:	SWOT-аналіз ринку ресторанних послуг і конкурентів		
10.	Назва:	Організаційний план закладу	4	10
	Завдання:	Ознайомитись із особливостями розробки організаційного плану		
	Результати:	Розроблений організаційний план для майбутнього закладу харчування		
11.	Назва:	Виробничий план закладу	4	10
	Завдання:	Ознайомитись із етапами розробки виробничого плану		
	Результати:	Розроблений виробничий план майбутнього закладу харчування		
12.	Назва:	Робота з постачальниками сировини та продукції	4	5
	Завдання:	Ознайомитись із особливостями вибору постачальників сировини і продукції		

	Результати:	Список постачальників сировини та продукції		
13.	Назва:	Маркетинговий розділ бізнес-плану	4	5
	Завдання:	Ознайомитися з популярними маркетинговими інструментами для різних типів закладів харчування		
	Результати:	Опис засобів просування та програм лояльності в майбутньому закладі харчування		
14.	Назва:	Фінансовий розділ бізнес-плану	4	10
	Завдання:	Розрахувати витрати на відкриття закладу харчування, проаналізувати прибуток і термін окупності закладу		
	Результати:	Розрахунки витрат, терміну окупності та прогноз прибутків майбутнього закладу		
15.	Назва:	Аналіз ризиків у бізнес-плануванні	4	10
	Завдання:	Проаналізувати можливі ризики та непередбачені витрати		
	Результати:	Перелік ризиків, які можуть виникнути в майбутньому закладі харчування із зазначенням шкоди і впливу на бюджет		
Всього			60	100

3.3. Зміст завдань для самостійної роботи*

№	Назва теми	Кількість годин	
		д/ф	з/ф
1.	Нормативно-правові документи, які зобов'язують впроваджувати стандарти НАССР на підприємствах ресторанного господарства	4	6
2.	Принципи та стандарти системи НАССР	4	6
3.	Роль і значення бізнес-планування у сфері ресторанного господарства	6	8
4.	Структура бізнес-плану закладу ресторанного господарства	4	6
5.	Чинники, які впливають на вибір локації для закладу харчування	4	6
6.	Значення резюме бізнес-плану в пошуку інвесторів для закладу харчування	6	8

7.	Види документів, необхідних для відкриття закладу ресторанного господарства	4	6
8.	Вибір концепції та формату закладу харчування та їх вплив на його успішність	6	8
9.	Цільова аудиторія закладів ресторанного господарства різного типу	6	8
10.	Вплив конкуренції на діяльність закладів ресторанного господарства	4	6
11.	SWOT-аналіз закладів ресторанного господарства	4	6
12.	Організаційний план закладу ресторанного господарства	6	8
13.	Виробничий план закладу харчування: підбір обладнання та устаткування	4	8
14.	Принципи підбору постачальників сировини і продукції для ресторанних закладів	4	6
15.	Роль популярних маркетингових інструментів у просуванні закладів харчування	4	6
16.	Фінансові витрати на відкриття закладу харчування залежно від типу	4	8
17.	Прогнозування прибутків в закладах ресторанного господарства різного типу	4	6
18.	Розрахунки термінів окупності закладів харчування залежно від типу і формату	4	6
19.	Можливі ризики у бізнес-плануванні закладів ресторанного господарства	4	6
20.	Непередбачені витрати, які впливають на діяльність ресторанних закладів	4	6
	Всього годин на самостійне опрацювання	90	134

*Питання, винесені на самостійне опрацювання, включені до виконання всіх практичних завдань.

4. Методи навчання

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання:

- ✓ словесні методи (пояснення, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, обговорення, проблемна ситуація тощо),
- ✓ наочні методи (презентації, відеоматеріали, майстер-класи, екскурсії на підприємства ресторанного господарства тощо),
- ✓ метод проєкту,
- ✓ 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, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити >>>](#)

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

Засобами оцінювання та демонстрування результатів є:

- усне опитування;
- захист і презентація результатів виконаних практичних завдань (наскрізні проекти; індивідуальні проекти; дослідницько-творчі та ін.);
- доповідь із презентацією з теоретичних питань.

7. Форми поточного і підсумкового контролю

Форми поточного контролю:

- усна (відповідь студента під час семінарського заняття);
- виконання практичних завдань (індивідуальних наскрізних проектів).

Форма підсумкового контролю: залік.

Поточний контроль здійснюється під час практичних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (усних відповідей чи індивідуальних наскрізних проектів). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені у силабусі, робочій програмі, в системі дистанційного навчання Moodle, куди студенти завантажують роботи, і де здійснюється поточних та підсумковий контроль.

Результати оголошуються під час занять та/або виставляються в Moodle. Самостійна робота враховується при виконанні практичних завдань та проєктів.

Визнання результатів, здобутих шляхом неформальної освіти:

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (протокол №4 від 28 березня 2022 року)» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) допускається зарахування навчальних елементів, а також отримання додаткових балів за результатами **неформальної освіти:**

– робота чи стажування за фахом, що підтверджується документом із підприємства та забезпечує набуття компетентностей, передбачених навчальною дисципліною;

– проходження безкоштовних навчальних тренінгів (вебінарів, семінарів), що проводяться на платформі Prometheus (<https://prometheus.org.ua>) та інших фахових платформах, за умови отримання безкоштовного сертифікату.

Результати зараховуються лише для відповідних тем лекційних і семінарських занять, практичних завдань даної навчальної дисципліни у кількості балів, що виділяються на цей навчальний елемент.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та практична робота		Підсумковий проєкт (практ)	Сума
Модуль №1	Модуль №2		
Практ./семін.	Практ./семін.		
30	30	40	100

8. Рекомендована література

Основна література

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с. URL : <http://kipt.com.ua/wp-content/uploads/2019/10/Організація-обслуговування-у-закладах-ресторанного-господарства.pdf>
3. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с. URL : <http://nkkep.com/wp-content/uploads/2015/10/ORG-Arhy-pov.pdf>
4. *Архіпов В.В., Русавська В.А.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. (рекомендовано МОН України). 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с. URL : <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

Додаткова література

1. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): URL: <https://dnaop.com/get/29633/>.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99.
3. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства Класифікація: URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004.
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
5. *Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М.* Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
6. *Машир М.П., Пасюк А.П.* Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібн. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
7. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручн. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с. URL : http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstv_vah_restorannogo_gospodarstva.html
8. *Сало Я.М.* Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша. 2005. 336 с.
9. *Самодай В.П., Кравченко А.І.* Організація ресторанної справи: навч. посібн. Суми : Вид-во СумПДУ ім. А.С.Макаренка, 2015. 424 с.
10. *Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В.* Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с. URL : <https://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/>
11. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, І.І.Тарасенко та ін. Київ : Київс. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 с.
12. Garvey, M., Dismore, H., Dismore, A. G. Running a Restaurant for Dummies. 320 p.
13. Siegel, S. & L., Lenger, H. & R., Stickler, H., Gutmayer, W. Service die Grundlagen. Trauner Verlag, 2009, 292 p.
14. Walker John R., Walker Josielyn. Introduction to Hospitality. Pearson Education, 2020. 432 p.

Інформаційні ресурси

1. Як правильно скласти бізнес-план кав'ярні у 2023 році. URL: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kavyarni>
2. Готовий бізнес-план кав'ярні. URL: <https://joinposter.com/ua/useful-materials/biznes-plan-kavyarni>
3. Як відкрити маленьку кав'ярню з нуля. URL: <https://itstatti.in.ua/18->

- [biznes/652-yak-vidkriti-malenku-kavyarnyu.html](https://proriat.com/uk/biznes-plan-ta-chek-list-yak-vidkriti-kavyarnyu-v-ukrayini-z-nulya/)
4. Бізнес-план та чек-лист: як відкрити кав'ярню в Україні з нуля. URL: <https://proriat.com/uk/biznes-plan-ta-chek-list-yak-vidkriti-kavyarnyu-v-ukrayini-z-nulya/>
 5. Як правильно скласти бізнес-план для ресторану. URL: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-restoranu>
 6. Як скласти бізнес-план для ресторану. Повне керівництво. URL: <https://www.waiterio.com/blog/uk/yak-sklasti-biznes-plan-dlya-restoranu-povne-kerivnictvo/>
 7. Бізнес-план кафе. URL: <https://itstatti.in.ua/18-biznes/655-biznes-plan-kafe.html>
 8. Бізнес-план кафе: як правильно скласти бізне-план для відкриття кафе. URL: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kafe>