

| Базова інформація про дисципліну | |
|---|--|
| Назва дисципліни | РЕСТОРАННА СПРАВА /RESTAURANT BUSINESS |
| Освітній ступінь | бакалавр |
| Галузь знань | 24 Сфера обслуговування |
| Спеціальність | 242 Туризм |
| Освітня програма | <i>Міжнародний туризм</i> |
| Факультет | ФРГТБ |
| Курс | II |
| Анотація курсу | <p>Метою вивчення навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо організації виробництва та якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, в тому числі в період дії коронавірусної інфекції Covid-19.</p> <p>Завданням вивчення дисципліни є:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вивчення організаційних основ діяльності ресторанного господарства, принципів формування сучасної мережі закладів ресторанного господарства; - набуття студентами практичних умінь щодо обґрунтування концепції закладів ресторанного господарства різних типів і класів. - вивчення структури виробничих процесів, що здійснюються в закладах ресторанного господарства різних типів; - опанування навичок з організації роботи закладів ресторанного господарства в цілому і виробництва зокрема; - вивчення основних видів послуг і матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів; - вивчення особливостей організації обслуговування окремих контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів; - набуття теоретичних знань і практичних навичок із проведення різних видів бенкетів, прийомів за протоколом; - набуття теоретичних знань і практичних навичок щодо обслуговування споживачів у барах різних видів. <p>Предметом вивчення навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є організація виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів у сучасних умовах.</p> |
| Мова викладання | українська |
| Інформація про викладача | Антонюк Ірина Юріївна |

| | |
|------------|---|
| дисципліни | Кандидат технічних наук, Доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства |
|------------|---|

РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

242 Туризм,
спеціалізація «Міжнародний туризм» (ОС бакалавр)

| Номер в освітній програмі | Зміст компетентності | Номер теми, що розкриває зміст компетентності |
|---|--|---|
| <i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i> | | |
| <i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i> | | |
| K20 | Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного). | 1.1-5.4 |
| <i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i> | | |
| ПР02 | 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. | 1.1 – 1.4; 3.3 – 5.4 |
| ПР08 | Ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися. | 4.1 – 4.3; 5.2 – 5.4 |
| ПР09 | Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. | 1.1-5.4 |
| ПР13 | Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей. | 1.3, 1.4; 4.3, 5.2 – 5.4 |

| | |
|---|---|
| Пререквізити дисципліни | вивчення дисципліни базується на знаннях з дисципліни «Організація туризму». |
| <i>Зміст дисципліни та результати навчання</i> | |
| Тематичний план | <i>РОЗДІЛ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</i> Тема 1.1. Ресторанне господарство як галузь економіки Тема 1.2. Концепція закладів ресторанного господарства Тема 3. Туристичне ресурсознавство Тема 1.3. Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг Тема 1.4. Меню, винні та барні карти закладів ресторанного господарства |

| | |
|---|---|
| | <p><i>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</i></p> <p>Тема 2.1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.</p> <p>Тема 2.2. Виробничий процес як основа діяльності закладу ресторанного господарства</p> <p>Тема 2.3. Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів і готової до споживання продукції</p> <p><i>РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ (ГОСТЕЙ, ВІДВІДУВАЧІВ) У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</i></p> <p>Тема 3.1. Організація торговельних приміщень</p> <p>Тема 3.2. Столовий посуд, набори. Столова білизна.</p> <p>Тема 3.3. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за участі офіціантів</p> <p>Тема 3.4. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Тема 3.5. Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв</p> <p><i>РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ І СПЕЦІАЛЬНИХ ПРИЙОМІВ</i></p> <p>Тема 4.1. Організація обслуговування бенкетів</p> <p>Тема 4.2. Організація обслуговування офіційних прийомів</p> <p>Тема 4.3. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p><i>РОЗДІЛ 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</i></p> <p>Тема 5.1. Організація обслуговування споживачів у закладах швидкого обслуговування</p> <p>Тема 5.2. Організація обслуговування туристів у готелі</p> <p>Тема 5.3. Організація обслуговування пасажирів на транспорті</p> <p>Тема 5.4. Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів.</p> |
| Структура навантаження студентів | 6 кредитів, 28 годин лекційних занять, 28 годин практичних занять, 124 години самостійної роботи. Підсумковий контроль – письмовий екзамен. |
| Поточний контроль критерії оцінювання | усне опитування, тести, індивідуальні завдання (практичні роботи, кейси, презентації), контрольна письмова робота |
| Основні літературні та інформаційні джерела | <ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО//В.В.Архіпов, В.А. Русавська –К.: Центр учбової літератури, 2018. – 342 с. 2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011- 584 с. 3. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с. 4. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани/ [А.А. Мазаракі, |

| | |
|---------------------------------|---|
| | <p>С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 340 с.</p> <p>5. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т3. Кейтеринг/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.</p> |
| Відпрацювання пропусків занять | Відпрацювання пропущених занять з поважних причин буде здійснюватися шляхом виконання індивідуальних завдань (презентації) та усного опитування. |
| Допуск до підсумкового контролю | Необхідними умовами допуску до підсумкового контролю є виконання всіх обов'язкових індивідуальних завдань |
| Академічна доброчесність | https://knute.edu.ua/file/NjY4NQ==/bf27ad9293fa2bb6f9b2c3031d4b6e4a.pdf |