

Головним завданням курсу є надання міцних знань і вмінь з технології ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально-технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування).

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність працювати в команді. ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.	ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і

відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** Уміння правильно розподіляти час; уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства.
3. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства
4. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
5. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства
6. Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
7. Нормування праці в ресторанному господарстві
8. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності
9. Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства.
10. Матеріально-технічне забезпечення для обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
11. Меню – візитна карта закладу ресторанного господарства. Карти напоїв.
12. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства
13. Сучасні підходи до створення концептуального ресторану у сфері ресторанного бізнесу

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Розробка виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Класифікація, типи закладів ресторанного господарства, організація постачання.
3. Розробка фотографії робочого дня працівників підприємств ресторанних комплексів.

4. Розробка виробничої програми підприємств харчування
5. Розробка робочих місць. Організація роботи працівників заготовочних, доготовочних цехів.
6. Характеристика та різновиди столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних способів обслуговування.
7. Ознайомлення з основними принципами і правилами сервірування торговельної зали в закладах ресторанного господарства
8. Види та способи оформлення тематичних і святкових столів
9. Визначення виробничих і теплових витрат продуктів. поняття «сезонність». Аналіз взаємозамінності продуктів.
10. Основні правила та техніка подавання холодних і гарячих закусок
11. Основні правила та техніка подавання перших і других страв
12. Основні правила та техніка подавання десертів, гарячих і холодних напоїв

Політика курсу

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проєкті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Ковешніков, В. С. Організація готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. - К. : Ліра-К, 2020. - 564 с.
2. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посібник / ТНЕУ ; за ред. В. Я. Брича. - К. : Ліра-К, 2020. - 484 с
3. Мостова, Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст] : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. - Х. : Світ Книг, 2017. - 657 с.

4. Машир, Н. П. Ресторанный сервис та секрети гостинності [Текст] : навч. посібник / Н. П. Машир, А. П. Пасюк. - 2-ге вид., допов. і випр. - К. : Кондор, 2016. - 392 с.

5. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / О. В. Новікова [и др.] ; ХДУХТ. - Х. : Світ Книг, 2016. - 411 с.

Допоміжна

1. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис : Особенности культуры и традиций питания народов мира: Курс лекций. - К. : Атика, 2005. - 214,с.

2. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. - Львів : Афіша, 2005. - 333, с.Виноградська А. М. Технологія комерційного підприємництва: Навчальний посібник. - К. : Центр навчальної літератури, 2006. - 778 с.

3. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2004.

4. Криза завітала до ресторанів Франції // <http://www.dw-world.de/dw/article/0,,4166312,00.html>


5. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанный бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник для студ. вузів. -К.: Центр навчальної літератури, 2003. -346 с.

6. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Збірник наукових праць. - К., 2002. - 168 с.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/> .
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС.
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Олеся ПРІСС