

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри ГРКС

Т.В. Капліна, д.т.н., проф.

«30» серпня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни **«Організація роботи ресторанів»**

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність	241 код	Готельно-ресторанна справа назва спеціальності
галузь знань	24 код	«Сфера обслуговування» назва галузі знань
ступінь вищої освіти		бакалавр (бакалавр, магістр, доктор філософії)

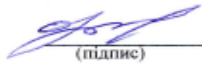
Робоча програма навчальної дисципліни «Організація роботи ресторанів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи»
Протокол від «30» серпня 2023 року № 2

Полтава 2023

Укладачі: Капліна Т.В., завідувачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», д.т.н., професор;
Куш Л.І., ст. викладачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи»;
Рібакова С.С., ст. викладачка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи»;
Положишнікова Л.О., доцентка кафедри «Готельно-ресторанної та курортної справи», к.т.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ступеня бакалавр



О.В. Володько, к.т.н., доц.
(ініціали, прізвище)

« 30 » серпня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1.	Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2.	Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	4
Розділ 3.	Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4.	Тематичний план навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5.	Система оцінювання знань студентів.....	16
Розділ 6.	Інформаційні джерела.....	17
Розділ 7.	Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	18

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Організація роботи ресторанів»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити: Сучасні кулінарні тренди; Ресторани в готельній індустрії; Ресторанний кейтеринг; Барна справа і організація роботи сомельє; Якість обслуговування в готелях та ресторанах</i> <i>Постреквізити: Експертиза якості надання послуг в готельно-ресторанній індустрії; Інновації в готелях і ресторанах; Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів; Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі; Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві</i>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	3 курс/6 семестр	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	6 кредитів/2 модулі	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: 180 – загальна кількість: 6 семестр – 180.		
- лекції: 18		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 54		
- самостійна робота: 108		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: 180 – загальна кількість: 5 семестр – 180		
- лекції: 5 семестр – 10		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 5 семестр – 4		
- самостійна робота: 5 семестр – 166		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни: набуття спеціальних компетентностей з організації роботи ресторанів, формування системного мислення та комплексу знань з раціональної організації роботи ресторану щодо створення, функціонування та реорганізації виробничих систем в умовах конкурентної боротьби, організації процесів обслуговування споживачів.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу</p> <p>РН 24. Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування</p> <p>РН 33. Здатність застосовувати автоматизовану систему управління рестораном, для підвищення лояльності споживачів послуг, збільшення прибутку, зниження витрат, прискорення процесу обслуговування, мінімізацію помилок у роботі ресторану</p>	<p>ЗК 05. Здатність працювати в команді</p> <p>СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 24. Здатність розробляти заходи щодо створення «продаючого» меню ресторану, використовувати технології збільшення продажів, проводити оцінку сукупної ефективності меню</p> <p>СК 25. Здатність виявляти проблемні місця в обслуговуванні споживачів ресторанних послуг, здійснювати оцінку рівня їх задоволеності, визначати вузькі місця в обслуговуванні та усувати їх</p>

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1 Характеристика та значення понять, які є індикаторами конкурентоспроможності підприємства ресторанного бізнесу

Тема 2 Стратегія меню

Тема 3 Технологічні заходи щодо розробки та впровадження меню

Тема 4 Особливості обслуговування споживачів ресторану кулінарною продукцією і закупними товарами

Тема 5 Стандарти сервісу ресторану

Тема 6 Стратегія кухні

Тема 7 Автоматизовані системи управління сучасним рестораном

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 – Тематичний план навчальної дисципліни «Організація роботи ресторанів» для денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ РЕСТОРАНІВ»					
ТЕМА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ, ЯКІ Є ІНДИКАТОРАМИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ 1. Концепція ресторану та її задачі. 2. Ідеї та формат закладу ресторанного господарства. 3. Значення понять: бренд, імідж, неймінг, меседж, таглайн, брендинг, бренд-бук, слоган, легенда, логотип.	2	ТЕМА 1.ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ, ЯКІ Є ІНДИКАТОРАМИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Практичне заняття 1. Концепція ресторану та її задачі 2. Ідеї та формат закладу ресторанного господарства. 3. Значення понять: бренд, імідж, неймінг, меседж, таглайн, брендинг, бренд-бук, слоган, легенда, логотип Практичні завдання: За вибором студента, обрати діючий заклад ресторанного господарства на території України, визначити основні індикатори конкурентоспроможності, проаналізувати та зробити висновки стосовно доцільності та актуальності обраних індикаторів конкурентоспроможності	4	Обґрунтувати концепцію декількох діючих закладів ресторанного господарства (не менше трьох). Результати оформити в таблиці.	10
ТЕМА 2. СТРАТЕГІЯ МЕНЮ Лекція 1-2 1. «Продаюче меню»: концепція, базові принципи складання, алгоритм розробки 2. Аналіз і оптимізація меню. АВС-аналіз як ефективний інструмент ціноутворення і	4	ТЕМА 2.СТРАТЕГІЯ МЕНЮ Практичне заняття 1. «Продаюче меню»: концепція, базові принципи складання, алгоритм розробки. 2. Аналіз і оптимізація меню. АВС-аналіз як ефективний інструмент ціноутворення і	10	Скласти «продаюче» меню закладу ресторанного господарства, керуючись базовими принципами складання	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
аналізу продажів у ресторані: мета та алгоритми проведення, значення 3. Матриця і кросинг продуктів		аналізу продажів у ресторані: мета та алгоритми проведення, значення. 3. Матриця і кросинг продуктів Практичні завдання: Провести аналіз продажів у ресторані за ABC-аналізом. Визначити відповідно до відсотку частки в обороті % приналежність до певної групи ABC-аналізу. Виявити позиції (з групи C), які слід вивести з меню та запропонувати нові. Розрахувати ціну страви кухні/напою бару в калькуляційній карті (за зразком). Розрахунки здійснити на три страви/напої.		та алгоритмом розробки. Результати підтвердити ABC-аналізом.	
ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАХОДИ ЩОДО РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ МЕНЮ 1. Заходи щодо розробки та впровадження меню 2. Методи підвищення продажів у ресторані 3. Технологічні заходи створення cook-book	2	ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАХОДИ ЩОДО РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ МЕНЮ Практичне заняття 1. Заходи щодо розробки та впровадження меню. 2. Критерії меню, що розроблено на основі сучасних технологій. 3. Рекомендації щодо складання меню. 4. Методи підвищення продажів у ресторані. 5. Метод «Ялинки» як спосіб підвищення продажів у ресторані. 6. Технологічні заходи створення cook-book. Наявність cook-book у концепції кухні. Практичні завдання: Оформити сторінку cook-book з візуалізацією	10	Відповідно до стандартів <i>скласти меню для ресторану класу люкс з візуалізацією деяких страв</i>	15

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		технологічного процесу приготування страви			
МОДУЛЬ 2 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАНУ»					
ТЕМА 4. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ РЕСТОРАНУ КУЛІНАРНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ І ЗАКУПНИМИ ТОВАРАМИ 1.Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок, асортимент, температурний режим, посуд. 2.Особливості подавання супів, їх асортимент, температурні режими, посуд. 3.Особливості подавання других страв, асортимент других страв, температурний режим подання, посуд. 4. Правила подавання солодких страв і напоїв власного виробництва, асортимент, посуд. 5. Особливості подання буфетної продукції. 6. Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв	2	ТЕМА 4. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ РЕСТОРАНУ КУЛІНАРНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ І ЗАКУПНИМИ ТОВАРАМИ Практичне заняття 1.Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок, асортимент, температурний режим, посуд. 2.Особливості подавання супів, їх асортимент, температурні режими, посуд. 3.Особливості подавання других страв, асортимент других страв, температурний режим подання, посуд. 4.Правила подавання солодких страв і напоїв власного виробництва, асортимент, посуд. 5.Особливості подання буфетної продукції. 6.Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв. Практичні завдання: У залежності від способу подавання та форми обслуговування гостей для різного асортименту страв підібрати необхідний посуд для подавання та допоміжні прибори	6	Візуалізувати види сервісу: французький; англійський; американський; український. Охарактеризувати види столового посуду, приборів, столової білизни та їх призначення	15
ТЕМА 5. СТАНДАРТИ СЕРВІСУ РЕСТОРАНУ	2	ТЕМА 5. СТАНДАРТИ СЕРВІСУ РЕСТОРАНУ	4	Розробити тренінг з підвищення кваліфікації	15

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>1.Стандарти ресторану як основа підтримки рівня обслуговування</p> <p>2. Програми підвищення і підтримки рівня сервісу в ресторані</p> <p>3. Корпоративна культура як стандарт поведінки персоналу</p>		<p>Практичне заняття</p> <p>1.Стандарти ресторану як основа підтримки рівня обслуговування. Книга Стандартів</p> <p>2.Програми підвищення і підтримки рівня сервісу в ресторані.</p> <p>3.Програма «Таємний гість».</p> <p>4.Корпоративна культура як стандарт поведінки персоналу. Типи корпоративної культури.</p> <p>5.Моделі формування корпоративної культури.</p> <p>Практичні завдання:</p> <p>Відповідно до складових процесу оцінки за методом «Таємний гість» охарактеризувати, за якими критеріями відбувається оцінка кожної складової.</p>		працівника контактної зони, доповнити його діловими іграми.	
<p>ТЕМА 6. СТРАТЕГІЯ КУХНІ</p> <p>Лекція 1-2</p> <p>1. Стандарти кухні</p> <p>2. Шеф-кухар, як основний розпорядник кухні</p> <p>3.Організація обслуговування за формою «шведський стіл»</p>	4	<p>ТЕМА 6. СТРАТЕГІЯ КУХНІ</p> <p>Практичне заняття</p> <p>1.Стандарти кухні.</p> <p>2.Правила управлінських технологій кухні.</p> <p>3.Варіанти нестандартних рішень у технології замовлення продуктів і напівфабрикатів та їх загрози.</p> <p>4.Основні правила при замовленні продуктів у постачальника.</p> <p>5.Замовлення продуктів зі складу ресторану.</p> <p>6.Лайн-чек, особливості.</p> <p>7.Шеф-кухар – основний розпорядник кухні.</p> <p>8. Організація обслуговування за формою «шведський стіл»</p>	10	<p>Відповідно до технологічних карт скласти лайн-чеки на приготування декількох страв (за вибором викладача).</p> <p>Скласти стоп-лист та score card холодного цеху.</p> <p>Скласти меню «Шведського столу» та розрахувати загальну кількість страв для певного числа гостей</p>	15

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		Практичні завдання: Розробити чек-лист кухаря на відкриття зміни та лайн-чек холодного цеху. Методика розрахунку загальної кількості страв для гостей за формою обслуговування «Шведський стіл»		(за завданням викладача)	
ТЕМА 7. АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ СУЧАСНИМ РЕСТОРАНОМ 1. Характеристика автоматизованих систем управління рестораном та їх можливості 2. Робота в TOUCH-інтерфейсі 3. Облікові розділи АСУ 4. Реалізація за допомогою АСУ	2	ТЕМА 7. АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ СУЧАСНИМ РЕСТОРАНОМ Практичне заняття 1. Характеристика автоматизованих систем управління рестораном та їх можливості 2. Робота в TOUCH-інтерфейсі 3. Облікові розділи АСУ 4. Реалізація за допомогою АСУ Практичні завдання: Виконати процес від приймання замовлення до розрахунку споживача, застосовуючи резерв місць та попередній продаж, використання дисконтних та бонусних карток та акційні позиції.	10	Підготувати презентацію про POS-обладнання для встановлення та використання автоматизованої системи та надати розширену характеристику кожного з можливостями АСУ сучасним рестораном	18
Разом	18		54		108

Таблиця 4.2 – Тематичний план навчальної дисципліни «Організація роботи ресторанів» для заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 1.«ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ РЕСТОРАНІВ»					
ТЕМА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ, ЯКІ Є ІНДИКАТОРАМИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ 1. Концепція ресторану та її задачі. 2. Ідеї та формат закладу ресторанного господарства. 3. Значення понять: бренд, імідж, неймінг, меседж, таглайн, брендинг, бренд-бук, слоган, легенда, логотип.	2	ТЕМА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ, ЯКІ Є ІНДИКАТОРАМИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Практичне заняття 1. Концепція ресторану та її задачі 2. Ідеї та формат закладу ресторанного господарства. 3. Значення понять: бренд, імідж, неймінг, меседж, таглайн, брендинг, бренд-бук, слоган, легенда, логотип Практичні завдання: За вибором студента, обрати діючий заклад ресторанного господарства на території України, визначити основні індикатори конкурентоспроможності, проаналізувати та зробити висновки стосовно доцільності та актуальності обраних індикаторів конкурентоспроможності	2	Обґрунтувати концепцію декількох діючих закладів ресторанного господарства (не менше трьох). Результати оформити в таблиці.	20
ТЕМА 2. СТРАТЕГІЯ МЕНЮ Лекція 1-2 1. «Продаюче меню»: концепція, базові принципи складання, алгоритм розробки	2	ТЕМА 2. СТРАТЕГІЯ МЕНЮ Практичне заняття 1. «Продаюче меню»: концепція, базові принципи складання, алгоритм розробки.	2	Скласти «продаюче» меню закладу ресторанного господарства,	25

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>2. Аналіз і оптимізація меню. ABC-аналіз як ефективний інструмент ціноутворення і аналізу продажів у ресторані: мета та алгоритми проведення, значення</p> <p>3. Матриця і кросинг продуктів</p>		<p>2. Аналіз і оптимізація меню. ABC-аналіз як ефективний інструмент ціноутворення і аналізу продажів у ресторані: мета та алгоритми проведення, значення.</p> <p>3. Матриця і кросинг продуктів</p> <p>Практичні завдання: Провести аналіз продажів у ресторані за ABC-аналізом. Визначити відповідно до відсотку частки в обороті % приналежність до певної групи ABC-аналізу. Виявити позиції (з групи C), які слід вивести з меню та запропонувати нові.</p>		<p>керуючись базовими принципами складання та алгоритмом розробки. Результати підтвердити ABC-аналізом.</p>	
<p>ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАХОДИ ЩОДО РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ МЕНЮ</p> <p>1. Заходи щодо розробки та впровадження меню</p> <p>2. Методи підвищення продажів у ресторані</p> <p>3. Технологічні заходи створення cook-book</p>	2	<p>ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАХОДИ ЩОДО РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ МЕНЮ</p> <p>Практичне заняття</p> <p>1. Заходи щодо розробки та впровадження меню.</p> <p>2. Критерії меню, що розроблено на основі сучасних технологій.</p> <p>3. Рекомендації щодо складання меню.</p> <p>4. Методи підвищення продажів у ресторані.</p> <p>5. Метод «Ялинки» як спосіб підвищення продажів у ресторані.</p> <p>6. Технологічні заходи створення cook-book. Наявність cook-book у концепції кухні.</p> <p>Практичні завдання: Оформити сторінку cook-book з візуалізацією технологічного процесу приготування страви</p>		<p>Відповідно до стандартів скласти меню для ресторану класу люкс з візуалізацією деяких страв</p>	25

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
МОДУЛЬ 2 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАНУ»					
<p>ТЕМА 4. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ РЕСТОРАНУ КУЛІНАРНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ І ЗАКУПНИМИ ТОВАРАМИ</p> <p>1. Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок, асортимент, температурний режим, посуд. 2. Особливості подавання супів, їх асортимент, температурні режими, посуд. 3. Особливості подавання других страв, асортимент других страв, температурний режим подання, посуд. 4. Правила подавання солодких страв і напоїв власного виробництва, асортимент, посуд. 5. Особливості подання буфетної продукції. 6. Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв</p>		<p>ТЕМА 4. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ РЕСТОРАНУ КУЛІНАРНОЮ ПРОДУКЦІЄЮ І ЗАКУПНИМИ ТОВАРАМИ</p> <p>Практичне заняття</p> <p>1. Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок, асортимент, температурний режим, посуд. 2. Особливості подавання супів, їх асортимент, температурні режими, посуд. 3. Особливості подавання других страв, асортимент других страв, температурний режим подання, посуд. 4. Правила подавання солодких страв і напоїв власного виробництва, асортимент, посуд. 5. Особливості подання буфетної продукції. 6. Правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв.</p> <p>Практичні завдання: У залежності від способу подавання та форми обслуговування гостей для різного асортименту страв підібрати необхідний посуд для подавання та допоміжні прибори</p>		<p>Візуалізувати види сервісу: французький; англійський; американський; український.</p> <p>Охарактеризувати види столового посуду, приборів, столової білизни та їх призначення</p>	25
<p>ТЕМА 5. СТАНДАРТИ СЕРВІСУ РЕСТОРАНУ</p> <p>1. Стандарти ресторану як основа підтримки рівня обслуговування</p>	1	<p>ТЕМА 5. СТАНДАРТИ СЕРВІСУ РЕСТОРАНУ</p> <p>Практичне заняття</p> <p>1. Стандарти ресторану як основа підтримки</p>		<p>Розробити тренінг з підвищення кваліфікації працівника контактної зони, доповнити його</p>	25

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>2. Програми підвищення і підтримки рівня сервісу в ресторані</p> <p>3. Корпоративна культура як стандарт поведінки персоналу</p>		<p>рівня обслуговування. Книга Стандартів</p> <p>2. Програми підвищення і підтримки рівня сервісу в ресторані.</p> <p>3. Програма «Таємний гість».</p> <p>4. Корпоративна культура як стандарт поведінки персоналу. Типи корпоративної культури.</p> <p>5. Моделі формування корпоративної культури.</p> <p>Практичні завдання: Відповідно до складових процесу оцінки за методом «Таємний гість» охарактеризувати, за якими критеріями відбувається оцінка кожної складової.</p>		діловими іграми.	
<p>ТЕМА 6. СТРАТЕГІЯ КУХНІ Лекція 1-2</p> <p>1. Стандарти кухні</p> <p>2. Шеф-кухар, як основний розпорядник</p> <p>3. Організація обслуговування за формою «шведський стіл»</p>	2	<p>ТЕМА 6. СТРАТЕГІЯ КУХНІ Практичне заняття</p> <p>1. Стандарти кухні.</p> <p>2. Правила управлінських технологій кухні.</p> <p>3. Варіанти нестандартних рішень у технології замовлення продуктів і напівфабрикатів та їх загрози.</p> <p>4. Основні правила при замовленні продуктів у постачальника.</p> <p>5. Замовлення продуктів зі складу ресторану.</p> <p>6. Лайн-чек, особливості.</p> <p>7. Шеф-кухар – основний розпорядник кухні.</p> <p>8. Організація обслуговування за формою «шведський стіл»</p> <p>Практичні завдання: Розробити чек-лист кухаря на відкриття зміни</p>		<p>Відповідно до технологічних карт скласти лайн-чеки на приготування декількох страв (за вибором викладача).</p> <p>Скласти стоп-лист та score card холодного цеху.</p> <p>Скласти меню «Шведського столу» та розрахувати загальну кількість страв для певного числа гостей (за завданням викладача)</p>	25

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
		та лайн-чек холодного цеху. Методика розрахунку загальної кількості страв для гостей за формою обслуговування «Шведський стіл»			
ТЕМА 7. АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ СУЧАСНИМ РЕСТОРАНОМ 1. Характеристика автоматизованих систем управління рестораном та їх можливості 2. Робота в TOUCH-інтерфейсі 3. Облікові розділи АСУ 4. Реалізація за допомогою АСУ	1	ТЕМА 7. АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ СУЧАСНИМ РЕСТОРАНОМ Практичне заняття 1. Характеристика автоматизованих систем управління рестораном та їх можливості 2. Робота в TOUCH-інтерфейсі 3. Облікові розділи АСУ 4. Реалізація за допомогою АСУ Практичні завдання: Виконати процес від приймання замовлення до розрахунку споживача, застосовуючи резерв місць та попередній продаж, використання дисконтних та бонусних карток та акційні позиції.		Підготувати презентацію про POS-обладнання для встановлення та використання автоматизованої системи та надати розширену характеристику кожного з можливостями АСУ сучасним рестораном	29
Разом	10		4		166

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5.1 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Назва модулю, теми	Види робіт				Максимальна кількість балів
	Відвідування лекцій	Виконання практичних завдань	Завдання самостійної роботи	Тестування	
Модуль 1					
ТЕМА 1	0,5	4,0	0,5	2	7,0
ТЕМА 2	0,5	4,5	0,5	2	7,5
ТЕМА 3	0,5	4,5	0,5	2	7,5
МКР 2					4
Модуль 2					
ТЕМА 4	0,5	4,5	0,5	2	7,5
ТЕМА 5	0,5	4,5	0,5	2	7,5
ТЕМА 6	0,5	4,5	0,5	2	7,5
ТЕМА 7	0,5	4,5	0,5	2	7,5
МКР 2					4
Разом					60
Підсумковий контроль (екзамен)					40
Разом					100

Таблиця 5.2– Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь у наукових студентських конференціях, університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	10
Разом*		30

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основні

1. Ботштейн Б.Б., Гринченко О.О. Як відкрити ресторан: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання. Х. : ХДУХТ, 2017. URL: https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6986/1/Yak_vidkryty_restoran_17.pdf/
2. Robert Christie Mill. Restaurant Management: Customers, Operations, and Employees, 3rd Edition. Pearson Education: 2006. 464 p.
3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

Додаткові

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан. 4-тє. Київ: Центр учб. л-ри, 2019.– 290 с.
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2018. 312 с.
3. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. 488 с.
4. Рябенка, М. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства Економіка та суспільство. № 24 (2021). URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/241/229>
5. Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : Кондор, 2019. 292 с.

6. Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot Paperback July 15, 2014.
7. Dan Rowe. These 3 Restaurant Franchises Thrived During the Pandemic. Here's What to Learn From Their Successes. URL : <https://www.franchise500.com/article/402534>
8. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>
9. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Програмне забезпечення для ресторанів SERVIO
2. Програма для ресторанів – jSolutions
3. Пакет програм MS Office