

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денно\ освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ РЕСТОРАНІВ»
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	24 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Капліна Тетяна Вікторівна
д.т.н., професор,
зав. кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-063-485-5421
Електронна адреса	kaplinatv58@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/ он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

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
Тривалість	6 кредитів ЄКТС/180 годин (лекції 18 год., практичні заняття 54 год., самостійна робота 108 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Пояснювально- ілюстративний, репродуктивний методи та проблемного викладу.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Наявність комплексу знань з організації ресторанного кейтерингу, ресторанів в готельній індустрії, барної справи та організації роботи сомельє, якості обслуговування в ресторанах
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку	ЗК 05. Здатність працювати в команді. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 24. Здатність розробляти заходи щодо створення «продаючого» меню ресторану, використовувати технології збільшення продажів, проводити оцінку сукупної ефективності меню. СК 25. Здатність виявляти проблемні місця в обслуговуванні споживачів ресторанних послуг, здійснювати оцінку рівня їх

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>бізнесу.</p> <p>РН 30. Розробляти та презентувати свої пропозиції щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу, аргументуючи результатами аналізу процесів фронт-і бек-офісу підприємства, та впроваджувати в практику підприємства інновації для їх реалізації у співпраці з зацікавленими сторонами.</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>задоволеності, визначати вузькі місця в обслуговуванні та усувати їх.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ РЕСТОРАНІВ»		
<p>Тема 1 Характеристика та значення понять, які є індикаторами конкурентоспроможності підприємства ресторанного бізнесу</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Обґрунтувати концепцію декількох діючих закладів ресторанного господарства (не менше трьох).</p>
<p>Тема 2 Стратегія меню</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Скласти «продаюче» меню закладу ресторанного господарства, керуючись базовими принципами складання та алгоритмом розробки. Результати підтвердити АВС-аналізом.</p>
<p>Тема 3 Технологічні заходи щодо розробки та впровадження меню</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота</p>	<p>Відповідно до стандартів скласти меню для ресторану класу люкс з візуалізацією деяких страв</p>
МОДУЛЬ 2 «ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ПЕРСОНАЛУ РЕСТОРАНУ»		
<p>Тема 4 Особливості обслуговування споживачів ресторану кулінарною продукцією і закупними товарами</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Візуалізувати види сервісу: французький; англійський; американський; український. Охарактеризувати види столового посуду, приборів, столової білизни та їх призначення</p>
<p>Тема 5 Стандарти сервісу ресторану</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Розробити тренінг з підвищення кваліфікації працівника контактної зони, доповнити його діловими іграми.</p>
<p>Тема 6 Стратегія кухні</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування</p>	<p>Відповідно до технологічних карт скласти лайн-чеки на приготування декількох страв (за вибором викладача). Скласти стоп-лист та score card холодного цеху. Скласти меню «Шведського столу» та розрахувати загальну кількість страв для певного числа гостей (за завданням викладача)</p>
<p>Тема 7 Автоматизовані системи управління сучасним рестораном</p>	<p>Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота</p>	<p>Підготувати презентацію про POS-обладнання для встановлення та використання автоматизованої системи та надати розширену характеристику кожного з можливостями АСУ сучасним рестораном.</p>

Інформаційні джерела

Основні

1. Ботштейн Б.Б. 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 [електронний ресурс] / укладачі: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко.– Електрон. Дані.–Х. : ХДУХТ, 2017.– Назва з тит. екрана.
2. Милл Р.К. Управление рестораном /Р.К. Милл: зарубежный учебник [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://instituciones.com/download/books/2795-upravlenie-restoranom-mill.html> . - Название с экрана.
3. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. — Київ : ЦУЛ, 2018. — 304 с.

Додаткові

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан. 4-ге. 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. Рябенюк, 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/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

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

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

□ Політика щодо термінів виконання та перескладання: письмові практичні завдання мають бути здані для перевірки під час практичного заняття з відповідної теми. Якщо завдання виконуються із порушенням термінів без поважних причин, то можуть оцінюватися на нижчу оцінку (до 50 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Поточна модульна робота проводиться у формі тестів в письмовій формі або за допомогою відповідного програмного забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу у термін, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни, студент має 2 спроби для тестування. Якщо оцінка за поточну модульну роботу незадовільна (менш 60 % правильних відповідей), перескладання відбувається у формі усної співбесіди з теоретичних питань модулю.

□ Політика щодо академічної доброчесності: студенти мають свідомо дотримуватися «Положення про академічну доброчесність» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf); не допускати списування (один в одного, з власноруч написаного тексту, друкованого або електронного носія інформації тощо) під час виконання індивідуальних навчальних завдань та дидактичних тестів; якісно оформлювати посилання на джерела інформації при написанні доповідей, підготовки презентацій, тез тощо.

□ Політика щодо відвідування: відвідування лекцій та практичних занять є обов'язковими, якщо студент пропустив заняття, або отримав незадовільну оцінку, він має відпрацювати пропущене, або нескладене шляхом вивчення матеріалів з відповідної теми в дистанційному курсі, виконання тематичного тесту для самоконтролю, написання конспекту з подальшим захистом під час індивідуальної консультації; за об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем. Якщо заняття (за умов надзвичайної ситуації) проводиться дистанційно, студент має виходити на зв'язок із викладачем за розкладом занять та відповідно додаткової інструкції.

□ Політика зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf

□ Неформальна освіта <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (4 бали)	30
Модуль 2 (теми 4-7): відвідування занять (2 бали); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (4 бали); завдання самостійної роботи (4 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (4 бали)	30
Підсумковий контроль - Екзамен	40
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання 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
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни