

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ РЕСТОРАНІВ»

на 2020-2021 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
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
<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного 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</p>	<p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</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</p>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
систему управління рестораном, для підвищення лояльності споживачів послуг, збільшення прибутку, зниження витрат, прискорення процесу обслуговування, мінімізацію помилок у роботі ресторану	задоволеності, визначати вузькі місця в обслуговуванні та усувати їх.

Тематичний план навчальної дисципліни

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

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://institutiones.com/download/books/2795-upravlenie-restoranom-mill.html> . - Название с экрана.
3. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Вид. – 2-ге./ Л. М. Мостова, О.В. Новікова. – Київ: Ліра-К, 2016. – 388 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / за ред. Н. О. П'ятницька. – Київ : Кондор, 2012. – 557 с.
5. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, [та ін.]. – Х.: Світ книг, 2016. – 411 с.

Додаткові

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. 26 с. (Інформація та документація).
2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., №2.URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03/stru> (дата звернення 15.10.2018).
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Видан. 3-тє. Київ: Центр учб. л-ри, 2016. 280 с.
5. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства Київ: Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
6. Ефимова Ю. А. Эффективное меню: концепция и дизайн. Москва: ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости», 2006. 176 с.
7. Зигель С.Л. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. М., Центрполиграф. 2003.288 с
8. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Москва: Академия, 2003. 248 с.
9. Катсигрис Костас, Томас Крис Учебник ресторатора. Проектирование, оборудование. Москва: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. 576 с.
10. Лоусан Ф. Рестораны. Клубы. Бары: планирование, дизайн, управление. Изд. 2-е. Москва: ТК Велби; Изд-во Проспект, 2008. 392 с.
11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін.; під ред. Н.О. П'ятницької. Видан. 2-ге, перероблене та доповнене. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
12. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва: 2013. 350 с.
13. Солдатенков Д. Современный ресторан: новые форматы.– М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2006.–144 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва: Профобриздат, 2004. 207 с.
15. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. 440 с.
16. Restaurant Success by the Numbers, Second Edition: A Money-Guy's Guide to Opening the Next New Hot Spot Paperback July 15, 2014.
17. Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business Paperback – January 29, 2008.
18. Encyclopedia of Restaurant Forms : A Complete Kit of Ready-to-Use Checklists, Worksheets & Training Aids for a Successful Food Service Operation - 01 May, 2004.- p. 600.

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: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування

заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

- Політика щодо відвідування:
відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

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

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