Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОСНОВИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1. Загальна характеристика про навчальну дисципліну	
Спеціальність	*241 Готельно-ресторанна справа*
Освітньо-професійна програма	*Сфера обслуговування*
Освітньо-професійний ступінь	*Фаховий молодший бакалавр*
Статус дисципліни	*Вибіркова*
Мова викладання	*Українська*
Курс / семестр	*3-й/5-й,6-й*
Кількість кредитів ЄКТС	*4,5*
Розподіл за видами занять та годинами навчання	*Лекції - 50 години*
	Практичні - 44 годин
	Семінарські - —
	Самостійна робота – 41 годин
	Індивідуальні завдання - ---
Форма підсумкового контролю	*Залік/Екзамен*
Циклова комісія	*Технології та організації ресторанного господарства*
Викладач	*Коваленко І.О., спеціаліст*
Контактна інформація викладача	*+380994655283, Innesa9996@pkt-poltava.ukr.education*
Дні занять	*За розкладом*
Консультації	*Згідно графіку*

2. Мета навчальної дисципліни

Надання професійних знань і вмінь з організації ресторанного бізнесу, технології ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально- технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та організації праці).

3. Анотація

Дисципліна „Основи ресторанного бізнесу" є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін для підготовки спеціалістів у сфері готельно-ресторанного господарства.

Дисципліна дає поглиблені знання з вивчення курсу які дають змогу здобувачу освіти легко орієнтуватись в нових досягненнях науки і техніки в сфері ресторанних послуг і вміти використовувати їх в своїй практичній діяльності. Також необхідно виділити роль усіх елементів і складових технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції та технологічного процесу сервісного обслуговування.

Дисципліна дозволяє сформувати у здобувачів освіти знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами

ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації. Формує у здобувачів освіти якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

Дисципліна спрямована на отримання здобувачами освіти наступних загальних та спеціальних компетентностей:

ЗК6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК8. Здатність працювати в команді; толерантність, адаптивність і комунікабельність, здатність до ефективної роботи в команді, сприйняття критики, порад і вказівок.

ЗК9. Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці.

*СК4 Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного і ресторанного господарства**;** здатність використовувати знання про бухгалтерський облік у закладах готельно-ресторанного господарства.*

СК8. Формування щодо основних умінь та практичних навичок у вирішенні виробничих питань, щодо організації продовольчого, матеріально-технічного, складського постачання, організації роботи всіх цехів підприємства та нормування праці обслуговуючого персоналу.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуванням та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК16. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства; сучасні знання про вимоги до підприємств ресторанного господарства, їх обладнання, норми оснащення столовим посудом, наборами та столовим текстилем.

*СК19. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності**;** здатність використовувати професійно-профільовані знання з організації обслуговування для вирішення практичних задач, які пов'язані з виконанням всіх етапів процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, в тому числі складання заявок на одержання необхідних товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів, алкогольних та безалкогольних напоїв.*

4. Пререквізити та постреквізити

Пререквізити:„Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства", „Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства", „Барна справа",„Технологічна практика ".

Постреквізити: „ Основи рекламно інформаційної роботи",„Особливості ресторанного сервісу", „Переддипломна практика".

5. Очікувані результати навчання

РН19. Вміти визначити види і різновиди товарів, ознаки формування асортименту товарів, якість товарів, розшифровувати реквізити маркування, забезпечувати відповідні умови зберігання товарів.

РН20. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності; організовувати високоякісне обслуговування відвідувачів у закладах

ресторанного господарства різних типів і класів.
РН22. Укладати договори на постачання сировини, продуктів, матеріально-технічних засобів, розробляти виробничу програму закладу ресторанного господарства.
РН24. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.
РН29. Визначати тип і клас бару, підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару; готувати напої та подавати їх споживачам, обслуговувати відвідувачів у барах різних типів.

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.
Тема 1. Історія,тенденції розвитку Ресторанної справи. Етапи відкриття закладу ресторанного господарства Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства.
Тема 2. Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.
Організація складського і тарного господарства.
Тема 3. Попит та реклама в закладах ресторанного господарства.
Тема 4. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.
Змістовий модуль 2. Організація виробництва. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
Тема 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.Організація реалізації кулінарної продукції.
Тема 2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

Сторінка курсу на платформі Google Classroom

https://classroom.google.com/c/NjUxNDAxNjQ3NDI2?hl=ru&cjc=khositr

Рекомендовані джерела

Базова

1. *ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.*
2. *Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.*
3. *Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишнікова О,І,, Пилипей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. - К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2003.*
4. *Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. –К.: Ліра –К, 2010 -388с.*
5. *Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. ІІ.О. П'ятницької. - К.:КНТЕУ, 2005.*
6. *Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. – Львів: Афіша, 2005.-.336с.*

Допоміжна

1. *Доцяк В.С., Стременко Л.О., Стременко І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів. - К.: Вища шк., 1998.*

2. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000,*
3. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Москва: Экономика, 1981.*

Інформаційні ресурси

1. *http://www.restoran.ua/*
2. *http://www.prorestoran.com/*
3. *http://dic.academic.ru/*
4. *http://www.twirpx.com/*

Політика навчальної дисципліни

Курс передбачає індивідуальну та групову роботу.

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Відвідування занять є обов'язковим. У разі відсутності за об'єктивних причин (хвороба, перебування за кордоном) навчання може відбуватися в он-лайн формі за погодженням з адміністрацією.

Якщо здобувач відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час консультації викладача.

Під час роботи над індивідуальними завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності.

У випадку виявлення факту академічної не доброчесності робота не зараховується.

Види контролю та система оцінювання результатів навчання

Методи та форми поточного контролю: усний контроль (в ході опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін.); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовому вигляді та ін.); комбінований контроль; презентація; тестовий контроль; підсумковий контроль – залік/екзамен.

Критерії оцінювання

Знання та вміння здобувачів освіти перевірятимуться по комплексу відповідних завдань, що охоплюють всі теми начальної програми дисципліни „Основи ресторанного бізнесу ".

Оцінка	***Знання***	***Вміння***
1	***2***	***3***
Відмінно	*Здобувач освіти має ґрунтовні теоретичні знання з дисципліни у відповідності до вимог навчальної програми. Надає правильні, обґрунтовані, логічні, чіткі відповіді, що містять узагальнення та аналіз, а також посилання на нормативну та додаткову літературу. Під час виконання практичних завдань припускається незначних помилок, які самостійно виявляє і виправляє. Володіє*	*Практичне завдання виконує в повному обсязі, здобувач освіти самостійно виявляє допущені помилки, аналізує і виправляє їх, робить висновки. При виконанні практичних завдань складає і користується документацією, проявляє елементи самостійного і творчого мислення.*

	практичними навиками роботи з документацією.	
Добре	*Здобувач освіти добре орієнтується в змісті теоретичного матеріалу з дисципліни, відповіді змістовні, послідовні. Відповіді в цілому правильні, достатньо обґрунтовані. Під час відповіді допущені помилки, які виправляє з допомогою викладача. Володіє навиками роботи з документацією.*	*Здобувач освіти виконує в достатньому обсягу практичні завдання, не допускаючи грубих помилок, користується документацією.*
Задовільно	*Здобувач освіти на середньому рівні відтворює основний навчальний матеріал, допускаючи помилки, які може виправити лише з викладачем, відповіді нечіткі, висновки відсутні. Допускає суттєві помилки в роботі з документацією.*	*Здобувач освіти на середньому рівні виконує практичні завдання, припускається невиправних суттєвих помилок, не в достатньому обсягу використовує документацію, постійно потребує допомогу викладача.*
Незадовільно	*Здобувач освіти на рівні відтворення викладає окремі поняття і положення теоретичного матеріалу, припускається грубих помилок. Не вміє логічно побудувати відповідь і дати пояснення, не розкриває зміст питань.*	*Здобувач освіти припускається грубих помилок при виконанні практичних завдань, уміння працювати самостійно не сформовані.*

Розглянуто та затверджено на
засіданні циклової комісії
Технології та організації ресторанного господарства
Протокол № 7 від „31” січня 2024 р.
Голова циклової комісії
_____ Олена Паршина