

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	7
2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЩО ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ, ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ	8
3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	12
4. ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	21
4.1. МОДУЛЬ 1. Організація виробництва	23
Практичне заняття № 1. Аналіз мереж закладів ресторанного господарства	23
Практичне заняття № 2. Раціональне розміщення закладу ресторанного господарства. Вибір місця відповідно до типу, місткості закладу, його концепції тощо	25
Практичне заняття № 3. Розроблення послуг ресторанних закладів різного типу. Аналіз сервісів доставки їжі – додатки-сервіси: GLOVO, RAKETA, UBER EATS. Аналіз служби доставки ресторанів Одеси	27
Практичне заняття № 4. Розрахунок завантаження залу закладу ресторанного господарства. Розроблення виробничої програми	29
Практичне заняття № 5. Розрахунок потреби закладів ресторанного господарства в сировині й напівфабрикатах. Складання сировинної відомості. Складання рейтингу постачальників	37
Практичне заняття № 6. Розрахунок складських приміщень	42
Практичне заняття № 7. Розрахунок м'ясо-рибного цеху. Розрахунок цеху обробки зелені. Розрахунок овочевого цеху	47
Практичне заняття № 8. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху	51
Практичне заняття № 9. Розрахунок виробничої програми холодного цеху	55

Практичне заняття № 10. Розрахунок виробничої програми кондитерського та борошняного цеху.	59
Практичне заняття № 11. Проектування роботи роздавальної. Схеми взаємодії кухарів та офіціантів.	62
Практичне заняття № 12. Складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів.	64
Практичне заняття № 13. Інжиніринг меню для закладів ресторанного господарства. Оптимізація меню.	66
4.2. МОДУЛЬ 2. Організація обслуговування.	70
Практичне заняття № 1. Підготовка приміщення до обслуговування споживачів. Стандарти офіціанта.	70
Практичне заняття № 2. Види сервірування столів.	74
Практичне заняття № 3. Подавання закусок, перших страв, основних гарячих страв.	79
Практичне заняття № 4. Відпрацювання подавання напоїв. Підбір алкогольних напоїв за принципами еногастрономії.	80
Практичне заняття № 5. Розрахунок та організація банкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами, із частковим обслуговуванням офіціантами.	82
Практичне заняття № 6. Організація банкету-фуршету.	98
Практичне заняття № 7. Організація банкету за типом «шведський стіл».	100
Практичне заняття № 8. Організація дипломатичного прийому.	103
Практичне заняття № 9. Складання меню сніданків у готелі. Відпрацювання “Room service”.	105
Практичне заняття № 10. Організація візного банкету.	107
Практичне заняття № 11. Розроблення меню закладу швидкого обслуговування. Проектування послуг.	109
Практичне заняття № 12. Моделювання обслуговування пасажирів на водному транспорті.	111

Практичне заняття № 13. Моделювання обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Аналіз бортового харчування відомих авіаліній.	112
Практичне заняття № 14. Моделювання обслуговування пасажирів на залізничному та автотранспорті.	114
5. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ	116
6. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ	130
6.1. Тести	130
6.2. Питання до іспиту.	150
7. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ (ДЛЯ ІСПИТУ).	155
8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	157
9. ДОДАТКИ	159
Додаток А	
Графік завантаження залів різних типів закладів ресторанного господарства.	159
Додаток Б	162
Додаток В	
Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства різних типів.	165
Додаток Г	
Відсоткове співвідношення страв у асортименті для підприємств ресторанного господарства різних типів.	166
Додаток Д	
Зразок норм споживання напоїв, хліба, кондитерських виробів одним відвідувачем у закладах ресторанного господарства різного типу.	168
Додаток Е	
Послідовність запису страв у меню (ресторан).	169

Додаток Ж

Значення коефіцієнта, який враховує режим роботи підприємства.	172
---	------------

Додаток И

Норми часу на виготовлення напівфабрикатів.	172
---	------------

Додаток К

Особливості страв та напоїв різних країн і народів.	175
АВСТРИЙСЬКІ ГОСТІ.	175
НІМЕЦЬКІ ГОСТІ.	179
ШВЕЙЦАРСЬКІ ГОСТІ.	183
ІТАЛІЙСЬКІ ГОСТІ.	185
ФРАНЦУЗЬКІ ГОСТІ.	191
ІСПАНСЬКІ ГОСТІ.	195
АНГЛІЙСЬКІ ГОСТІ.	199
АМЕРИКАНСЬКІ ГОСТІ.	202
ШВЕДСЬКІ ГОСТІ.	205
ДАТСЬКІ ГОСТІ.	208
ЯПОНСЬКІ ГОСТІ.	210
КИТАЙСЬКІ ГОСТІ.	214
ЄВРЕЙСЬКІ ГОСТІ.	217
ГОСТІ ЗІ СХОДУ (МУСУЛЬМАНИ).	220

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни є формування сучасної системи поглядів та спеціальних знань щодо ресторанної справи, набуття студентами теоретичних знань та навичок аналізу розвитку світового та національного ресторанного бізнесу; формування знань щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, структури ресторанних послуг; якісного обслуговування; набуття практичних навичок із виробництва продукції ресторанного господарства з урахуванням санітарних норм та гігієнічних вимог до безпечності та якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.

Передумови для вивчення дисципліни: гостинність, нормативно-правове регулювання бізнесу, готельна справа, устаткування закладів готельного й ресторанного господарства.

ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЩО ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ, ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Ресторанна справа» формуються такі компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного й ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності й характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК)

- ЗК 02.** Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права й обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- ЗК 05.** Здатність працювати в команді.
- ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою, як усно, так і письмово.
- ЗК 08.** Навички здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 10.** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності

- СК 01.** Розуміння предметної області та специфіки професійної діяльності.
- СК 02.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

- СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства у сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
- СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості й показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;
- СК 13.** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- СК 14.** *Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.*
- СК 15.** *Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.*

**Програмні результати навчання
відповідно до освітньо-професійної (ПРН)**

- РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних

і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

- PH 02.** 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук.
- PH 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно й письмово.
- PH 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- PH 05.** Розуміти принципи, процеси й технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 06.** Аналізувати, інтерпретувати й моделювати на основі сучасних наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості й норм безпеки.
- PH 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанных послуг.
- PH 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- PH 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- PH 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- PH 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного й ресторанного господарства.
- PH 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

- PH 14.** Організувати роботу в закладах готельного й ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
- PH 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх у різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
- PH 17.** Аргументовано обстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань під час організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
- PH 18.** Презентувати власні проекти й розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
- PH 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
- PH 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області в загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
- PH 23.** Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1.

Ресторанне господарство. Організація виробництва

Тема 1. Генеза ресторанної справи

Загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу.

Історія становлення вітчизняного ресторанного господарства. Розвиток ресторанного господарства за кордоном. Тенденції розвитку.

Правила роботи закладів ресторанного господарства.

Базові засади створення концепції закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на вибір концепції закладу.

Мережа закладів ресторанного господарства. Ресторанні мережі, їх характеристика та тенденції розвитку в Україні та у світі. Характеристика вітчизняних і закордонних ресторанних мереж.

Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства, їх формати та концепції

Характеристика закладів ресторанного господарства та їх класифікація відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».

Базові засади розроблення концепції закладів ресторанного господарства. Формати закладів ресторанного господарства: Haute Cuisine, Fast Casual, Casual Dining, Quick Service Restaurant, Fine Dining, Fast food, Street food.

Моноформатні заклади, концепції: food-трек, гурме Fast food, локальні ресторації, анти-кафе, smart cafe.

Крафтові заклади ресторанного господарства: мініброварні, крафтові кафе-пекарні, сироварні.