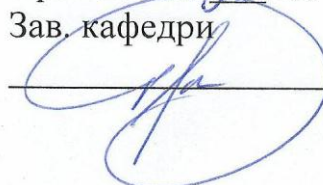


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри технології в  
ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи  
Протокол № 23 від "12.06" 2018 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ПОГЛИБЛЕНЕ ВИВЧЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО**  
**ГОСПОДАРСТВА»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 4**

Розробник: Назаренко І.А.  
доцент кафедри технології в  
ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи,  
к.т.н.

2018 – 2019 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний</b>
Кількість кредитів	<b>4</b>
Загальна кількість годин	<b>120</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>34</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>17</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>69</b>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	<b>3</b>
самостійної роботи студента	<b>4,06</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – формування у студентів комплексу поглиблених знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

**Завдання:** теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації кейтерингового обслуговування, організації дозвілля у закладах ресторанного господарства, організації обслуговування різних контингентів споживачів та організації закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

**Предмет:** організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства; організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей, при готелі, організація обслуговування різних контингентів споживачів; організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

### **Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування

Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства

Тема 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей

Тема 4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі

Тема 5. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів

Тема 6. Особливості обслуговування туристів

Тема 7. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

Тема 8. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Організація роботи сучасних закладів ресторанного господарства</b>					
Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування	18	4	2	-	12
Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	10	2	2	-	6
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>18</b>
<b>Змістовий модуль 2. Номенклатура послуг і сучасні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства</b>					
Тема 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	13	4	3	-	6
Тема 4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	18	6	2	-	10
Тема 5. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	17	4	2	-	11
Тема 6. Особливості обслуговування туристів	16	4	2	-	10
Тема 7. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	12	4	2	-	6
Тема 8. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)	16	6	2	-	8
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>92</b>	<b>28</b>	<b>13</b>	<b>-</b>	<b>51</b>
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>34</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>69</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар - дискусія Особливості організації кейтерингового обслуговування.	1
2	Семінар - дискусія Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.	1
3	Семінар - дискусія Види заходів та асортимент послуг з дозвілля.	1
4	Семінар - дискусія Особливості організації дитячого дозвілля.	1
5	Семінар - дискусія Організація харчування та обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів.	3
6	Семінар - дискусія Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях.	1
7	Семінар - дискусія Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю. Характеристика послуги «Room service».	1
8	Семінар – дискусія Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів.	2
9	Семінар - дискусія Організація обслуговування індивідуальних туристів.	1
10	Семінар – дискусія Організація обслуговування групи туристів.	1
11	Семінар - дискусія Особливості обслуговування пасажирів на різних видах транспорту.	2
12	Семінар - дискусія Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	1
13	Семінар - дискусія Організація обслуговування та номенклатура послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями.	1
<b>Всього</b>		17

#### 5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<b>Змістовий модуль 1. Організація роботи сучасних закладів ресторанного господарства</b>			
Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування	12	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація кейтерингового обслуговування Джерела [1, 2, 3, 4]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 3]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
<b>Разом змістовий модуль 1</b>	<b>18</b>		
<b>Змістовий модуль 2. Номенклатура послуг і сучасні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства</b>			
Тема 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. Джерело [1, 2, 5, 7]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 5. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.	11	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 6. Особливості обслуговування туристів.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Особливості обслуговування туристів. Джерело [1, 4, 5, 6]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 7. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Джерело [1, 2, 5, 7]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 8. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій).	8	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій) Джерело [1, 2, 5, 6]. 2. Підготовка доповіді.	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
<b>Разом змістовий модуль 2</b>	<b>21</b>		
<b>Разом</b>	<b>69</b>		

## 7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності														
	Загальні						Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Знання та розуміння організації повносервісного кейтерингового обслуговування								+							
2. Знання організації дозвілля в закладах ресторанного господарства								+							
3. Знання організації обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів								+							
4. Знання особливостей обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях								+							
5. Знання особливостей обслуговування споживачів у номерах готелю								+							
6. Знання організації обслуговування учасників різних заходів								+							
7. Знання організації обслуговування індивідуальних туристів									+						
8. Знання організації обслуговування групи туристів									+						
9. Знання організації обслуговування пасажирів на транспорті										+					
10. Знання особливостей обслуговування та номенклатури послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями										+					
11. Знання характеристик закладів ресторанного господарства сучасних форматів											+				
12. Уміння використовувати набуті знання щодо правил обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства у практичній діяльності												+			
13. Уміння розв'язувати проблемні ситуації в процесі поглибленого вивчення функції обслуговування в закладах ресторанного господарства													+		

## 8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), підготовка доповідей.

## 9. Методи оцінювання

Екзамен.

## 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1	1		1	3		5
Тема 2	1		1	3		5
Разом змістовий модуль 1	2		2	6	5	<b>15</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 1	1		1	3		5
Тема 2	1		1	3		5
Тема 3	1		1	3		5
Тема 4	1		1	3		5
Тема 5	1		1	3		5
Тема 6	1		1	3		5
Разом змістовий модуль 2	6		6	18	5	<b>35</b>
Разом						<b>50</b>

### Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).



<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

## 11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Засоби діагностики знань.
3. Тестові завдання для проведення поточного модульного контролю з дисципліни.
4. Мультимедійні презентації з курсу.

## 12. Рекомендована література

### Основна

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: для вищ.навч.закл. / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
3. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування” / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В.Архіпов. – К, Інкос, 2007 – 280 с.
5. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К: КНТУ, 2005. – 632 с.

### Допоміжна

7. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 288 с.
8. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / С.В. Кононыхин. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300 с.
9. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 272 с.
10. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
11. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів:

- афіша. 2005. – 336 с..
12. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.С. Литвиненко – К: КНТЕУ, 2005. – 85 с.
  13. Зигель Л. и С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. / Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАЩ Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288 с.
  14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: АCADEMIA, 2003. – 416 с.
  15. Крымская Б.А.. Справочник официанта / Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.: Экономика, 1986. – 192 с.
  16. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. –128 с.
  17. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».

### **Інформаційні ресурси**

18. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < [prohotelia.com.ua](http://prohotelia.com.ua) >.
19. deRestoran Кафе та ресторани України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://derestoran.com/>>.
20. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://uahotels.com.ua/restaurants.html>>.
21. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < <http://www.ukrbiz.net>>.
22. Офіційний сайт компанії «Ресторатор Україна» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>>.