

СИЛАБУС
Кафедра харчових технологій

Назва курсу	Основи ресторанного господарства (ВК.3)
Мова викладання	Українська
Викладач	Хребтань Олена Борисівна, зав. кафедри харчові технології Національного університету «Чернігівська політехніка», к.т.н., доцент
Профайл викладача	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5 .
Контакти викладача	olenaborisovnahrebtan@gmail.com

1. Анотація курсу. Сьогодні ресторанне господарство посідає одне з провідних місць в обслуговуванні населення України і є невід'ємною складовою сфери гостинності. Саме тому актуальним питанням є забезпечення цієї галузі професіоналами – випускниками спеціальності 181 Харчові технології Національного університету «Чернігівська політехніка», які б досконало знали організаційну структуру підприємств ресторанного бізнесу; могли практично вирішити питання щодо постачання ресторанного закладу сировиною, матеріалами, обладнанням; організувати виробництво ресторанної продукції та обслуговування споживачів; вести технологічну документацію та планувати роботу підприємства.

Модуль 1

Змістовий модуль 1. *Сучасні напрями розвитку ресторанного господарства.*

Тема 1. Вступ

Предмет і мета вивчення дисципліни «Основи ресторанного господарства» та основні завдання курсу. Структура навчального курсу. Необхідність і значення міжпредметних зв'язків для успішного засвоєння дисципліни «Основи ресторанного господарства». Рекомендована література.

Тема 2. Сучасні напрями розвитку ресторанного господарства в Україні та світі.

Аналіз динаміки розвитку ресторанного господарства в Україні та світі. Основні законодавчі та нормативні акти України, які регламентують порядок роботи ресторанного бізнесу. Науково-технічний прогрес в ресторанному господарстві. Основні напрями розвитку ресторанного господарства в Україні та світі.

Змістовий модуль 2. *Характеристика підприємств ресторанного господарства. Особливості організаційної та виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.*

Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства.

Поняття ресторанного господарства, підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єму і видів послуг, що надаються.

Тема 4. Особливості організаційної та виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Організаційні форми підприємств ресторанного господарства. Порядок організації та реєстрації підприємств ресторанного господарства. Особливості організаційної та виробничо-торгівельної діяльності ресторану, бару, кафе, їдальні, підприємства швидкого обслуговування.

Змістовий модуль 3. *Організація ресторанного господарства.*

Тема 5. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.

Сучасні вимоги до організації постачання продовольчими товарами та матеріально-технічними засобами підприємств ресторанного господарства. Організація постачання: аналіз джерел постачання і вибір постачальників; вибір форми і способу постачання продовольчих товарів та матеріально-технічних засобів. Організація приймання та

зберігання продовольчих товарів та матеріально-технічних засобів у підприємствах ресторанного господарства.

Тема 6. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

Організація роботи заготівельних цехів з обробки: м'ясопродуктів, рибної сировини, овочів та ін. Організація роботи доготовчих цехів: гарячого і холодного цехів; кондитерського цеху; цеху борошняних виробів; цехів перших і других страв; відділення виробництва соусів і гарнірів. Організація роботи обслуговуючих підрозділів підприємств ресторанного господарства: відділення миття посуду; підрозділ експедиції; роздавальної дільниці.

Змістовий модуль 4. *Організація праці, планування виробництва та особливості оформлення документації на підприємствах ресторанного господарства.*

Тема 7. Організація праці на підприємствах ресторанного господарства.

Розробка і впровадження раціональних форм розподілу і кооперації праці. Організація і обслуговування робочих місць. Впровадження передових методів праці, модернізація технологічних процесів, освоєння нового технологічного обладнання. Вимоги до персоналу підприємств ресторанного господарства

Тема 8 Планування виробництва та особливості застосування нормативної та технологічної документації на підприємствах ресторанного господарства.

Планування виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

Організація контролю за виробництвом та персоналом підприємств ресторанного господарства. Характеристика нормативної та технологічної документації підприємств ресторанного господарства

2. Мета та цілі курсу. Мета навчальної дисципліни «Основи ресторанного господарства» - формування у здобувачів вищої освіти (ЗВО) спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, теоретичних знань та практичних навичок щодо організації ресторанного господарства. Предмет вивчення – опанування етапів організації ресторанного господарства: організація закупівель продовольчої сировини та матеріально-технічних засобів; організація зберігання сировини і матеріалів, готової кулінарної продукції; організація робочих місць та виробництва ресторанної продукції; організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; оформлення технологічної документації. Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти має набути або розширити 1 спеціальну (фахову) (СК7) компетентність, передбачену освітньою програмою.

3. Результати навчання – Здобувач має досягти або вдосконалити 2 програмні результати навчання (ПРН2, ПРН13), передбачених освітньою програмою, у підсумку повинен знати мету і завдання дисципліни «Основи ресторанного господарства»; знати сучасні особливості та прогресивні напрями роботи закладів ресторанного господарства України та світу; приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі, у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах; удосконалювати існуючі та розробляти нові технології, склад харчових продуктів, у тому числі, із використанням функціонально-технологічних інгредієнтів та харчових добавок.

4. Обсяг курсу. Загальна кількість кредитів – 4, кількість годин самостійної і індивідуальної роботи – 90.

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	16
практичні роботи	8
лабораторні роботи	6
самостійна робота	90

5. Пререквізити – Передумовою вивчення є успішне засвоєння дисциплін: «Інноваційні технології харчових виробництв»; «Управління проектами», «Сучасні досягнення харчової науки», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів».

6. Система оцінювання та вимоги.

Загальна система оцінювання курсу	Поточний контроль – до 60 балів, в тому числі виконання: - практичних робіт – до 20 балів; - лабораторних робіт – до 15 балів; - самостійної роботи (виконання самостійного творчого завдання) – до 20 балів; - цілеспрямованість, активність та відповідальність щодо виконання поточних та індивідуальних завдань – до 5 балів. Семестровий контроль проводиться у формі екзамену – до 40 балів. Оцінка за результатами вивчення дисципліни формується шляхом додавання підсумкових результатів поточного контролю до екзаменаційної оцінки.
Вимоги до практичної роботи	Своєчасне виконання у повному обсязі та оформлення, відповіді на контрольні запитання з теми практичної роботи
Вимоги до лабораторної роботи	Своєчасне виконання у повному обсязі, оформлення та захист роботи.
Вимоги до самостійної роботи	Вивчення та засвоєння всіх тем самостійної роботи. Підготовка доповіді презентації однієї з тем самостійної роботи за таких умов: повне розкриття теми самостійної роботи, посилення на першоджерела, оригінальність оформлення доповіді-презентації, своєчасність та самостійність виконання.
Умови допуску до підсумкового контролю	Відвідування практичних та лабораторних занять (або своєчасне їх відпрацювання); своєчасне та повне виконання самостійного творчого завдання; відсутність академічної заборгованості за поточним контролем дисципліни; активність протягом вивчення дисципліни – є допуском до складання екзамену з дисципліни «Основи ресторанного господарства».

7. Політики курсу

У випадку, коли протягом семестру мінімальна кількість балів (35) набрана і здано всі передбачені програмою методи контролю, то модульні КР не перескладаються і підвищення балів можливо лише за рахунок кращої підготовки до екзамену.

У випадку, якщо здобувач протягом семестру не виконав передбачених робочою програмою з дисципліни всіх видів робіт, не набрав мінімально необхідну кількість балів, він не допускається до складання екзамену під час семестрового контролю, але має право ліквідувати академічну заборгованість у порядку, передбаченому «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів НУ «Чернігівська політехніка». Повторне складання екзамену з метою підвищення позитивної оцінки не допускається.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів) згідно з Кодексом академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-nova-redakcziya.pdf>

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних, лабораторних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

Політика відвідування та відпрацювання пропущених занять

Відвідування всіх занять є обов'язковим. ЗВО, які навчаються за індивідуальним графіком, можуть звільнитися тільки від відвідування лекційних занять. Для тих ЗВО, які пропустили хоча б одне лабораторне або практичне заняття, проводиться процедура відпрацювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі або у змішаній формі за погодженням із викладачем.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання відповідних компетенцій можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyczy-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

8. Рекомендована література

1. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ зі змінами і доповненнями.
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Мінекономіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 зі змінами і доповненнями.
3. Порядок проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів та видачі особистих медичних книжок, затверджений постановою КМУ від 23.05.2001 р. № 559 зі змінами і доповненнями.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97- ВР зі змінами і доповненнями.
5. Розпорядження Кабінету Міністрів України Про внесення змін до розпорядження від 17 серпня 2002 р. № 447Кабінет Міністрів України; від 29.04.2015 № 421-р
6. ДСТУ 3278- 95 «Стандартизація послуг. Основні положення». Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к

обслуговуючому персоналу».

9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
10. Санітарні правила та норми 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
11. Санітарні правила та норми 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
12. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європ. інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2 зі змінами і доповненнями.
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури. - 2017. – 280 с.
14. Топольник В.Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник. – Львів «Магнолія 2006», 2012. – 328с.
15. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.
16. Технологія виробництва ресторанної продукції : Опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк. – К : ЦПНМВ КНТЕУ, 2005. – 370с.
17. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : організаційно-технологічні основи : Частина I : Навчально-методичний посібник / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Тіповіт, 2014. – 249 с.
18. 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.
19. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://prohotelia.com/magazine/>