

**Силабус навчальної дисципліни  
« Ресторанний сервіс »**

**Спеціальність: 181 «Харчові технології»  
Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»**

<b>Рівень освіти</b>	фахова передвища
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна <b>вибіркового</b> компонента
<b>Семестр</b>	4
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин</b>	3 кредити/90 годин
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Що буде вивчатися (предмет навчання)</b>	Предметом вивчення дисципліни є набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства і забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у сфері ресторанного бізнесу; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства .
<b>Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)</b>	Формування системи базових знань у сфері ресторанного господарства, впровадження нових прогресивних технологій обслуговування в ресторанному бізнесі. Закласти основу знань студентів з питань наукової організації технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства, форм і методів обслуговування відвідувачів, враховуючи звичаї та традиції.
<b>Чому можна навчитися (результати навчання)</b>	ПРН 5. Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій . ПРН 11. Набуття необхідних знань про теоретичні та методологічні засади розвитку ресторанних технологій. ПРН 12.Здатність підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження конкурентно спроможних технологій. ПРН 13. Набуття практичних навичок формування самостійного стилю мислення, власної етичної позиції, застосування набутих знань у сфері професійної життєдіяльності і особистого самовдосконалення, дотримання норм професійної етики в процесі фахової діяльності. ПРН 14. Формування необхідного рівня теоретичних знань ідповідних технологій для комплексного обслуговування споживачів харчової продукції .

<p><b>Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)</b></p>	<p>Загальні компетентності (ЗК)</p> <p>ЗК 3. Базові знання фундаментальних та професійно-орієнтованих наук в обсязі, необхідному для освоєння спеціальних дисциплін.</p> <p>ЗК 4. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички роботи в комп'ютерних мережах з використанням ресурсів інтернету.</p> <p>ЗК 5. Базові знання управління виробничим процесом і уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.</p> <p>ЗК 7. Базові знання процесів і апаратів в обсязі необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.</p> <p>Фахові компетентності (ФК)</p> <p>ФК 1. Здатність професійно оперувати інформацією стосовно визначення ключових характеристик закладів ресторанного господарства.</p> <p>ФК 2. Здатність визначати та оцінювати територіальний та ресурсний потенціал країн, регіонів щодо стану та перспектив розвитку ресторанного господарства.</p> <p>ФК 3. Здатність проводити моніторинг ринку надання ресторанних послуг.</p> <p>ФК 4. Здатність визначати потреби та очікування гостей з метою надання конкурентоздатних ресторанних послуг.</p> <p>ФК 5. Здатність забезпечувати технологічні процеси ресторанної діяльності та вміння готувати необхідну нормативну документацію.</p> <p>ФК6. Здатність користуватися різними автоматизованими системами під час здійснення ресторанної діяльності.</p> <p>ФК7. Здатність забезпечувати процес обслуговування клієнтів в процесі реалізації та споживання ресторанної продукції.</p> <p>ФК 8.Здатність впроваджувати у виробництво власних фірмових страв та страв національної кухні.</p> <p>ФК 9. Здатність задовольняти попит споживачів продукції харчування та послуг за умов, що змінюються.</p> <p>ФК 10. Здатність використовувати теоретичні знання і практичні вміння щодо покращення смакових якостей харчових продуктів.</p>
--	---

## Зміст дисципліни

Дисципліна включає в себе найбільш важливі проблеми сучасного ринку ресторанного господарства. Розглядаються питання теорії і практики розвитку ринку ресторанних послуг, основні елементи обслуговування, прийоми подавання закусок, страв та напоїв, правила кейтерингового обслуговування. Надається система наукових знань, яка складає теоретичну основу виробництва та обслуговування в ресторанному бізнесі, забезпечує практику науковими рекомендаціями.

Дисципліна розкриває питання практичного змісту процесу виробництва, формує комплекс знань про основні правила обслуговування в ресторанах, виробляє конкретні компетентності для подальшого здійснення різних видів діяльності, аналізу конкурентоспроможності підприємства.

Метою викладання дисципліни є забезпечення студентів глибокими знаннями в області теорії і практики ресторанного сервісу, що дозволить їм після закінчення коледжу ефективно займатися професійною діяльністю, оцінювати перспективи розвитку діяльності підприємства.

Зміст навчальної дисципліни «Ресторанний сервіс» відповідає навчальній та робочій навчальній програмі, що визначено науковими досягненнями як вітчизняних, так і закордонних вчених, а також запитами стейкхолдерів.

Види занять: лекції, практичні, семінарські.

Методи навчання:

Під час вивчення курсу використовується поєднання класичних та індивідуально-орієнтованих освітніх практик:

- відвідування лекційного курсу; участь у семінарській роботі (конспективні тези за темою, тематичні доповіді, наукові доповіді); виконання самостійної роботи (з використанням системи дистанційної підтримки Classroom);

- опрацювання першоджерел;

- виконання індивідуальної роботи протягом курсу (презентація, термінологічний словник, доповіді).

Вивчення курсу включає засвоєння лекційної та практичної частини курсу, семінарську роботу й такі види діяльності:

- виконання тестових завдань з використанням системи Google forms;

- роботу з термінами: укладання термінологічного словника; виконання тестів, написання термінологічного диктанту;

- використання проектних методів: виконання індивідуальних та групових проектів, презентацій;

- роботу з текстами: опрацювання змісту курсу – першоджерел.

- роботу з текстами: опрацювання тематичних текстів, наукових досліджень; підготовку поточних доповідей;

- проблемні комунікативні практики (додатково): організація тематичних обговорень, дискусій, круглих столів; участь у щорічній студентській науковій конференції;

- творчу роботу (додатково): підсумковий аналіз (демонстрація) естетичного рівня у відповідності з фаховою спрямованістю.

Самостійна робота студентів - у відповідності до Положення про його організацію та контроль у ВСП «УТЕФК КНТЕУ».

Форми навчання: очна, дистанційна

<p><b>Передумови для вивчення дисципліни</b></p>	<p>При вивченні дисципліни «Ресторанний сервіс» простежується логічний зв'язок з такими професійно спрямованими дисциплінами, як: «Гігієна та санітарія», «Технологія виготовлення кулінарної продукції», «Естетика в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Основи стандартизації та контроль якості харчових продуктів», «Організація барної справи».</p>
<p><b>Критерії оцінювання</b></p>	<p>Оцінювання знань студентів здійснюється за шкалою:</p> <p><b>«5» - відмінно</b> – студент має глибокі міцні знання і творчо володіє матеріалом, визначеним програмою, має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати, систематизувати та застосовувати здобуті знання на практиці; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, вірно розв'язує практичні задачі. Відповідь базується на результатах отриманих в області хімії, мікробіології, фізіології, гігієни та санітарії, тобто з урахуванням міжпредметних зв'язків. У відповіді присутні розуміння фізико-хімічних та біологічних процесів і їх впливу на організм людини. Виконав 100% обсягу самостійної роботи. Брав участь у конференціях, семінарах, олімпіадах, писав конкурсну творчу роботу, реферат. За підсумками тестування або тесту правильно відповідає на 90-100% питань.</p> <p><b>«4» - добре</b> – студент має міцні ґрунтовні знання, вміє застосовувати їх на практиці, але допускає неточності, окремі помилки в формуванні відповідей.</p> <p>Володіє базовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно не здатний аналізувати, розв'язує практичні задачі з деякими неточностями у розрахунках. Виконав 90% обсягу самостійної роботи. Брав участь у конференціях, семінарах, олімпіадах, писав конкурсну творчу роботу, реферат. За підсумками тестування правильно відповідає на 70-89% питань.</p> <p><b>«3» - задовільно</b> – студент знає програмний матеріал повністю, але недостатньо вміє самостійно мислити, не може вийти за межі теми, непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; викладач постійно коректує відповідь студента. Студенту важко підтримувати бесіду, його знання мають загальний характер, іноді не підкріплені прикладами. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом, розв'язує практичні задачі без відповідного пояснення та аналізу, опускає одиниці вимірювань. Виконав не менше 70% обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 50-69% питань.</p> <p><b>«2» - незадовільно</b> – студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями, відмовляється відповідати на окремі питання. Відсутнє логічне та наукове мислення, практичними навичками не володіє (не розв'язує практичні задачі). Виконав менше 50% обсягу самостійної роботи або зовсім не виконав самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 0-49% питань.</p>

<b>Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни</b>	<p style="text-align: center;"><b>СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ</b></p> <p style="text-align: center;">Основний</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. Посібник -Центр учбової літератури, «Інкос», 2007-280с.</li> <li>2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навч. Посібник .- К.: Центр учбової літератури , 2009.- 342с.</li> <li>3. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. - Київ : НУХТ, 2017. - 227 с.</li> <li>4. За ред. проф. П'ятницької Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, видання 2-е перероблене і доповнене – Підручник для ВУЗів.: ВЦ КНТЕУ. – 2010, 669 с.</li> <li>5. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навч. Посібник .- К.: Ліра-К, 2010.- 388с.</li> </ol> <p style="text-align: center;">Допоміжний</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Закон України «Про захист прав споживачів» (від 15.12.1993р)</li> <li>7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства (класифікація) ;</li> <li>8. Правила роботи закладів ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002р.)</li> <li>9. Шалімов О.В. , Т.П. Дятченко та інші. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : Для 3 – 41 підприємств всіх форм власності. – К : Л.С.К. 2000. – 848 с.</li> <li>10. Карпенко В.Д., Рогова А.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Київ, 2003 - 248с.</li> <li>11. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування в підприємствах громадського харчування. – Житомир. 2001. – 200 с.</li> <li>12. Томишин - Лелекач М.М., Канчі В.В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування, Ужгород, 2004</li> </ol> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://www.ukrbiz.net">http://www.ukrbiz.net</a>.</li> <li>14. <a href="http://pidru4nsks.com">http://pidru4nsks.com</a>.</li> <li>15. <a href="http://www.studfile.com">http://www.studfile.com</a></li> </ol>
<b>Циклова комісія</b>	Хіміко-технологічних дисциплін
<b>Семестровий контроль, екзаменаційна методика</b>	4 семестр - Залік
<b>Викладач(і)</b>	<i>Пічкач М.М., викладач технологічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії.</i>