

**Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II**

<b>Ступінь вищої освіти</b>	бакалавр	<b>Форма навчання</b>	заочна	<b>Навчальний рік/семестр</b>	2023-2024/ II.
-----------------------------	----------	-----------------------	--------	-------------------------------	-------------------

**Силабус**

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Організація ресторанного господарства
<b>Кафедра</b>	Географії та туризму
<b>Освітня програма</b>	24 Сфера обслуговування 242 "Туризм"
<b>Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)</b>	Тип дисципліни: обов'язкова Кількість кредитів: 6 (180 годин) Лекції: 12 год. Семінарські/практичні заняття: - Лабораторні заняття:- Самостійна робота: 168год.
<b>Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)</b>	Шаш Еники Людвиківна, доцент доктор філософії sass.eniko@kmf.org.ua
<b>Пререквізити навчальної дисципліни</b>	Сучасні різновиди туризму Закарпаття Організація готельного господарства
<b>Анотація дисципліни, мета та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, основна тематика дисципліни</b>	<i>Мета:</i> Ознайомлення студентів із основами «Організація ресторанного господарства», її історією, особливостями процесу харчування, основними процесами, типами та видами ресторанного обслуговування, ознайомлення із матеріально-технічною базою для організації обслуговування. Введення студентів у сучасні та традиційні методи обслуговування, ознайомлення із гастрономічними традиціями різних народів та вимогами гігієни.  <i>Завдання:</i> – <i>Методичні:</i> Навчити теоретичним та практичним основам гастрономії та організації процесу обслуговування. – <i>Пізнавальні:</i> Ознайомити із організацією процесу обслуговування та гастрономії. Окрім основних гігієнічних норм підготовки та приготування сировини навчити особливостям зберігання продуктів, ознайомлення із технологічними процесами, вивчення продуктів харчування та напоїв а також із сучасними спеціальними формами обслуговування. – <i>Практичні:</i> вміти застосовувати засвоєні теоретичні знання на практиці: приготування холодних та гарячих страв, особливості подання страв та вибір відповідних напоїв до страв.

*У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:*

- Галузі ресторанного господарства.
- Санітарні та гігієнічні норми. Система НАССР.
- Організацію оббігу товарів у туризму: закупівля товару, процеси приймання та передачі товару, зберігання товару, купівля та виробництво товару.
- Основні поняття процесу приготування страв.
- Методи реалізації
- Способи подання страв.
- Класифікацію напоїв.
- Правила подання та реалізації напоїв.
- Особливості організації процесу харчування.
- Історію ресторанного обслуговування та гастрономії.

#### **Загальні компетентності**

K14. Здатність працювати автономно та в команді.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**

K15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

K16. Здатність застосовувати знання на практиці.

K20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

K22. Розуміння принципів і процесів формування та організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та його підсистем.

#### **Програмні результати навчання**

ПР02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР06. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПР12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

*Тематика дисципліни:*

#### **I. Ділові кола ресторанної справи. Санепідеміологічні та гігієнічні вимоги. Система НАССР.**

Ділові кола ресторанної справи. Основні поняття.

Санепідеміологічні та гігієнічні норми. Гігієна кухні.

НАССР - Система аналізу виробництва безпечної продукції.

Принципи роботи НАССР. Нові технології ресторанної справи.

#### **II. Організація оббігу товарів у туризмі. Навички приготування страв.**

Поставка товару, процеси приймання та передачі товару. Зберігання товару, закупівля.

Винобництво. Основні терміни приготування страв.

Процеси приготування страв.

Склад страв. Кінцеві процеси приготування страв.

	<p><i>Приготування холодних та гарячих страв.</i>  Реалізація. Традиційні методи реалізації продукції (методи подання страв), сучасні методи подання /самообслуговування/.</p> <p><i>Практичне заняття по подачі страв.</i>  Технічна база посуду. Практичні основи сервірування та подання страв.</p> <p>Обслуговування. Поведінка суб'єктів ресторанного господарства. Типи клієнтів.</p> <p><i>Практичне заняття по сервіруванню столів. Прийоми складання серветок. Практичне заняття по обслуговуванню.</i></p> <p><b>III. Вивчення напоїв</b>  Класифікація напоїв.  Алкогільні напої.  Вино. Історія виготовлення вина. Виноград. Виготовлення вина.  Основні типи вин.  Шампанське. Винні краї України.  <i>Найвідоміші винні краї Європи.</i>  Гармонійний підбір страв та напоїв. Відповідність вин до страв.  Пиво. Виготовлення пива.  Міцні алкогільні напої.  Настойки: фруктові настойки, палінки, винні настойки, настойки із рослинної сировини. Лікери.  Безалкогільні напої.  Вода. Безалкогільні напої. Інші безалкогільні напої.  Карта напоїв. / Критерії рекомендації напоїв. Правила подання та реалізації напоїв.  <i>Світові бренди безалкогільних напоїв.</i></p> <p><b>IV. Гастрономічні навички</b>  Гастрономія, історія ресторанного господарства.  Виникнення угорської та української кухні, її історія та притаманні страви.  <i>Міжнародні звичаї харчування, національні кухні, кухні та традиції сусідніх народів.</i>  Спеціальні дієтичні вимоги.  Вивчення меню, дієт та цін.  <i>Складання меню та дієти.</i>  <i>Основи гастрономії.</i></p>
<p><b>Критерії контролю та оцінювання результатів навчання</b></p>	<p>Основними методами навчання дисципліни «<i>Організація ресторанного господарства</i>» є лекції та семінарські/практичні заняття, а також виконання самостійних робіт.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– На основі лекційних та самостійних занять студенти протягом семестру мають здати дві тематичні контрольні роботи. Можлива кількість балів – 30 балів за одну роботу (загалом 60 балів за дві роботи)</li> <li>– Максимальна кількість балів, які студент може отримати за підготовку виступів на самостійних робіт становить 40 балів.</li> </ul> <p>Бали, отримані під час навчального процесу складають 40 % екзаменаційної оцінки, а решту 60 % можливо отримати на усному екзамені.</p>
<p><b>Інші інформації про дисципліни</b></p>	<p>Курс лекцій, складені на основі угорських, українських та англійських джерел та навчальної літератури, передаватимуться у формі</p>

<p><b>(політика дисципліни, технічне та програмне забезпечення дисципліни тощо)</b></p>	<p>презентацій за допомогою мультимедійних засобів.          Методична база дисципліни «<i>Організація ресторанного господарства</i>» включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• роздруковані та електронні конспекти лекцій;</li> <li>• наочний матеріал (малюнки, таблиці, карти);</li> <li>• мультимедійні матеріали;</li> <li>• роздатковий матеріал;</li> <li>• посібники та наукові монографії бібліотеки інституту та кафедри географії та туризму.</li> </ul>
<p><b>Базова література навчальної дисципліни та інші інформаційні ресурси</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Брич В. Я., (...), Кушнірук Г. В., Рутинський М. Й., Сусол Н. Я. та ін. 2020: Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. проф. Брича В.Я. – Київ: Видавництво Ліра-К – 484 с. ISBN 978-617-7844-16-6</li> <li>2. Архіпов В.В.: Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К: 2009 р. (<a href="https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva">https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva</a>)</li> <li>3. Архіпов В.В., Іванникова Т. В.: Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані Навчальний посібник. – К: 2007. р.</li> <li>4. Брич В. Я., (...), Кушнірук Г. В., Рутинський М. Й., Сусол Н. Я. та ін. 2020: Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. проф. Брича В.Я. – Київ : Видавництво Ліра-К – 484 с. ISBN 978-617-7844-16-6</li> <li>5. Buzás G. – B. Kiss A. – Sahin-Tóth Gy. 2008: Italismeret. Képzőművészeti Kiadó, Budapest.</li> <li>6. Kiss I. 2002: Vendéglátói technológia I. Felszolgálati ismeretek. Szaktudás kiadó Ház Rt., Budapest</li> <li>7. Tusor A. – Sahin-T. Gy. 2004: Gasztronómia. Étel és italismeret. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest.</li> <li>8. Volessák Z. 2014: 10045-12 Gazdálkodás – Vendéglátó gazdálkodás. Sopron</li> <li>9. <a href="http://www.volessak.hu/pincer-lexikon/">http://www.volessak.hu/pincer-lexikon/</a></li> <li>10. <a href="http://eurowine.com.ua/?q=node/10409">http://eurowine.com.ua/?q=node/10409</a></li> </ol>