

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

Ступінь вищої освіти	бакалавр	Форма навчання	денна	Навчальний рік/семестр	2023-2024/ II.
-----------------------------	----------	-----------------------	-------	-------------------------------	-------------------

Силабус

Назва навчальної дисципліни	Організація ресторанного господарства
Кафедра	Географії та туризму
Освітня програма	24 Сфера обслуговування 242 "Туризм"
Тип дисципліни, кількість кредитів та годин (лекції/семінарські, лабораторні заняття/самостійна робота)	Тип дисципліни: обов'язкова Кількість кредитів: 6 (180 годин) Лекції: 48 год. Семінарські/практичні заняття: 24 год. Лабораторні заняття:- Самостійна робота: 108 год.
Викладач(і) відповідальний(і) за викладання навчальної дисципліни (імена, прізвища, наукові ступені і звання, адреса електронної пошти викладача/ів)	Шаш Еники Людвиківна, доцент доктор філософії sass.eniko@kmf.org.ua
Пререквізити навчальної дисципліни	Сучасні різновиди туризму Закарпаття Організація готельного господарства
Анотація дисципліни, мета та очікувані програмні результати навчальної дисципліни, основна тематика дисципліни	<p><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.</p> <p><i>Завдання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <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>III. Вивчення напоїв 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>IV. Гастрономічні навички 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>Критерії контролю та оцінювання результатів навчання</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"> – 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) – Максимальна кількість балів, які студент може отримати за підготовку виступів на семінарські заняття становить 40 балів. <p>Бали, отримані під час навчального процесу складають 40 % екзаменаційної оцінки, а решту 60 % можливо отримати на усному екзамені.</p>
<p>Інші інформації про дисципліни</p>	<p>Курс лекцій, складені на основі угорських, українських та англійських джерел та навчальної літератури, передаватимуться у формі</p>

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