

Одеський національний університет імені І. І. Мечникова
Геолого-географічний факультет
Кафедра економічної та соціальної географії і туризму

Силабус курсу
"Організація ресторанного господарства"

Обсяг	Загальна кількість: кредитів 5; годин - 150; залікових модулів - 1; змістовних модулів - 4
Семестр, Рік	3,4 / 2
Дні, Час, Місце	за розкладом занять
Викладач (і)	Молодецький Анатолій Емільович; кандидат географічних наук, доцент кафедри економічної та соціальної географії і туризму
Контактний телефон	0482687693
E-mail:	laboratorygis@ukr.net
Робоче місце	кафедра економічної та соціальної географії і туризму
Консультації	очні консультації

КОМУНІКАЦІЯ

Комунікація зі студентами буде здійснюватися наступним чином:

e-mail: laboratorygis@ukr.net

телефон: 0482687693

аудиторія: за розкладом

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Предмет вивчення дисципліни - ресторани господарства, їх типи та класи, особливості організації їх функціонування.

Пререквізити курсу: лекційний курс та практичні заняття з курсу "Організація ресторанного господарства" викладається після засвоєння студентами наступних дисциплін: "Рекреаційні комплекси світу", "Географія туризму", "Основи суспільної географії", "Економічна теорія".

Постреквізити курсу: дисципліни, для вивчення яких потрібні знання, уміння і навички, що здобуваються після закінчення вивчення даної дисципліни "Маркетинг в туризмі", "Міжнародний туризм", "Менеджмент в туризмі", "Географія світового господарства".

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» отримання здобувачами освіти компетентностей у виборі закладів харчування для туристичних груп та забезпечення їх безпечного та якісного обслуговування в таких установах, а також володіння навичками технологій харчового виробництва та калькуляції харчового забезпечення подорожуючих в туристичних групах.

Завдання дисципліни:

1) Познайомити здобувачів освіти з основами здорового харчування у подорожах; 2) Продемонструвати здобувачам різноманіття технологій громадського харчування; 3) Надати здобувачам знання з правового регулювання послуг громадського харчування; 4) Навчити здобувачів навичкам планування меню та контролю за приготуванням їжі; 5) Надати здобувачам знання з економічних засад ресторанного бізнесу.

Очікувані результати. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:**

- знати угруповання продуктів харчування за їх біологічними та фізіологічними властивостями, розуміти форми їх використання в ресторанній справі;

- знати правила надання послуг харчування у туристичному бізнесі та порядок стандартизації страв та меню у харчових закладах;
- знати провідні засади технологій та економіки функціонування ресторанного бізнесу;
- володіти нормативами послуг в країнах популярних туристичних подорожей;

вміти:

- здійснювати контроль якості страв наданих туристам;
- оцінюватися цінову політику надавачів ресторанних послуг туристам;
- контролювати гігієнічні норми харчування в закладах харчового обслуговування туристів.

ОПИС КУРСУ

Форми і методи навчання

Курс буде викладений у формі лекцій (30 год.) та практичних занять (30 год.), організації самостійної роботи студентів (90 год.).

Основна підготовка студентів здійснюється на лекційних та практичних заняттях, але у значній мірі покладається на самостійне вивчення предмета студентами денної форми навчання під час семестру. Під час викладання дисципліни використовуються методи навчання: словесні (лекція, пояснення); наочні (демонстрація Power Point); практичні (практичні роботи); робота з підручником (під керівництвом викладача, самостійна робота студентів).

Перелік тем (загальні блоки)

Змістовий модуль 1. Основи раціонального харчування

Тема 1. Значення та зміст провідних груп харчових речовин та продуктів для фізіологічних потреб різних вікових та статевих категорій.

Тема 2. Фізіологічні особливості засвоєння окремих груп продуктів.

Тема 3. Харчування людей на різних територіях та у різних кліматичних поясах.

Змістовий модуль 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування

Тема 4. Державне регулювання, контроль і сертифікація громадського харчування.

Тема 5. Технологічне забезпечення ресторанних послуг.

Тема 6. Порядок використання стандартів закладів харчування.

Змістовий модуль 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у ресторанних закладах.

Тема 7. Планування меню.

Тема 8. Моделювання та проектування процесу обслуговування туристів у закладах харчування.

Тема 9. Поведінкові стандарти у ресторанному бізнесі.

Тема 10. Оцінювання якості сервісного обслуговування та гостинності у закладах харчування туристів.

Змістовий модуль 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу.

Тема 11. Традиції вітчизняного ресторанного бізнесу.

Тема 12. Середземноморська гастрономічна традиція та її вплив на сучасний ресторанний бізнес.

Тема 13. Східноазійська кухня та її розповсюдження в сучасному світі.

Тема 14. Північноамериканські особливості гастрономії та форми ресторанного обслуговування.

Рекомендована література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч.посібник.- К.:Центр учб. літ, 2016. - 280 с.

2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.- К.: Центр учб. літ.,2021 - 351 с.
3. Книга смачної та здорової їжі.- Харків: Репринт -вид-во, 218. - 400 с.
4. Лібкін С., Фрідлянд А. Бізнес по-одеськи. К. :Book Chad, 2020 - 270 с.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К.:Ліра-К, 2010. – 388 с.
6. Островенко Т.Й. Кухні народів світу. Курс лекцій. – Тернопіль, ТНПУ, 2018.-472 с.
7. Ростовський В.М., Колісник А.В. Системи технологій харчових виробництв. – К.:Кондор,2016. – 256 с.
8. Самодай В П., Кравченко А.Т. Організація ресторанної справи. - Суми: СумДПУ, 2015. – 426 с.
9. Харві М. Ресторанний бізнес. Харків: вид-во Інстал, 2015.- 320 с.

Політика оцінювання

- Політика щодо дедлайнів та перескладання: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: Відвідування всіх видів навчальних занять (крім лекцій і консультацій) є обов'язковим для студентів.
- Контрольні роботи проводяться за технологіями тестування або надання розгорнутої відповіді на питання, або поєднання декількох видів контролю.

Поточний контроль														Під-сумк. конт- роль	Сума балів
Зміст.модуль 1			Зміст.модуль 2			Зміст.модуль 3				Зміст.модуль 4					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	іспит	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	30	100
Контр.тест 15			Контр.тест 15			Контр.тест 20				Контр.тест 20					

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів.

Підсумковий контроль за дисципліною – іспит. Підсумковий контроль у формі іспиту проводиться для всіх без винятку здобувачів вищої освіти (незалежно від сумарної кількості балів, отриманих за результатами поточного та/або періодичного контролю за семестр). До іспиту допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали всі види індивідуальних завдань та обов'язкових робіт (лабораторних, практичних, розрахунковографічних і розрахункових робіт тощо), передбачених робочою програмою.

Самостійна робота студентів.

Робота студентів складається з самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Самостійна робота (СР) контролюється у вигляді тестів, контрольних робіт, колоквиумів і звітів. Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до контрольних заходів. Увесь обсяг СР містить завдання які вимагають від студента систематичну самостійну роботу.