

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет міжнародних відносин
Кафедра країнознавства і туризму

УЗГОДЖЕНО

Декан факультету міжнародних
відносин

«18» 03 2019 р.

Ю. Волошин

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з навчальної роботи

А. Гудманян

2019 р.



Система менеджменту якості

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Галузь знань: 24 "Сфера обслуговування"

Спеціальність: 242 «Туризм»

Освітньо-професійна програма «Туризмознавство»

Курс – 3 Семестр – 6

Лекції – 32

Практичні заняття – 48

Самостійна робота – 85

Екзамен – 6 семестр

Усього (годин/кредитів ECTS) – 165/5,5

Індекс РБ-17-242/16-2.1.16



Робоча навчальна програма дисципліни «Організація ресторанного господарства» розроблена на основі ~~освітньої програми~~ та робочого навчального плану № РБ-17-242/16 підготовки фахівців освітнього ступеня «Бакалавр» за спеціальністю 242 «Туризм», освітньо-професійної програми «Туризмознавство», навчальної програми цієї дисципліни, індекс Н-17-242/16-2.1.16, затвердженої ректором 20 03 2019р. та відповідних нормативних документів.

Робочу навчальну програму розробив
доцент кафедри
країнознавства і туризму, к.геогр.н.

О. Борисюк

Робочу навчальну програму обговорено та схвалено на засіданні випускової кафедри спеціальності 242 «Туризм» освітньо-професійної програми «Туризмознавство» – кафедри країнознавства і туризму, протокол № 4 від «27» 02 2019 р.

Завідувач кафедри

Г. Балабанов

Робочу навчальну програму обговорено та схвалено на засіданні науково-методично-редакційної ради факультету міжнародних відносин, протокол № 3 від «04» 03 2019 р.

Голова НМРР

М. Висоцька



ЗМІСТ

	стор.
1. Вступ	4
2. Зміст навчальної дисципліни	4
2.1. Тематичний план навчальної дисципліни	4
3. Навчально-методичні матеріали з дисципліни	5
3.1. Список рекомендованих джерел.....	5
3.2. Перелік наочних та інших навчально-методичних посібників, методичних матеріалів до технічних засобів навчання.....	6
4. Рейтингова система оцінювання набутих студентом знань та вмінь	7



1. ВСТУП

Робоча навчальна програма дисципліни розроблена на основі навчальної програми дисципліни «Організація ресторанного господарства» та «Методичних вказівок до розроблення та оформлення навчальної та робочої навчальної програм дисциплін», введених в дію розпорядженням від 16.06.15 №37/роз,

Рейтингова система оцінювання (PCO) є невід'ємною складовою робочої навчальної програми і передбачає визначення якості виконаної студентом усіх видів аудиторної та самостійної навчальної роботи та рівня набутих ним знань та умінь шляхом оцінювання в балах результатів цієї роботи під час поточного, модульного та семестрового контролю, з наступним переведенням оцінки за багатобальною шкалою в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

PCO передбачає використання модульних рейтингових оцінок (поточної, контрольної, підсумкової), а також екзаменаційної або залікової, підсумкової семестрової та підсумкової рейтингових оцінок

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Тематичний план навчальної дисципліни

№ пор.	Назва теми	Обсяг навчальних занять (год.)			
		Усього	Лекції	Практ. заняття	СРС
Модуль № 1 «Характеристика закладів ресторанного сервісу» 6 семестр					
1.1.	Індустрія харчування та її місце в туристичній сфері	4		2	2
1.2.	Сутність і значення ресторанного господарства. Тенденції розвитку	8	2	2	4
1.3.	Еволюція ресторанної справи в світі	8	2	2	4
1.4.	Розвиток ресторанної справи в Україні	4	2	2	2
1.5.	Розвиток мережі закладів харчування	4		2	2
1.6.	Класифікація закладів ресторанного господарства	8	2	2	4
1.7.	Сучасні українські тенденції	8		2	4
1.8.	Послуги ресторанного господарства. Основні вимоги до якості послуг	8	2	2	4
1.9.	Матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства	8	2	2	4
1.10.	Ресторанний посуд та інвентар. Сервірування столів	8	2	2	4
1.11.	Роль меню у роботі закладів ресторанного господарства. Правила подачі страв.	8	2	2	4
1.12.	Модульна контрольна робота № 1	6		2	4
Усього за модулем №1		82	16	24	42
Модуль № 2 «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного					



господарства»					
2.1.	Інновації в ресторанному господарстві	8	2	2	4
2.2.	Організація обслуговування відвідувачів у ресторанах. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	8	2	2	4
2.3.	Основи повсякденного обслуговування споживачів у ЗРГ	4		2	2
2.4.	Організаційні аспекти обслуговування відвідувачів ресторанного господарства	8	2	2	4
2.5.	Кейтерингове обслуговування	4		2	2
2.6.	Характеристика професійної психології у сфері обслуговування.	4		2	2
2.7.	Організація роботи ресторанного господарства з обслуговування гостей з різних країн.	8	2	2	4
2.8.	Особливості обслуговування туристів з Європейського регіону	8	2	2	4
2.9.	Особливості обслуговування туристів з Азійського регіону	8	2	2	4
2.10.	Особливості обслуговування туристів з Американського регіону	8	2	2	4
2.11.	Особливості обслуговування туристів з Африканського регіонів	8	2	2	4
2.12.	Модульна контрольна робота № 2	7		2	5
Усього за модулем № 2		83	16	24	43
Усього за навчальною дисципліною		165	32	48	85

3. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ З ДИСЦИПЛІНИ

Список рекомендованих джерел

Основні рекомендовані джерела

3.1.1. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).

3.1.2. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». -К.: Держстандарт України, 2004. Сайт ЦРУ: [Електронний ресурс] – режим доступу: <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/mx.html>

3.1.3. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов ; МОН України. - 3-є вид. - Київ : Центр учбової літератури, 2016. - 280 с.

3.1.4. Архіпов, В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов ; МОН України. - 3-є вид. - Київ : Центр учбової літератури, 2016. - 342 с.

3.1.5. Архіпов, В. В. Организация работы сомелье (все о вине в



3.1.5. Іванова, Л. О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навчальний посібник / Л. О. Іванова, О. М. Музика ; МОН України, Укоопспілка. – Львів : Магнолія, 2016. - 226 с.

3.1.6. Ковешников В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.

3.1.7. 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, 2012 – 557 с.

3.1.8. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник / Я.М. Сало – Львів: Афіша, 2013.– 560с.

Додаткові рекомендовані джерела

3.1.9. Зубар Н.М. Фізіологія харчування: Практикум: навч. Посібник / Н.М. Зубар, Ю.В. Руль, А.В. Булгакова. – К.: Центр учбової літератури, 2011.– 258с.

3.1.10. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства – К: Ліра, 2010.- 388 с.

3.1.11. Сайт туристичної бібліотеки [http \[Електронний ресурс\]](http://turlib.net). – Режим доступу: [//turlib.net](http://turlib.net)

3.1.12. Законодавча база України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua>

3.1.13. Державний комітет статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [//www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)

3.2. Перелік наочних та інших навчально-методичних посібників, методичних матеріалів до ТЗН

№ пор.	Назва	Шифр тем за тематичним планом	Кількість
1.	Відео матеріал до лекційного курсу	1.1-1.1	Відео версія
2.	Нормативна документація	1.6, 1.8, 1.9	10 прим.
3.	Предмети сервірування та накриття столів (фарфоровий, скляний, металевий, інвентар, ресторанна білизна).	1.10	1 набір



4. РЕЙТИНГОВА СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ НАБУТИХ СТУДЕНТОМ ЗНАТЬ ТА ВМІНЬ

4.1. Оцінювання окремих видів виконаної студентом навчальної роботи та набутих знань та умінь здійснюється в балах відповідно до табл. 4.1.

Таблиця 4.1

Оцінювання окремих видів навчальної роботи студента

6 семестр				
Модуль № 1		Модуль № 2		Мах кількість балів
Вид навчальної роботи	Мах кількість балів	Вид навчальної роботи	Мах кількість балів	
Виконання та захист практичних робіт №№ 1.1- 1.11	28	Виконання та захист практичних робіт №№ 2.1- 2.11	28	
Презентація створеного ресторану	4 сумарна	Презентація іноземної кухні	4 сумарна	
<i>Для допуску до виконання МКР №1 студент має набрати не менше 20 балів</i>		<i>Для допуску до виконання МКР №2 студент має набрати не менше 20 балів</i>		
Виконання модульної контрольної роботи № 1	12	Виконання модульної контрольної роботи № 2	12	
Усього за модулем № 1	44	Усього за модулем № 2	44	
Семестровий екзамен				
Усього за 6 семестр				100


4.2. Виконаний вид навчальної роботи зараховується студенту, якщо він отримав за нього позитивну оцінку за національною шкалою (табл. 4.2).

Таблиця 4.2

Відповідність рейтингових оцінок за окремі види навчальної роботи
в балах оцінкам за національною шкалою

Рейтингова оцінка в балах				Оцінка за національною шкалою
Виконання та захист практичних робіт	Презентація створеного ресторану	Презентація іноземної кухні	Виконання модульної контрольної роботи	
26-28	4	4	11-12	Відмінно
21-25	3	3	9-10	Добре
17-20	2,5	2,5	7-8	Задовільно
менше 17	менше 3	менше 3	менше 7	Незадовільно

4.3. Сума рейтингових оцінок, отриманих студентом за окремі види виконаної навчальної роботи, становить поточну модульну рейтингову оцінку, яка заноситься до відомості модульного контролю.

	Система менеджменту якості. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»	Шифр документа	СМЯ НАУ РНП 15.01.02-01-2019
		Стор. 8 із 11	

4.4. Сума поточної та контрольної модульних рейтингових оцінок становить підсумкову модульну рейтингову оцінку (табл.4.3), яка в балах та за національною шкалою заноситься до відомості модульного контролю.

Таблиця 4.3

Відповідність підсумкової модульної рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою

Модуль №1	Модуль №2	Оцінка за національною шкалою
40-44	40-44	Відмінно
33-39	33-39	Добре
27-32	27-32	Задовільно
менше 27	менше 27	Незадовільно

4.5. Сума підсумкових модульних рейтингових оцінок у балах становить підсумкову семестрову модульну рейтингову оцінку, яка перераховується в оцінку за національною шкалою (табл. 4.4).

Таблиця 4.4

Відповідність підсумкової семестрової модульної рейтингової оцінки в балах оцінкам за національною шкалою

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою
79-88	Відмінно
66-78	Добре
53-65	Задовільно
менше 53	Незадовільно

Таблиця 4.5

Відповідність екзаменаційної рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою
11-12	Відмінно
9-10	Добре
7-8	Задовільно
менше 7	Незадовільно

4.6. Сума підсумкової семестрової модульної та екзаменаційної рейтингових оцінок у балах становить підсумкову семестрову рейтингову оцінку, яка перераховується в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS (табл. 4.6).



Таблиця 4.6

Відповідність підсумкової семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS


Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
		Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре	B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
75-81		C	Добре (в загальному вірне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
67-74	Задовільно	D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-66		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34		F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)

4.7. Підсумкова семестрова рейтингова оцінка в балах, за національною шкалою та шкалою ECTS заноситься до заліково-екзаменаційної відомості, навчальної картки та залікової книжки студента.

4.8. Підсумкова семестрова рейтингова оцінка заноситься до залікової книжки та навчальної картки студента, наприклад, так: 92/Відм./A, 87/Добре/B, 79/Добре/C, 68/Задов./D, 65/Задов./E тощо.

4.9. Підсумкова рейтингова оцінка з дисципліни, яка викладається протягом одного семестру, дорівнює підсумковій семестровій рейтинговій оцінці.

Зазначена підсумкова рейтингова оцінка з дисципліни заноситься до Додатку до диплому.

	Система менеджменту якості. Робоча навчальна програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»	Шифр документа	СМЯ НАУ РНП 15.01.02-01-2019
		Стор. 11 із 11	

(Ф 03.02 – 04)

АРКУШ РЕЄСТРАЦІ РЕВІЗІЇ

№ пор.	Прізвище ім'я по-батькові	Дата ревізії	Підпис	Висновок щодо адекватності
1.	Жугеренко В.С.	01.09.20 протокол №1	<i>[Signature]</i>	фактично відповідає

(Ф 03.02 – 03)

АРКУШ ОБЛІКУ ЗМІН

№ зміни	№ листа (сторінки)				Підпис особи, яка внесла зміну	Дата внесення зміни	Дата введення зміни
	Зміненого	Заміненого	Нового	Анульованого			

(Ф 03.02 – 32)

УЗГОДЖЕННЯ ЗМІН

	Підпис	Ініціали, прізвище	Посада	Дата
Розробник				
Узгоджено				
Узгоджено				
Узгоджено				