

**Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу**

**Циклова комісія викладачів професійної-теоретичної підготовки та
майстрів виробничого навчання технологічного профілю**

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОСОБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Освітньо-професійна програма Харчові технології

Спеціальність : 181 Харчові технології

Галузь знань : 18 Виробництво та технології

Рівень вищої освіти : фаховий молодший бакалавр

Мова навчання : українська

Розробник: Калініченко Віра Іванівна, викладач вищої категорії,
викладач-методист

Контактний телефон: +380679083121

Розглянуто й схвалено на засіданні циклової комісії викладачів
професійної-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання
технологічного профілю

Протокол № 01 від 30 серпня 2021 р.

Голова циклової комісії _____ Надія ФЕДЬКІВ

Львів 2021

1. Анотація дисципліни

Навчальний курс представляє самостійну дисципліну, складену на основі найновіших досягнень науки. Дисципліна «Особливості ресторанного сервісу» вивчає інноваційну діяльність сучасних закладів ресторанного господарства.

Реалізація цих завдань неможлива без підготовки кваліфікованих спеціалістів.

Програмою дисципліни передбачено надати майбутнім спеціалістам теоретичні знання та прищепити навички до вирішення завдань по організації процесу обслуговування, озброїти методами наукового аналізу, питань забезпечення стійкої безперервної роботи підприємств, підвищення ефективності обслуговування, досягнення високих кінцевих результатів.

При вивченні курсу студенти знайомляться з теоретичними і методологічними основами організації процесу обслуговування, засвоюють методи аналізу, проектування, моделювання і системного удосконалення організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

2. Мета дисципліни – озброїти студентів глибокими теоретичними знаннями про механізм процесу реалізації і організації споживання їжі, про шляхи підвищення ефективності цього процесу на усіх його ступенях, інтенсифікація окремих і всієї сукупності торгівельно – технологічних операцій і процесів, формувати спеціаліста – керівника і власника, менеджера закладів ресторанного господарства.

Завдання дисципліни:

Оволодіти системою знань, достатньої для формування умінь і навичок з вирішенням питань обслуговування гостей на високому рівні в закладах ресторанного господарства та примінення інноваційних методів обслуговування.

Після вивчення дисципліни студенти повинні:

3. **Знати:** загальні наукові основи організації роботи в торгових залах закладів ресторанного господарства, нововведень, механізм прийняття рішень, що дає можливість здійснювати внутрішню та зовнішню селекцію інновацій для підприємств ресторанного господарства.

Внаслідок вивчення дисципліни студент повинен продемонструвати такі **результати навчання**:

- формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності;
- самостійно планувати і виконувати наукові розробки з удосконалення існуючих та розроблення нових форм і методів обслуговування;
- володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій;
- розробляти та реалізовувати інноваційні методи обслуговування, створювати споживачеві безпеку при споживанні продуктів харчування та відповідність асортименту і властивостям реалізованої продукції та послуг рівню цін;
- розробляти та впроваджувати високі технології обслуговування, а також традиційні форми обслуговування;

- вміти творчо аналізувати переваги, недоліки існуючих методів обслуговування та розробляти пропозиції щодо їх удосконалення, впроваджувати нові інструменти, компоненти і методи;

- вміти комплексно розглядати усі питання, які пов'язані з організацією процесу обслуговування різних контингентів споживачів, розкривати масштабність завдань, їх складність і специфічність.

4. **Пререквізити:** Теоретичні основи організації; Технології харчових виробництв. Формат проведення дисципліни: очна серія лекцій, практичних робіт. Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації.

Технічне й програмне забезпечення (обладнання) Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання (матеріально-технічна база) для:

- комунікації та опитувань;
- виконання домашніх завдань;
- проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль).

Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності.

Політика курсу

- Курс передбачає роботу в колективі.
- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим для конструктивної критики.
- Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.

- Всі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Студент, який спізнився, вважається таким, що пропустив заняття з неповажної причини з виставленням 0 балів за заняття, і при цьому має право бути присутнім на занятті.
- За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни студент отримує за заняття 0 балів і зобов'язаний відпрацювати таке заняття.
- Ліквідація заборгованості відбувається протягом одного тижня після встановленого терміну, при цьому оцінка знижується на 10%.
- Здобувачі вищої освіти мають право скласти екзамен автоматично у випадку, якщо впродовж семестру такі здобувачі набрали 10-12 балів.
- Здобувачам вищої освіти після аудиторних занять надається право підвищувати свій рейтинг лише під час складання іспитів (підсумкового оцінювання) за графіком екзаменаційної сесії.
- Під час роботи над завданнями недопустимо порушення академічної доброчесності: при використанні Інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.
- Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

5. Структура навчальної дисципліни

Назва змістовних розділів і тем	Кількість годин			
	Разом	Із них		
		В тому числі		
		Лекцій	Прак-тичних	Семінари
Тема 1. Інноваційна діяльність сучасних закладів ресторанного господарства	16	10	4	2
1.1. Внутрішній потенціал закладів ресторанного господарства. Концепції або формат закладу. Рівні інноваційних циклів	2	2		
1.2. Інноваційні зміни, що спрямовані на появу нових підходів до управління діяльності підприємства. Інноваційні зміни, що пов'язані з продукцією РГ та або просування на ринок	2	2		

1.3. Внутрішні можливості реалізації інновацій підприємством	2		2	
1.4. Функції ресторанного господарства. Значення сучасних світових трендів ресторанного господарства. Рівні інноваційних циклів	2	2		
1.5. Інноваційна продукція (технологічно новий продукт або технологічно вдосконалений продукт)	2			2
1.6. Вимоги до створення нової ресторанної продукції Розробка новітніх технологій ресторанної продукції.	2	2		
1.7. Використання харчових речовин із водоростей і продуктів їх переробки на підприємстві ресторанного господарства (зостера, цистозіра, морські фокуси, спіруліна, альгінати, еламін та інші)	2		2	
1.8. Сучасні види обладнання організації робочих місць Шляхи поліпшення харчових цінностей страв Аналіз і прогнозування організаційно-технічного рівня сучасного виробництва	2	2		

6. Теми практичних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
-------	------------	-----------------

1.	Скласти матричні моделі: «Унікальність – Внутрішні можливості реалізації інновації підприємством»; «Ризик втрат – Очікуваний корисний ефект»	2
2.	Скласти схеми природних потреб споживачів та збільшення економічних показників підприємства.	2
Разом		4

7. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Інноваційна продукція закладів ресторанного господарства	2
Разом		2

8. Методи навчання

Лекції, практичні роботи, семінари

10. Методи контролю

Рівень знань студентів оцінюється за 12-ти бальною системою.

Шкала оцінювання:

Оцінка	
10-12 балів	відмінно
7 – 9 балів	добре
4-6 балів	задовільно
1-3 бали	не задовільно

Методичне забезпечення

1. Опорні конспекти лекцій
2. Презентації лекцій
3. Методичні рекомендації для виконання практичних робіт

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон «Про підприємства України»
2. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 №3682
3. Баранов В.С. Технолоия производства предприятий общественного питания – М. Экономика, 1986
4. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. Посіб. – К.:Київ. нац.торг.екон.ун-т, 2003. – 200с.
5. Збірник рецептур і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.]; під ред. М.І.Пересічного. – К.:Книга, 2004.-428с.
6. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостини и ресторанов. – Минск. ООО «Новое знание», 2001
7. Карпенко В.Д. Рогова А.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування – Київ, НМЦ «Укоопосвіта», 2003 – 248с.
8. Пивоваров В.И., Платонов Н.О. Менеджмент громадського харчування. – Київ: КНТУ, 2001-655с
9. Кромстофер Эгертон – Томас «Ресторанный бизнес» Москва. Росконсульт. 1999
10. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів / За ред. проф. Н.О.П'ятницької. – К.:Київ. Нац.торг.-екон.ун-т, 2005. – 632с.

- 11.П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування: Підруч. для вузів. – К.:Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2001. –655с.
- 12.Ресторанне господарство Львівської області у 2005 році, Статистичний збірник, Львів - 2003

Допоміжна

1. Інтернет видання