

**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра інженерії харчового виробництва**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Декан біолого-технологічного факультету

\_\_\_\_\_ І.О. Балабанова  
“ 28 ” \_\_\_\_\_ 08 \_\_\_\_\_ 2019 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Світове ресторанне господарство»**

(назва навчальної дисципліни)

**Освітній рівень** \_\_\_\_\_ перший (бакалаврський) \_\_\_\_\_  
(бакалавр, магістр)

**Спеціальність** \_\_\_\_\_ 181 «Харчові технології» \_\_\_\_\_  
(шифр і назва спеціальності)

**Освітня програма** \_\_\_\_\_ Харчові технології \_\_\_\_\_  
( назва спеціалізації)

**Факультет** \_\_\_\_\_ біолого – технологічний \_\_\_\_\_  
(назва факультету)

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Світове ресторанне господарство» для здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробники: Дзюндзя О.В. доцент, к.т.н.

(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва

Протокол № 1 від 28.серпня 2019 року

Схвалено методичною комісією факультету

Затверджено на Вченій раді факультету

Протокол №1 від 28 серпня 2019 року

Затверджено на Вченій раді біолого – технологічного факультету

Протокол № 1 від 29.08.2019 року

В.о. завідувача кафедри  
Інженерії харчового виробництва



(підпис)

(Новікова Н.О.)

(прізвище та ініціали)

30. 08. 2019 року

### 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність (напрямок підготовки), освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів для денної форми – 3	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Нормативна	
Змістовних частин – 2	Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>	<b>Рік підготовки:</b>	
Загальна кількість годин для денної форми- 90		3-й	
		<b>Семестр</b>	
		6-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 3	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	<b>Лекції</b>	
		22 год.	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		22 год.	
		<b>Лабораторні</b>	
		-	
		<b>Самостійна робота</b>	
		46 год.	
<b>Індивідуальні завдання:</b>			
-			
Вид контролю: залік			

#### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 : 1

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

*Метою дисципліни «Світове ресторанне господарство» є вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навиками фахівця, знайомство з особливостями ресторанного сервісу країну світу*

*Завдання дисципліни «Світове ресторанне господарство» полягають в : отриманні студентами знань з історичних етапів становлення ресторанного господарства у країнах Європи, Азії, Африки, Південної, Центральної та Північної Америк та Океанії; розкриті національних традицій харчування, ресторанного обслуговування; наведені характеристики типів підприємств харчування для різних країн світу; висвітлені основні аспекти діяльності закордонних закладів ресторанного господарства, організації різних видів системи сервісу.*

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- основні терміни та поняття, які є ключовими для дисципліни;
- основні принципи організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства;
- номенклатуру існуючих послуг та сучасну матеріально-технічну базу для процесу виробництва продукції ресторанного господарства та обслуговування споживачів;
- технологію та організацію обслуговування різних контингентів споживачів;
- основи раціональної організації праці з використанням технічних норм часу, застосування методики раціоналізації робочих місць в закладах ресторанного господарства різних типів і класів;

**вміти:**

- практично застосовувати навички з організації роботи сучасних закладів ресторанного господарства, ефективного та раціонального використання сировинних, матеріальних, просторових ресурсів, забезпеченості трудовими ресурсами відповідного кваліфікаційного рівня;
- моделювати процес обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства;
- користуватися галузевими організаційно-правовими документами та актами державного регулювання в сфері ресторанного господарства;
- практично застосовувати методи оцінки якості послуг ресторанного господарства та здійснювати організаційні заходи щодо підвищення якості послуг;
- дотримуватись професійних поведінкових стандартів.

## 3. Програма навчальної дисципліни

**Змістова частина 1. Основи ресторанного господарства країн світу.**

**Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства**

Історичний розвиток ресторану

Ресторанне господарство Стародавнього світу

Ресторанне господарство Середніх віків

Розвиток ресторанного господарства у 18-го сторіччі

Розвиток ресторанного господарства від 19-го до 21 сторіччя

**Тема 2. Особливості ресторанного господарства країн світу.**

Особливості ресторанного господарства Європейських країн

Особливості ресторанного господарства країн Сходу

Особливості ресторанного господарства Африканських країн

Особливості ресторанного господарства країн Північної та південної Америки

Особливості ресторанного господарства Австралії та Нова Зеландії.

**Змістова частина 2. Основи ресторанного сервісу та етикету країн світу.**

**Тема 3. Сервіс у закладах ресторанного господарства за кордоном**

Характер професії

Системи сервісу

Види сервісу

Режим та види харчування

**Тема 4. Кулінарний етикет країн світу**

Особливості етикету деяких країн Північної та Південної Америки

Особливості етикету окремих країн Азії, Близького Сходу та Австралії

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових частин і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Змістова частина 1. Основи ресторанного господарства країн світу.</b>												
<b>Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства</b>	18	4		4		10						
<b>Тема 2. Особливості ресторанного господарства країн світу.</b>	24	6		6		12						
<b>Разом за змістову частину 1</b>	<b>42</b>	<b>10</b>		<b>10</b>		<b>22</b>						
<b>Змістова частина 2. Основи ресторанного сервісу та етикету країн світу.</b>												

<b>Тема 3. Сервіс у закладах ресторанного господарства за кордоном</b>	24	6	6	12						
<b>Тема 4. Кулінарний етикет країн світу</b>	24	6	6	12						
<b>Разом за змістову частину 2</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>24</b>						
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>46</b>						

### 5. Теми лекційних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	4
2	Тема 2. Особливості ресторанного господарство країн світу.	6
3	Тема 3. Сервіс у закладах ресторанного господарства за кордоном	6
4	Тема 4. Кулінарний етикет країн світу	6
	<b>Всього</b>	<b>22</b>

### 6. Теми практичних занять Не передбачені навчальним планом

### 7. Теми лабораторних занять

№ заняття	Тема заняття	Кількість годин
1	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	4
2	Тема 2. Особливості ресторанного господарство країн світу.	6
3	Тема 3. Сервіс у закладах ресторанного господарства за кордоном	6
4	Тема 4. Кулінарний етикет країн світу	6
	<b>Всього</b>	<b>22</b>

### 8. Теми самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин

1	Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	10
2	Тема 2. Особливості ресторанного господарство країн світу.	12
3	Тема 3. Сервіс у закладах ресторанного господарства за кордоном	12
4	Тема 4. Кулінарний етикет країн світу	12
	<b>Всього</b>	<b>46</b>

## 9. Методи навчання

Методи навчання як свідомі систематичні і послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Кулінарний дизайн» включає проведення:

**Лекцій** з застосуванням мультимедійних проєктів, слайдів, інших електронних носіїв. Студенти мають доступ до електронного варіанту лекцій та при необхідності використовують його під час підготовки до практичних занять, підсумкового контролю за кожну змістову частину, тестових завдань.

**Практичних та лабораторних занять** з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм.

**Самостійна робота** з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим та інформаційним матеріалом кафедри.

**Використання** на практичних заняттях схем, таблиць та ДСТУ

**Рекомендація до перегляду** і вивчення дидактичних матеріалів нового покоління (електронні підручники тощо)

**Індивідуальної роботи** зі студентами з питань більш глибокого вивчення окремих тем і напрямків навчальної програми, виконання самостійної роботи

1. Словесні методи навчання:

- пояснення;
- навчальна дискусія.

2. Наочні методи навчання:

- ілюстрування;
- демонстрування;

3. Практичні методи навчання

- лабораторні роботи

## 10. Методи контролю

Проміжний, поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену

В процесі навчання студента викладачем реалізується проміжний, поточний і підсумковий семестровий контроль знань студентів.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання студентом контрольних робіт за кожний змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання



лекційного матеріалу, методики виконання практичних та лабораторних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості студента до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час проведення навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засідання кафедри основною формою поточного контролю є тестування.

Підсумковий контроль за кожну змістову частину – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять в змістову частину та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності студента в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою

### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістова частина 1			Змістова частина 2							Підсумкова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	60	100
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		

### За виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
До 10	до 60	до 30	100

**Схема оцінювання ДВНЗ «ХДАУ»**  
**Національна диференційована шкала**

Оцінка	Мін.рівень досягнень	Макс.рівень досягнень
Відмінно/Excellent	90	100
Добре/Good	74	89
Задовільно/Satisfactory	60	73
Незадовільно/Fail	0	59

**Шкала оцінювання: ECTS**

A	90	100
B	82	89
C	74	81
D	64	73
E	60	63
Fx	35	59
F	1	34

**11. Методичне забезпечення**

**12. Рекомендована література**

**Базова**

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Крилова Л.В. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. для студ. ден. та заоч. форми навчання – ДонНУЕТ, 2007. – 326с.
3. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Пер. с нем. Ю.О.Бема\ С.и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – М.: Центрполиграф, 2003. – 288 с.
4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша, 2005. – 336 с.
5. Современная энциклопедия. Кулинарные традиции мира / Вед. ред. Е. Ананьева. – М.: Авнта плюс., 2003. – 432 с.
6. Управление рестораном: практическое пособие / Д. Джеймс, Д. Болдуин; пер. с англ. Т.В. Процько, Д.А. Соколова, Д.М. Короткова, Н.О. Залуцкой. – М.: ТК Велби: Проспект, 2010. – 440 с.
7. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие; Ин-т русского предпринимательства. – М.: Дашков и К, 2008. – 248 с.

8. Эгертон-Томас Кристофер Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. – М.: РосКонсульт, 2010. – 272 с.

### **Допоміжна**

Періодичні видання для фахівців ресторанного господарства:

«Ресторатор»

Arts & Gastronomie

ChefART

Академия кулинарии

Школа гастронома

Профессиональная кухня

Дегустатор

Ресторановедь

### **13. Інформаційні ресурси**

1. Нормативні акти України // [www.nau.kiev.ua](http://www.nau.kiev.ua)
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України - [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua)
4. [www.book.sgg.ru](http://www.book.sgg.ru)
5. [www.ukrkonditer.kiev.ua](http://www.ukrkonditer.kiev.ua)

### **Мультимедійні програми:**