



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Організація ресторанного господарства»

Рівень вищої освіти:	<u>Перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітньо-професійна програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>1</u>
Рік навчання (курсу):	<u>1</u>
Форма навчання:	<u>Денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>13,5</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Любов Коваленко, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Профайл лектора	https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kovalenko-lyubov-grigorivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	lavreniukliuba@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=307

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивчення останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності і впровадження його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.
Завдання курсу	- вивчення здобувачами вищої освіти сфери обслуговування і формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності; принципів структуризації виробничих процесів, що здійснюються в різноманітних закладах ресторанного господарства; - опанування здобувачами навичок з оперативного планування роботи закладів ресторанного господарства в цілому і виробництва зокрема; - набуття теоретичних знань і практичних умінь із сучасної організації роботи закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової до споживання продукції в цілому і робочих місць у виробничих цехах зокрема з урахуванням ступеня оснащення їх відповідним устаткуванням та інвентарем, ефективного і раціонального використання їх сировинних, матеріальних, просторових ресурсів; - набуття здобувачами теоретичних знань і практичних навичок з аналізу та планування раціональної організації праці з використанням технічних норм часу, застосування методики раціоналізації робочих місць основного і допоміжного виробництва в ЗРГ різних типів та класів; - набуття здобувачами практичних умінь з раціоналізації робочих місць в закладах ресторанного господарства та вибору альтернатив майбутнього концептуального

	розвитку закладу ресторанного господарства; вивчення здобувачами номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності; ▸ вивчення здобувачами принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, а також методів обслуговування; ▸ набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ різних типів, класів, форм власності; ▸ набуття здобувачами теоретичних знань і практичних навичок з обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу; ▸ опанування здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери індустрії гостинності за кордоном.
Загальні компетентності	▸ здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя; ▸ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ▸ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності	▸ розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; ▸ здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; ▸ здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; ▸ здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; ▸ здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; ▸ здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; ▸ здатність забезпечувати сервісно-виробничий процес з надання послуг гостинності при організації сільського зеленого туризму.
Програмні результати навчання	▸ знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук; ▸ аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; ▸ розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; ▸ організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; ▸ розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів; ▸ розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів сільського зеленого туризму при наданні послуг гостинності.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства				
Тема 1. Історія розвитку ресторанного господарства	2/2	Знати термінологію у сфері ресторанного бізнесу, вміти пояснювати базові концепції в індустрії гостинності; виявляти та аналізувати перспективні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	10
Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	6/6	Знати класифікацію підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції та послуг, що надаються. Орієнтуватись у типах підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	10
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	4/4	Вміти характеризувати матеріально-технічне постачання. Знати форми та методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення. Вимоги до транспортування харчових продуктів.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	10
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4/4	Знати вимоги до температурного режиму зберігання сировини, напівфабрикатів, тари, вимоги до складських приміщень, правила зберігання продуктів. Вміти розрізняти нормовані та ненормовані втрати при зберіганні продукції	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного	10

		ресторанного господарства.	матеріалу Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				10
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	14/16	Знати організацію роботи цехів, вміти підбирати, розраховувати технологічне обладнання, устаткування, інструменти, інвентар для відповідного робочого місця, дільниці, потокової лінії, цеху; складати виробничу програму; розробляти технологічну документацію на напівфабрикати та готову продукцію.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	20
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8/8	Знати складові процесу обслуговування споживачів; основні групи споживачів, їх характеристику; характеристику видів і методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; структуру процесу обслуговування споживачів за участі офіціантів; системи обслуговування відповідно до типів і класів закладів ресторанного господарства; види сервірування столу та їх характеристику; етичні норми поведінки персоналу. Набути практичних навичок щодо підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування, попереднього сервірування столів і роботи з підносом.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Рольові ігри Підготовка і захист реферативного матеріалу	15
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4/4	Характеризувати стан матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства, зокрема їх екстер'єру та інтер'єру, вміти аналізувати стан комфортності приміщення для споживачів послуг. Знати види торговельних приміщень, їх призначення та характеристику; вимоги до інтер'єру торговельних приміщень відповідно до концепції закладу ресторанного господарства; види меблів та устаткування закладів ресторанного господарства, вимоги до них; правила організації	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист	15

		клінінгових технологій. Знати характеристику та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп. Орієнтуватися у вимогах до миття столового посуду та наборів. Знати Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Розуміти норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства.	реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				10
Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства				
Тема 8. Меню в закладах ресторанного господарства	2/2	Володіти знаннями про класифікацію та призначення меню. Вміти застосовувати на практиці можливості електронного меню у закладах ресторанного господарства. Орієнтуватися у особливостях складання меню вільного вибору. Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору. Особливості складання меню денного раціону харчування.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	15
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	8/8	Знати асортимент холодних страв та закусок, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервірування стола при подаванні холодних страв і закусок. Техніку подавання холодних страв та закусок. Підбір посуду та наборів для подавання. Асортимент гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок. Набути практичних навичок щодо подавання різних груп і напоїв у закладах ресторанного господарства із застосуванням різних способів подавання. Знати аперитиви та джестиви, їх функції, види та правила подавання; правила подавання різних видів алкогольних та безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства. Набути практичних навичок щодо подавання різних видів алкогольних і безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства; правил підбору окремих груп страв і виробів до різних видів напоїв.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	15
Тема 10. Організація та		Знати принципи та правила організації обслуговування	Активна участь у розгляді	10

моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства		споживачів за місцем роботи; за місцем навчання. Знати характеристику закладів ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів; особливості обслуговування пасажирів на залізничному транспорті; на авіатранспорті; на водному транспорті; на автотранспорті.	лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Поточний модульний контроль				10
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів				
Тема 11. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	6/8	Знати класифікацію бенкетів за різними ознаками; порядок організації бенкетів за столом; порядок організації бенкетів біля столу; порядок проведення неформальних видів бенкетів. Набути практичних навичок щодо організації різних видів бенкетів у закладах ресторанного господарства. Знати види офіційних прийомів; порядок організації дипломатичних прийомів; порядок організації офіційних ділових прийомів. Набути практичних навичок щодо організації різних видів офіційних прийомів. Знати характеристику закладів ресторанного господарства при готелі; типи харчування у готелях; характеристику та класифікацію сніданків; організацію харчування у готелях за типом «шведський стіл»; організацію роботи служби «Room service»; організацію інших видів харчування у готелях. Набути практичних навичок щодо організації харчування мешканців готелів. Знати класифікацію ділових заходів; організацію обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо; особливості організації харчування на виставках та ярмарках; особливості організації харчування під час проведення спортивних змагань; особливості організації харчування у установах. Набути практичних навичок щодо організації обслуговування учасників ділових та event-заходів	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5

Тема 12. Організація харчування в сільському (зеленому) туризмі	4/6	Знати організацію обслуговування груп та індивідуальних туристів при наданні послуг харчування в сільському(зеленому) туризмі. Вміти зробити підбір системи харчування для груп туристів, сервірувати столи під час організації харчування груп туристів. Орієнтуватись в обслуговуванні іноземних туристів враховуючи їх кулінарні вподобання.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 5. Організація оперативного планування виробництва. Принципи раціональної організації виробничого процесу				
Тема 13. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	4/4	Вирішувати конкретні виробничі завдання коригування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Тема 14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	4/4	Знати основні завдання технічного нормування. Володіти технікою спостережень витрат робочого часу працівника. Визначати графіки виходу на роботу в закладах ресторанного господарства. Знати основні вимоги до організації робочого місця працівника.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	10
Поточний модульний контроль				5
Змістовий модуль 6. Інноваційні впровадження в ресторанному господарстві				
Тема 15. Інноваційні технології в	4/4	Вміти впроваджувати сучасні технології виробництва на	Активна участь у розгляді лекційного	5

організації виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства		підставі раціонального використання класичної і нової сировини. Освоїти процедури розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;	матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	
Тема 16. Інноваційні форми організації сервісної діяльності в ресторанному господарстві	4/4	Знати особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформацію на сучасному вітчизняному ринку. Знати інноваційні технології створення стандартів сервісу та інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів, новітні концепції харчування,	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	5
Поточний модульний контроль				5
Всього за семестр (4-й, 5-й, 6-й)				70 (210/3)
Курсова робота				100
Екзамен				30
Всього за курс	86/92			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни