



СИЛАБУС

1. Базова інформація про дисципліну	
Назва дисципліни	Організація ресторанного господарства
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	242 «Туризм»
Освітньо-професійна програма	«Туризм»
Семестр	6
Факультет	менеджменту
Курс	III
Анотація курсу	Курс «Організація ресторанного господарства» спрямований на вивчення основ структури, змісту, функцій технологічного процесу ресторанних послуг.
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=307
Мова викладання	Українська
Лектор курсу	Коваленко Любов Григорівна, к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи https://tourism.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/kovalenko-lyubov-grigorivna.html
Адреса кафедри	м. Умань, вул. Інституська, 1, корп. 4
2. Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма	«Туризм» https://ects.udau.edu.ua/ua/informaciya-po-programam/fakultet-menedzhmentu/op-turizm-bakalavr.html
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	У результаті вивчення дисципліни студент повинен оволодіти такими загальними компетентностями: – здатність діяти соціально відповідально та свідомо;
Перелік фахових компетентностей (ФК)	У результаті вивчення дисципліни студент повинен оволодіти такими фаховими компетентностями: – здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; – розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);
Перелік програмних результатів навчання (ПР)	– застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів; – діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

3. Опис дисципліни

Структура навантаження студентів	Кількість годин – 135 Кількість кредитів – 4,5 Лекції – 28 год. Практичні заняття 32 год. Самостійна робота – 45 год. Курсова робота – 30 год. Форма підсумкового контролю – екзамен.
Методи навчання	Основний метод навчання – використання спеціальних консультативно-контрольних навчальних технологій під час проведення лекційних, практичних занять з метою закріплення навчального матеріалу, осмислення й засвоєння нового матеріалу. Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань. Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць, зображень з мультимедійним супроводом. Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів. Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5-6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання самостійних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі. Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.
Мета та завдання	<p>Мета дисципліни: 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.</p> <p>Завдання дисципліни: – вивчення здобувачами вищої освіти сфери обслуговування і</p>

	<p>формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності; принципів структуризації виробничих процесів, що здійснюються в різноманітних закладах ресторанного господарства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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;
	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
4. Зміст дисципліни	
Тема 1	Історія розвитку ресторанного господарства
Тема 2	Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства
Тема 3	Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарств
Тема 4	Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства
Тема 5	Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства
Тема 6	Якість обслуговування на підприємствах ресторанного господарства
Тема 7	Організація харчування в сільському(зеленому) туризмі
5. Політика дисципліни	
Організація навчання	<p>Регулярне відвідування лекцій здобувачами, активна їх участь під час опитування на практичних заняттях, ініціативність в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи.</p> <p>Організація навчання відбувається згідно розкладу http://mkr.udau.edu.ua</p>

Методи контролю	Комплекс контрольних заходів містить поточний і підсумковий контроль. Поточний контроль включає оцінювання знань здобувача вищої освіти під час проведення практичних занять; виконання завдань самостійної та науково-дослідної роботи; поточний модульний контроль. Підсумковий контроль знань проводиться у вигляді екзамену
Академічна доброчесність	Дотримання положень «Кодексу академічної доброчесності УНУС». Доступний за посиланням: https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7

6. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточний (модульний) контроль											Підсумковий контроль	Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2			Змістовий модуль 3			Змістовий модуль 4			
T1	T2	МК 1	T3	T4	МК 2	T5	T6	МК 3	T7	МК 4	30	100
5	5	3	9	9	3	10	9	5	9	3		

7.

7. 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

8. Рекомендована література Нормативна література

- Конституція України.
- Закони України:
 - «Про захист прав споживачів» від 12.05.91.-№1023-ХІІ.
 - «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 236.12.97 № 771/97-ВР.
 - «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 02.11.04 №2137-ІV.
- Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).
- Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).
- Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ХДУХТ, 2003.
- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для 29 підприємств громадського харчування всіх форм власності. К.:А.С.К., 2000.
- ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
- ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держстандарт України, 2004.

Базова література

1. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
2. Нагернюк Д.В., Коваленко Л.Г. Особливості сфери гостинності: дефініція поняття «гостинність». *Інфраструктура ринку*. 2021. №59. URL: <http://www.market-infr.od.ua/uk/>
3. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко-Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. Х.: Світ книг, 2020. 288 с.
4. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. [Б.М. Андрушків, Л.Я. Малюта, Г.Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В.А., 2018. 268 с.
5. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
6. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства. ВПЦ «Візаві», Умань, 2018. 374 с.
7. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
8. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Ресторани. Київ : КНТЕУ, 2017. 311 с.
9. HoReCa: навч. посіб.: у 3т. Т.3. Кейтеринг (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2017. 426 с.
10. Коваленко Л.Г. Мотивація персоналу підприємств готельно-ресторанного господарства. *Глобальні та національні проблеми економіки*. №16. 2017. С. 173 – 181. Режим доступу: <http://global-national.in.ua/>
11. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. 3-тє вид. К.: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
12. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. К.: КНТЕУ, 2015. 465 с.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України : офіційний вебсайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. Аналітичні публікації з проблем гостинності. URL: <http://prohotelia.com.ua>.
3. Ресторатор [Електронний ресурс] : [сайт журналу]. – Режим доступу: www.rcstorator.com.ua.
4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
5. Наукова бібліотека ім. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.
6. Бізнес в Україні. URL:<http://www.ukrbiz.net>.