



Уманський національний
університет садівництва

Факультет менеджменту

Кафедра туризму та готельно-
ресторанної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Ресторанна справа»

Рівень вищої освіти:	<u>Початковий (короткий цикл)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>3, 4</u>
Рік навчання (курсу)	<u>2</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>6,0</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-spivrobotniki/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=311

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ▶ набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності, вивчення загальних закономірностей та сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, освоєння принципів обслуговування різних контингентів споживачів у закладах та поза їх межами і особливості їх розвитку на сучасному етапі
Завдання курсу	<ul style="list-style-type: none"> ➤ теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: організація модулювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства; організація постачання підприємств; організація складського та тарного господарства; організація роботи виробничих цехів підприємств ресторанного господарства.
Загальні компетентності	<ul style="list-style-type: none"> ➤ здатність працювати у команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію; ➤ здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, генерувати нові ідеї, виявляти ініціативу та підприємливість; ➤ здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; ➤ цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
Спеціальні компетентності	<ul style="list-style-type: none"> ➤ здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності; ➤ здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, створювати комфортні умови обслуговування споживачів; ➤ здатність збирати, обробляти та аналізувати інформацію про тенденції і

	<p>перспективи розвитку індустрії гостинності;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності; ➤ здатність враховувати специфіку і застосовувати техніку обслуговування споживачів в агросадибах.
Програмні результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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; ➤ аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; ➤ знати принципи, процеси і технології організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функції їх структурних підрозділів; ➤ знати особливості організації діяльності та надання послуг в агросадибах; ➤ контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства				
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	6/6	Знати термінологію у сфері ресторанного бізнесу, вміти пояснювати базові концепції в індустрії гостинності; виявляти та аналізувати перспективні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства.	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Підготовка і захист реферативного матеріалу</p>	5
Тема 2. Особливості організації та управління підприємствами 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.	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Підготовка і захист реферативного матеріалу</p>	5
Поточний модульний контроль				3

Змістовий модуль 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства					
Тема 3. Технологічний процес виробництва продукції в закладах ресторанного господарств	3.	6/6	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 Підготовка і захист реферативного матеріалу	9
Тема 4. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства		6/6	Вміти характеризувати матеріально-технічне постачання. Знати характеристику торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства. Розуміти основні показники інтер'єру торговельного залу. Орієнтуватися у характеристиці роздавальні, буфету та підсобних приміщень та характеристиці обладнання і меблів для торгових приміщень. Знати характеристику та призначення столового посуду та столових приборів, столової білизни. Розуміти норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства.	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу Обговорення лекційного матеріалу Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	9
Поточний модульний контроль					3
Змістовий модуль 3. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
Тема 5. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного		4/6	Знати порядок підготовки торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Вміти сервірувати столи. Орієнтуватися в процесі	Активна участь у розгляді лекційного матеріалу	10

господарства		<p>накривання столів скатертинами, правилах сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами. Знати форми обслуговування та особливості їх застосування. Вміти застосовувати види сервісу у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Характеризувати форми обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування. 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.</p>	<p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Презентація за темою заняття</p> <p>Підготовка і захист реферативного матеріалу</p>	
Тема 6. Якість обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	4/6	<p>Знати особливості організації ресторанного господарства у відповідності із сучасними державними стандартами; організацію якісного процесу обслуговування з дотримання державних стандартів на підприємствах ресторанного господарства Вміти організувати процес якісного обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства; здійснити перевірку згідно державних стандартів якісного обслуговування гостей на підприємствах ресторанного господарства різних типів та категорій.</p>	<p>Активна участь у розгляді лекційного матеріалу</p> <p>Обговорення лекційного матеріалу</p> <p>Міні-лекція</p> <p>Презентація за темою заняття</p> <p>Підготовка і захист реферативного матеріалу</p>	9
Поточний модульний контроль				5

Змістовий модуль 4. Послуга харчування в сільському(зеленому) туризмі				
Тема 7. 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 Міні-лекція Презентація за темою заняття Підготовка і захист реферативного матеріалу	9
Поточний модульний контроль				3
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	36/44			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