



## Силабус навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

<b>Спеціальність</b>	181 Технологія харчування
<b>Освітня програма</b>	181.010 Ресторанні та крафтові харчові технології
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	3 курс, 1, 2 семестри
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	10 кредитів
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 48 год. Практичні (семінарські) – 36 год. Лабораторні - 36 Самостійна робота – 180 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Екзамен, екзамен
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://hrb.hneu.edu.ua/">http://hrb.hneu.edu.ua/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юрївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	davydova_oks@ukr.net, <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні занять</b>	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Лабораторні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

**Мета** навчальної дисципліни: формування системи знань щодо принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності підприємств галузі; щодо особливостей організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональної організації праці на підприємствах; технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій під час обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу

### Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Технологія продукції ресторанного господарства	Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві
Товарознавство	Проектування об'єктів ресторанного бізнесу
Харчова хімія та нутриціологія	Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР
Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі	Переддипломна практика



Устаткування закладів ресторанного господарства	Дипломний проєкт
<p style="text-align: center;"><b>Зміст навчальної дисципліни</b></p> <p><b>Змістовий модуль 1.</b> <i>Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства</i></p> <p><b>Тема 1.</b> Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 2.</b> Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання</p> <p><b>Тема 3.</b> Класифікація закладів ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 4.</b> Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 5.</b> Організація постачання закладів ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 6.</b> Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств</p> <p><b>Змістовий модуль 2.</b> <i>Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</i></p> <p><b>Тема 7.</b> Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 8.</b> Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 9.</b> Організація оперативного планування виробництва</p> <p><b>Тема 10.</b> Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів</p> <p><b>Тема 11.</b> Організація роботи доготовільних цехів</p> <p><b>Тема 12.</b> Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 13.</b> Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 14.</b> Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 15.</b> Раціоналізація виробничого процесу</p> <p><b>Тема 16.</b> Нормування праці в ресторанному господарстві</p> <p><b>Тема 17.</b> Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу</p> <p><b>Змістовий модуль 3.</b> <i>Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</i></p> <p><b>Тема 18.</b> Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 19.</b> Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 20.</b> Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>Змістовий модуль 4.</b> <i>Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства</i></p> <p><b>Тема 21.</b> Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом</p> <p><b>Тема 22.</b> Організація обслуговування банкетів групи фуршет</p> <p><b>Тема 23.</b> Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави</p> <p><b>Тема 24.</b> Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»</p> <p><b>Тема 25.</b> Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства</p> <p><b>Тема 26.</b> Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві</p> <p><b>Тема 27.</b> Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни</b>  Мультимедійний проєктор, лабораторія «Студія ресторанного сервісу»,  лабораторія «Студія барної справи»</p>	



**Сторінка курсу на платформі Moodle** <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438>  
(персональна навчальна система)

#### **Система оцінювання результатів навчання**

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни.

#### **Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

*Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни*