



Силабус навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Спеціальність	ІЗ «Туризм і рекреація»
Освітня програма	«Туризм»
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 16 год.
	Практичні – 20 год.
	Лабораторні – 0 год.
	Самостійна робота – 68 год.
Форма семестрового контролю	Іспит
Кафедра	Підприємництва, торгівлі та туристичного бізнесу, ауд.316 першого корпусу, сайт кафедри https://ptt.hneu.edu.ua/
Викладач	Ахмедова Олена Олегівна, доцент кафедри туризму, доктор наук з державного управління
Контактна інформація викладача	yelena.akhmedova@hneu.net
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу Практика: згідно діючого розкладу
Консультації	Відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Метою вивчення дисципліни є формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; а також організації обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті, туристів в закладах ресторанного господарства.	
Структурно-логічна схема вивчення дисципліни:	
Пререквізити	Постреквізити
Світовий ринок туристичних послуг	Готельний бізнес
Економіка рекреації та туризму	Менеджмент туристичної діяльності
Правове регулювання сфери обслуговування	
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Послуги закладів харчування як складова послуг гостинності.	
Тема 1. Визначення, зміст та види ресторанних послуг	
Тема 2. Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні	
Тема 3. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства	
Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	
Тема 5. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	
Тема 6. Організація роботи складського господарства закладів ресторанного господарства	
Змістовий модуль 2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного	



контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 10. Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства

Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 12. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім. С.Кузнеця, ZOOM

Система оцінювання результатів навчання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту скласти іспит – 35 балів).

Підсумковий контроль результатів навчання у студентів здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів). 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 та мінімально можлива кількість балів, набраних на екзамені – 25.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; доповіді; опитування та презентації за темами; колоквиуми.

Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни ([посилання на пнс](#))

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 ([посилання](#)).