Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Силабус навчальної дисципліни

«Організація ресторанного господарства»

Спеціальність	*G13 Харчові технології*
Освітня програма	*Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві*
Освітній рівень	*Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти*
Статус дисципліни	*Обов'язкова*
Мова викладання, навчання та оцінювання	*Українська*
Курс / семестр	*3 курс, 5, 6 семестри*
Кількість кредитів ЄКТС	*10 кредитів*
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	*Лекції – 40 год.* *Практичні (семінарські) – 30 год.* *Лабораторні - 30* *Самостійна робота – 200 год.*
Форма семестрового контролю	*Екзамен, екзамен*
Кафедра	*Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/*
Викладач (-і)	*Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., професор*
Контактна інформація викладача (-ів)	davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com
Дні навчальних занять	*Лекція: згідно діючого розкладу занять* *Практичні: згідно діючого розкладу занять* Лабораторні: *згідно діючого розкладу занять*
Консультації	*На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, 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 харчових продуктів	Проєктування об'єктів ресторанного бізнесу
Харчова хімія та нутриціологія	Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР

Основи здорового способу життя, безпека життєдіяльності та охорона праці	Виробнича практика
Устаткування закладів ресторанного господарства	Переддипломна практика
Гігієна і санітарія в галузі	Кваліфікаційна робота

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. *Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства*

Тема 1. Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства

Нема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств

Змістовий модуль 2. *Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства*

Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства

Тема 8. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства

Тема 9. Організація оперативного планування виробництва

Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів

Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів

Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства

Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства

Тема 14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу

Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві

Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу

Змістовий модуль 3. *Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

Тема 18. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 19. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 20. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 4. *Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства*

Тема 21. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом

Тема 22. Організація обслуговування банкетів групи фуршет

Тема 23. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави

Тема 24. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»

Тема 25. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства

Тема 26. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві

Тема 27. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни *Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM, лабораторія «Студія ресторанного сервісу», лабораторія «Студія барної справи»*	
Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438
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	