



Силабус навчальної дисципліни
«Організація ресторанного господарства»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	241.010 Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 1, 2 семестри
Кількість кредитів ЄКТС	10 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 48 год. Практичні (семінарські) – 36 год. Лабораторні - 36 Самостійна робота – 180 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен, екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://hrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача (-ів)	davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com
Дні занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	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 готельно-ресторанному господарстві
Товарознавство	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу
Харчова хімія та нутриціологія	Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі
Традиції та культура харчування народів світу	Кваліфікаційний іспит за спеціальністю
Устаткування закладів готельно-ресторанного	Дипломний проект



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



Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни Мультимедійний проектор, 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	
<p>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».</p> <p>Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни.</p>	
Політики навчальної дисципліни	
<p>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</p> <p><i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни</i></p>	