



**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Організація ресторанного господарства»**

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<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, 5 та 6 семестри
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	10 кредитів
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 48 год. Лабораторні – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 204 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Іспит у 5 сем., іспит у 6 сем.
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/">http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юріївна, доктор економічних наук, професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	<a href="mailto:davydova_oks@ukr.net">davydova_oks@ukr.net</a> , <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні занять</b>	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Лабораторні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни:</b> 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.	
<b>Передумови для навчання</b>	
Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Гігієна і санітарія в галузі, Товарознавство, Технологія продукції ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.</b> організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства	
<b>Тема 1. Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</b>	
<b>Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання</b>	
<b>Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства</b>	
<b>Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства</b>	



**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 дисципліни**

Мультимедійний проектор, Лабораторія «Ресторанного сервісу», Лабораторія «Барного  
обслуговування»

Сторінка курсу на платформі Moodle <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8871>  
(персональна навчальна система) <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8889>

### **Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, лабораторні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лабораторних, практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.



**Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями 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 (<https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8871>, <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8889>).*

Силабус затверджено на засіданні кафедри «22» червня 2022 року. Протокол № 7