



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

Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Туризм
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 5 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма підсумкового контролю	Іспит
Кафедра	Кафедра туризму, ауд. 316 першого корпусу, телефон: (057) 758-77-26, (дод. 4-51), сайт кафедри: <a href="http://tourism.hneu.edu.ua/">http://tourism.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Яцун Леонід Миколайович, доктор економічних наук, професор
Контактна інформація викладача (-ів)	<a href="mailto:yatsun@meta.ua">yatsun@meta.ua</a>
Дні занять	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	На кафедрі туризму, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни:</b> 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.	
<b>Передумови для навчання</b> Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Основи туристичної діяльності, Економіка рекреації та туризму, Географія туризму, Організація екскурсійної діяльності	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Послуги закладів харчування як складова послуг гостинності.</b>	
<b>Тема 1.</b> Визначення, зміст та види ресторанних послуг	
<b>Тема 2.</b> Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні	
<b>Тема 3.</b> Типи та характеристика закладів ресторанного господарства	
<b>Тема 4.</b> Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	
<b>Тема 5.</b> Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	
<b>Тема 6.</b> Організація роботи складського господарства закладів ресторанного господарства	
<b>Змістовий модуль 2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b>	
<b>Тема 7.</b> Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
<b>Тема 8.</b> Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	
<b>Тема 9.</b> Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	
<b>Тема 10.</b> 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**

*Для опанування навчальної дисципліни необхідним є використання мультимедійних засобів*

**Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)** <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=3408>

**Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, 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 лекційних, практичних (семінарських) занять, 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. 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 (<http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/20843>).*