



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

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	241.010 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, 1, 2 семестри
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	10 кредитів
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 48 год. Практичні (семінарські) – 36 год. Лабораторні - 36 Самостійна робота – 180 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Екзамен, екзамен
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://hrb.hneu.edu.ua/">http://hrb.hneu.edu.ua/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	davydova_oks@ukr.net, <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні занять</b>	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Лабораторні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку 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.</b> Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства	
<b>Тема 1.</b> Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	
<b>Тема 2.</b> Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	
<b>Тема 3.</b> Класифікація закладів ресторанного господарства	



<p><b>Нема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств</b></p> <p><i>Змістовий модуль 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</i></p> <p><b>Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 8. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 9. Організація оперативного планування виробництва</b></p> <p><b>Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів</b></p> <p><b>Тема 11. Організація роботи доготовільних цехів</b></p> <p><b>Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу</b></p> <p><b>Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві</b></p> <p><b>Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу</b></p> <p><i>Змістовий модуль 3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</i></p> <p><b>Тема 18. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 19. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 20. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.</b></p> <p><i>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</i></p> <p><b>Тема 21. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом</b></p> <p><b>Тема 22. Організація обслуговування банкетів групи фуршет</b></p> <p><b>Тема 23. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави</b></p> <p><b>Тема 24. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»</b></p> <p><b>Тема 25. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Тема 26. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві</b></p> <p><b>Тема 27. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства</b></p>	
<p><b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни</b></p> <p><i>Мультимедійний проектор, лабораторія «Студія ресторанного сервісу», лабораторія «Студія барної справи»</i></p>	
<p><b>Сторінка курсу на платформі Moodle</b> (персональна навчальна система)</p>	<p><a href="https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438">https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438</a></p>
<p><b>Система оцінювання результатів навчання</b></p> <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</p>	



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 <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438>**

Силабус затверджено на засіданні кафедри «21» березня 2023 року. Протокол № 8