



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

Спеціальність	242 "Туризм і рекреація"
Освітня програма	«Туризм»
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Базова
Мова викладання	Українська, англійська
Курс / семестр	3 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Практичні – 30 год. Самостійна робота – 66 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Туризму, проспект Науки 9-А, м. Харків, 1-ий корпус, ауд. 316. Тел. 38(057)758-77-26 (дод. 451) http://tourism.hneu.edu.ua
Викладач	Ахмедова Олена Олегівна, доцент кафедри туризму, кандидат наук з державного управління
Контактна інформація викладача	yelena.akhmedova@hneu.net
Дні занять	Лекція згідно діючого розкладу Практика: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі туризму, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Метою вивчення дисципліни є 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.	
Передумови для навчання	
<i>Основи туристичної діяльності та рекреації; Організація екскурсійної діяльності; Географія туризму; Економіка рекреації та туризму</i>	
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Послуги закладів харчування як складова послуг гостинності.	
Тема 1. Визначення, зміст та види ресторанних послуг	
Тема 2. Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні	
Тема 3. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства	
Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	
Тема 5. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	
Тема 6. Організація роботи складського господарства закладів ресторанного господарства	
Змістовий модуль 2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 10. 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 включає поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних та практичних занять з цієї дисципліни й оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту скласти іспит, – 35 балів); модульний контроль, що проводиться у формі письмової контрольної роботи (), підсумковий/семестровий контроль, що проводиться у формі іспиту відповідно до графіку навчального процесу (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів).

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 ([посилання](#)).

Силабус затверджено на засіданні кафедри «27» березня 2023 р. Протокол № 13