

	<h2>СИЛАБУС</h2> <h3>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</h3> <h3>«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»</h3>
	<p>Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: <u>241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА</u> Рік навчання: <u>2-3 - й</u>, семестр <u>4-5 - й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>7 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Менеджменту зовнішньо-економічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму</u></p>
	<p>Мова викладання: <u>українська</u></p>
	к.е.н., доцент Ставська Юлія Вацлавівна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>usv.urf@ukr.net</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 210 год.: лекції – 60 год.; практичні заняття – 56 год., самостійна робота – 94 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації.

Підсумковий контроль: 4-й семестр – залік; іспит – 5-й семестр.

Під час вивчення дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: «Харчова хімія», «Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва», «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», «Сервісологія», «Кулінарна етнологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Економічна теорія (мікро – та макроекономіка), . «Охорона праці та безпека життєдіяльності», «Діловий етикет ресторанного обслуговування», «Інформаційні системи та технології в ГРС».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовувати під час вивчення таких дисциплін: «Економіка готелів і ресторанів», «Устаткування

закладів готельно-ресторанного господарства», «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».

Призначення навчальної дисципліни

Вміти давати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розрахувати виробничу програму для закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової продукції, плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства, характеризувати та розрізняти види, методи та форми обслуговування; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства; керувати технологічним процесом обслуговування споживачів у ресторані; подавати страви; організовувати процес обслуговування бенкетів та прийомів; організовувати процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; створювати організацію обслуговування студентів, учнів

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета та завдання навчальної дисципліни Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності, вивчення загальних закономірностей та сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, освоєння принципів обслуговування різних контингентів споживачів у закладах та поза їх межами і особливості їх розвитку на сучасному етапі.

Завдання вивчення дисципліни

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні: знати: класифікацію підприємств ресторанного господарства, характеристику різних типів підприємств ресторанного господарства, джерела постачання та вибір постачальника продуктів, технологічний процес руху товарів на підприємствах ресторанного господарства, призначення і компонування складських приміщень, виробничу структуру закладу ресторанного господарства, організацію виробництва у закладі ресторанного господарства, оперативне планування виробництва та ведення технологічної документації, основи раціональної організації праці на виробництві, основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та характеристику видів, методів і форм обслуговування; характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані; правила подавання страв; організацію обслуговування бенкетів та прийомів; організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях; особливості обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; особливості організації харчування студентів, учнів.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні компетентності (СК):

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з організації обслуговування гостей та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг у сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

ПРН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати на практиці здатність організації обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин	Усього
		лекційні заняття	практичні заняття		
1.	Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2	2	3	7
2.	Тема 2. Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства.	2	2	3	7
3.	Тема 3. Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.	2	-	4	6
4.	Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства	2	2	3	7
5.	Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	2	2	3	7
6.	Тема 6. Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.	2	2	3	7
7.	Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	-	4	6
8.	Тема 8. Організація виробництва в ресторанному господарстві.	2	2	3	7
9.	Тема 9. Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.	2	2	3	7
10.	Тема 10. Організація обслуговування в ресторанах.	2	2	3	7
11.	Тема 11. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	2	2	3	7
12.	Тема 12. Загальна характеристика методів і форм обслуговування	2	2	3	7
13.	Тема 13. Обслуговування бенкетів	2	2	3	7

14.	Тема 14. Організація кейтерингового обслуговування	2	2	3	7
15.	Тема 15. Організація обслуговування в ресторанах	2	2	3	7
	Всього	30	28	47	103
1.	Тема 1. Організація обслуговування в барах	2	2	3	7
2.	Тема 2. Організація обслуговування у кав'ярні	2	2	3	7
3.	Тема 3. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських спортивних заходів	2	2	3	7
4.	Тема 4. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	2	2	3	7
5.	Тема 5. Організація обслуговування в закладах з чайною концепцією	2	2	3	7
6.	Тема 6. Правила подавання страв і гарячих напоїв	2	2	3	7
7.	Тема 7. Обслуговування гостей напоями	2	2	3	7
8.	Тема 8. Особливості обслуговування туристів	2	2	3	7
9.	Тема 9. Організація обслуговування туристів в сфері послуг гостинності в сільських садибах	2	2	3	7
10.	Тема 10. Етнічні стилі дизайну закладів ресторанного господарства	2	2	3	7
11.	Тема 11. Інформаційні ресурси закладів ресторанного господарства	2	2	3	7
12.	Тема 12. Маркетинг-мікс, мерче-дайзинг, реклама в закладах ресторанного господарства	2	2	3	7
13.	Тема 13. Організація обслуговування туристів та виробничо-технологічного процесу в сфері послуг гостинності в сільських садибах Поділля	2	-	3	7
14.	Тема 14. Відомі шеф-кухарі – амбасадори України за кордоном	2	2	3	7
15.	Тема 15. Шляхи розвитку туристичної сфери України у воєнний період	2	2	3	7
		30	28	47	107
	Разом	60	56	94	210

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод виконання
1.	Підготовка до лекційних занять та підготовка презентаційних матеріалів	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
2.	Підготовка до практичних занять та підготовка презентаційних матеріалів	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
3.	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
4.	Підготовка до контрольних робіт та тестування	4	2 рази на семестр	Тестування у системі
Разом		94		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Мальська М., Худо В.. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
3. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с
4. Басюк Т. О., Романів О. Я., Скабара Р. М. Обґрунтування розвитку нової дестинації пивного туризму в Україні. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. 2021. №11. URL: <https://www.internauka.com/issues/2021/11/7468>.
5. Галасюк С., Нездоймінов С.. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.
6. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.
7. Ставська Ю.В. Ринок HoReCa під час війни в Україні: поточний стан та ключові тенденції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. № 1 (63). С. 48-60. URL: <http://efm.vsau.org/storage/articles/July2023/d3IGdER-Ci9QI0oUKsBIT.pdf>

Додаткова література

1. Круль Г. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Ставська Ю.В. Гастрономічний туризм як популярний напрям у туристичній індустрії. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2023. 2 (64). С. 148-167.
3. Ставська Ю.В. Передумови розвитку винного туризму на Вінниччині. *Наукові інновації та передові технології*. 2023. № 11 (25). С. 434-446.
4. Tabenska O. Infrastructural support of the hospitality industry in the conditions of global economic integration. In: *Problems and prospects of development of hotel and restaurant and tourist industry in the conditions of integration processes*: Monograph. Primedia eLaunch. Boston, USA. 2022. P. 223-315.
5. Табенська О.І. Розвиток інтеграційних процесів у туристичній сфері. *Монографія*. Твори. 2022. 332 с.
6. Tabenska O. Prospects for the development of integrated formations in the field of tourism of the Vinnytsia region. In: *The prospects for the development of integrated*. Monograph. Primedia eLaunch, Boston, USA, 2023. P. 199-249. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/979-8-88992-692-4.pdf>

7. Табенська О.І. Розвиток сільського зеленого туризму. *Економіка та суспільство*. 2023. № 52. С. 1-7. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1480>

8. Табенська О.І. Гастротуризм актуальний напрям розвитку сфери туризму. *Бізнес-навігатор*. 2023. № 2 (72). С. 87-94. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-5>

Інформаційні ресурси

1. Туристичний проєкт “Camino Podolico: Подільський шлях святого Якова”. URL : <https://www.caminopodolico.net>

2. Капліна Т.В., Капліна А. С., Капліна А. С. Індустрія гостинності України: тенденції розвитку. *Збірник наукових праць "Проблеми і перспективи розвитку підприємництва"*. 2021. № 27. С. 116-127. URL: <http://ppb.khadi.kharkov.ua/index>

3. Група Accor Hotels – світовий лідер у сфері подорожей. URL: <https://ua.interfax.com.ua/news/press-release/437305.html>

4. Про Стратегію сталого розвитку України до 2030 року. Проєкт Закону України 9015 від 07.08.2018. URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_1?pf3511=64508

5. Бойко В. О. Екологічний туризм як складова зеленої економіки. *Ефективна економіка*. 2021. № 4. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8773>

6. Kyrylov Y.Y., Hranovska V.H., Kolokolchykova I.V., Sakun A.G., Nikitenko K.S., Katsemir Y.V. Regional Diversification of Rural Territories with Limited Spatial Location of Green Tourism Objects. *Journal of Environmental Accounting and Management*, 2020. №8 (4), 351-363. URL: https://www.researchgate.net/publication/344440680_Regional_Diversification_of_Rural_Territories_with_Limited_Spatial_Location_of_Green_Tourism_Objects.

7. Федорченко В., Федорченко-Кутуєв П., Федорченко Н., Василець О. Туризм – потенціал відновлення та модернізації українського суспільства. *Вісник НТУУ КПІ*. 2022. № 4(56). С. 17-29. URL: <http://visnyk-psp.kpi.ua/article/view/269585>

8. Роїк О.Р., Недзвецька О.В. Шляхи розвитку туристичної сфери України у воєнний період. *Вісник ХДУ*. 2022. № 46. С. 11-15. URL: <https://ejournal.kspu.edu/index.php/ej/article/view/783>

9. Програма розвитку туризму у Вінницькій області на 2021-2027 роки. Департамент міжнародного співробітництва та регіонального розвитку облдержадміністрації. URL: <http://www.dmsrr.gov.ua/uploads/ekonomichna%20sytuatsiya/programu/%d0%9f%d1%80%d0%be%d0%b3%d0%b0%d0%bc%d0%b8%20%d0%9c%d0%a1%202021-2027.pdf>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності		Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Відповіді на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	10
4	Індивідуальні та групові творчі завдання	5
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни