

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

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Курс: 3

Семестр: 5,6

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-и)	ПІБ: Поворознюк Інна Миколаївна Посада: завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи, доцент E-mail: povoroznyuk.i@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/user/index.php?id=8298
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	8/240 денна форма 10/300 заочна форма
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (60год.), практичні (60год.), самостійна робота (120год.) Заочна форма: лекції (20год.), практичні (20год.), самостійна робота (260год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Організацію закладів ресторанного господарства, як одну із сфер індустрії гостинності з надання ресторанних послуг; організацію постачання закладів ресторанного господарства; організацію складського та тарного господарства; особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах; загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства; характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організацію обслуговування банкетів та прийомів; організацію обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо; організацію процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства; організацію обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства; раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства.
Чому це треба вивчати?	Формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та

	обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. Навики здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
Зміст дисципліни	Основні напрямки розвитку ресторанного господарства. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання. Класифікація закладів ресторанного господарства. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Організація оперативного планування виробництва. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Основи раціональної організації праці. Раціоналізація виробничого процесу. Нормування праці в ресторанному господарстві. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика методів, видів та форм

	<p>обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Організація проведення банкету – чай, банкету-кава. Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей.</p>
<p>Обов’язкові завдання</p>	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов’язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до екзамену (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов’язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором здобувача).</p>
<p>Міждисциплінарні зв’язки</p>	<p>Організація готельного господарства, Основи гостинності, Готельно-ресторанний бізнес регіону, Технологія продукції ресторанного господарства, Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Планування та організація готельного і ресторанного господарств.</p>
<p>Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02 (дата звернення: 14.09.2019). 2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с. 3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с. 4. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови. [Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація). 5. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2016. 34с. 6. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. К.: Центр учбової літератури. 2013. 304с. 7. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник. вид. 2-ге, допов. і виправлене. К. : Кондор, 2016. 390с. 8. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657. 9. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с. 10. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227с. Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К.: НУХТ, 2014. 93с 11. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. Київ: ЦУЛ, 2018. 307 с. 12. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.

	<p>13. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.</p> <p>14. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.</p> <p>15. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 250 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Поворознюк Інна Миколаївна