



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
 Спеціальність 242 «Туризм»
 Освітня програма «Туризм»
 Рік навчання 2 , семестр 3 - 4
 Форма навчання денна
 Кількість кредитів ЄКТС 8
 Мова викладання українська

Лектор дисципліни

к.е.н., доцент **Москвічова Олена Сергіївна**

**Контактна інформація
лектора (e-mail)**

доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного
 бізнесу і консалтингу
devenezia@nubip.edu.ua

**Сторінка дисципліни в
eLearn**

<https://elearn.nubip.edu.ua/mod/page/view.php?id=294596>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є однією із дисциплін обов'язкової компоненти освітньої програми підготовки бакалаврів і сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвиток компетенцій, що полягають у засвоєнні знань сучасного стану і перспектив розвитку ресторанного господарства в цілому і закладів ресторанного господарства зокрема; оволодінні методами моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; розробляти виробничу програму, план-меню, планове меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; опануванні теоретичних та практичних навиків та вмінь їх реалізовувати при організації та проведенні різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів та наданні послуг різним сегментам споживачів із кейтерингу, фудінгу.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
2 курс, 3 семестр				
Модуль 1. Розвиток готельного господарства				
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	2/2	Знати історичні особливості розвитку закладів ресторанного господарства у світі. Володіти основними тенденціями ресторанного бізнесу в світі та Україні. Знати нормативні документи, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	3
Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ	2/2	Розуміти особливості виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Знати класифікаційні ознаки виробничої структури закладів ресторанного господарства	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	3
Тема 3. Організація постачання ЗРГ	4/4	Знати основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства Володіти нормами і методами визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення	Виконання ситуаційних та практичних завдань, тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії	6

Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	4/4	Знати класифікаційні ознаки складських приміщень. Розуміти правила приймання та відпуску товарів в закладі закладу ресторанного господарства. Володіти основними правилами зберігання продуктів на складі	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Модульний контроль				5
Разом за модулем 1	12/12			23
Модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства				
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	10/10	Розуміти сутність виробничого процесу, як основи формування закладу ресторанного господарства. Знати класифікацію виробничих процесів. Вміти складати виробничу програму цехів та закладу ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	15
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	4/4	Знати основні види обслуговування, методи, форми, вимоги до організації обслуговування відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм. Вміти дослідити попит споживачів на послуги закладу ресторанного господарства	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6

Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ	4/4	Характеризувати стан матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства, зокрема їх екстер'єру і інтер'єру, вміти аналізувати стан комфортності приміщення для споживачів послуг Вміти створювати схему підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	6
Разом за модулем 2	18/18			27
Самостійна робота				20
Всього за 3 семестр	30/30			70
Залік				
4 семестр (2 курс)				
Модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства				
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ	8/8	Розуміти основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вміти характеризувати типи ліній роздачі страв та планувати створення робочих місць у відповідності з їх видами, розуміти особливості організації процесу обслуговування споживачів за існуючою типологією	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	8/8	Розуміти основні принципи моделювання процесу обслуговування згрупованого контингенту споживачів. Знати номенклатуру послуг при такому обслуговуванні відповідно до контингенту споживачів	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	12
Модульний контроль				5
Разом за модулем 3	16/16			29
Модуль 4. Організація обслуговування банкетів і спеціальних прийомів				
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	10/10	Розуміти поняття банкетів та прийомів, вміти пояснити їх різновиди, формувати план організації проведення офіційних прийомів за протоколом. Володіти особливостями сервіровок столів під час різних видів банкетів і прийомів Знати що таке кейтері, вміти аналізувати ринок кейтерінгових послуг та застосовувати метод сіткового планування та управління для надання кейтерінгових послуг	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	15
Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	4/4	Знати види норм праці та їх класифікацію в ресторанному господарстві. Вміти розробляти організаційну схему робочого	Тестування (в.т.ч. в elearn), Опитування, дискусії Ситуаційні завдання, практичні завдання	6

		місця цехів. Розумітися щодо проведення хронометражних спостережень	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	
Разом за змістовим модулем 4	14/14			21
Самостійна робота				20
Всього за 4 семестр	30/30			70
Разом	60/60			
Екзамен				
Всього за курс	240 годин			

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
<i>Політика щодо академічної добросовісності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано