

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
нормативного освітнього компонента

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

підготовки
спеціальності
освітньо-професійної програми

Бакалавр
242 Туризм
Туризм

Силабус навчальної дисципліни «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм, за освітньо-професійною програмою Туризм.

Розробник: Пасічник М.П., старший викладач кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Погоджено

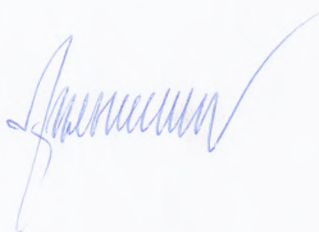
Гарант освітньо-професійної програми:



проф. Ільїн Л.В.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

I. Опис навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування» 242 «Туризм» Бакалавр	Нормативна
Кількість годин / кредитів 150/5		Рік навчання 1–2
		Семестр 2–3
ІНДЗ: є		Лекції 34 год.
		Практичні 36 год.
		Самостійна робота 70 год.
		Консультації 10 год.
Форма контролю: 2,3 семестри – екзамен		
Мова навчання	українська	

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Науковий ступінь: доктор філософії (PhD)

Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: згідно графіку навчального процесу (<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>)

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» складено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів за спеціальністю 242 «Туризм». Дисципліна спрямована на формування навичок кваліфікованого фахівця в сфері гостинності, який може виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі організації туристичної.

Дисципліна викладається у студентів першого та другого року навчання. На її вивчення відводиться 150 годин (5 кредитів ЄКТС), з них аудиторних – 70 год., самостійна робота – 70 год., консультації – 10 год.

2. Пререквізити та постреквізити. Освітня компонента займає чільне місце в навчальному процесі в блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими освітніми компонентами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору.

3. Мета і завдання навчальної дисципліни. *Метою* вивчення курсу є надати студентам основні відомості про особливості розвитку ресторанного господарства, про організацію виробництва в ресторанному бізнесі, організацію постачання, складське господарство, організацію роботи цехів, роздаткових ліній, про раціональну організацію праці, організацію харчування туристів тощо.

Завдання дисципліни полягає в набутті спеціальних знань та практичних навичок з визначення складу функцій та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, визначення потреб туристичної групи в харчуванні, вміння бути підприємливими, ініціативними при вирішенні різнопланових питань з організації послуг харчування в закладах ресторанного господарства.

4. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **242 Туризм** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції:**

ЗК 09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми;

ЗК 14. Здатність працювати в команді та автономно;

ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

ФК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ФК 18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління;

ФК 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем;

ФК 27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації;

ФК 29. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства;

ФК 30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні:

РН 9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

РН 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);

РН 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;

РН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання;

РН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;

РН 22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

5. Структура навчальної дисципліни 2 семестр

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Бали
<i>Змістовий модуль 1.1. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування</i>						
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	8	2	2	4	–	4
Тема 2. Приміщення, обладнання та меблі для організації процесу обслуговування	10	2	2	4	2	4
Тема 3. Столовий посуд та набори	12	2	4	4	2	8
Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	–	4
Модульна контрольна робота 1						30
<i>Змістовий модуль 1.2. Організація обслуговування гостей у ресторанній сфері та їхнє дозвілля</i>						
Тема 5. Організація проведення бенкетів	10	2	2	4	2	4
Тема 6. Організація кейтерингового обслуговування	8	2	2	4	–	4
Тема 7. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	8	2	2	4	–	4
Тема 8. Організація обслуговування туристів та пасажирів на транспорті	8	2	2	4	–	4
ІНДЗ						4
Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 1	72	16	18	32	6	100

3 семестр

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лекції	Практичні	Самостійна робота	Консультації	Бали
<i>Змістовий модуль 2.1. Раціоналізація виробничого процесу в ресторанній сфері</i>						
Тема 9. Мотивація персоналу та раціоналізація праці в ресторанній сфері	8	2	2	4	–	4
Тема 10. Логістика в ресторанній справі	8	2	2	4	–	4
Тема 11. Оптимізація технологічних процесів у ресторанній сфері	8	2	2	4	–	4
Тема 12. Основні етапи бізнес-планування та франчайзинг у ресторанному господарстві	8	2	2	4	–	4
Тема 13. Системи автоматизації ресторанів	10	2	2	4	2	4
Модульна контрольна робота 1						30
<i>Змістовий модуль 2.2. Інноваційні впровадження в ресторанній справі</i>						
Тема 14. Основи ресторанного маркетингу та SMM-просування	8	2	2	4	–	4
Тема 15. Онлайн-сервіси доставки їжі та інтернет-торгівля продуктами харчування	8	2	2	4	–	4
Тема 16. Адаптація ресторанного бізнесу в умовах карантину	8	2	2	4	–	4
Тема 17. Сучасне ресторанне господарство регіону та України	12	2	2	6	2	4
ІНДЗ						4
Модульна контрольна робота 2						30
Разом за змістовий модуль 2	78	18	18	38	4	100
Всього годин за курс	150	34	36	70	10	–

6. Завдання для самостійного опрацювання

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками сервісно-виробничої діяльності в сфері ресторанного господарства. Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім того, по деяких темах передбачається написання рефератів, публічний виступ з тематичними доповідями, захисти міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених навчальною програмою.

Перелік тем для самостійного опрацювання

№	Тема	Кількість годин
1	Організація харчування туристів	4
2	Організація харчування іноземних туристів	6
3	Організація і режим харчування в туристичному поході	6
4	Типи харчування в готелях	6
5	Організація харчування на транспорті	6
6	Організація харчування туристів у зеленому сільському туризмі	6
7	Організація кейтерінгового обслуговування	6
8	Організація тематичних бенкетів	6
9	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	6
10	Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах	4
11	Національні особливості харчування організованих груп туристів	6
12	Особливості організації дегустації страв та напоїв	4
13	Сучасна інфраструктура сфери гостинності	4
	Усього годин	70

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом 2 контрольних робіт (за кожний змістовий модуль), що передбачають перевірку теоретичних знань. Контрольні роботи оцінюються за 30-бальною шкалою. Виконання практичних завдань оцінюється в 4 бали.

Особливе місце в професійній діяльності фахівця ресторанної справи займають навички самостійного здобуття нових знань, умінь та навичок, самоорганізації та постійного підвищення своєї кваліфікації, оскільки сфера гостинності перебуває в постійному розвитку. Одним із шляхів, що забезпечують вирішення цієї проблеми, є використання у навчальному процесі відкритих онлайн-курсів на українських та міжнародних платформах – Genius

Space, Coursera for Campus, Ed-era, Prometheus та ін. Приблизний перелік онлайн-курсів з ОК «Організація ресторанного господарства»:

1. SMM-фахівець (https://genius.space/smm/ua/index_free.php);
2. Онлайн-курс SoftSkills (https://genius.space/soft-skills/ua/index_free.php);
3. Як будувати бізнес-онлайн (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+CXID101+2021_T1/about);
4. Технології індустрії гостинності для керівників (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_8/about);
5. Технології індустрії гостинності для персоналу (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+TOUR101+2021_T1_7/about);
6. Food & Beverage Management (<https://www.coursera.org/learn/food-beverage-management>);
7. Management Foundations in the Hospitality Industry (<https://www.coursera.org/learn/hmgt3860mooc>).

Дистанційний курс може бути запропонований та узгоджений з викладачем як навчальний матеріал, який є базою для самостійної підготовки студента. У цьому випадку викладач враховує термін навчання та навантаження студента і визначає додаткові бали (не більше 20). Зарахування дистанційного курсу можливе лише за умови пред'явлення сертифікату.

Консультації викладача відбуваються в позааудиторний час щоп'ятниці (15:00–16:00, каб. 608).

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщене на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/03/Polozhennya-pro-zapobigannya-plagiatu.pdf>

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрадження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – екзамен. Іспит проводиться в терміни встановлені графіком навчального процесу. Якщо студент набрав 75 і більше балів, то екзамен може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає іспит за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали за модульні контрольні роботи. Присутність всіх студентів на екзамені – обов'язкова. У разі

нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

В екзаменаційному білеті 3 питання, кожне з яких оцінюється у 20 балів. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульної контрольної роботи і додаються бали, набрані на екзамені. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної нижче. Перелік питань до іспиту викладач надає на початку кожного навчального семестру.

Приблизний перелік питань до екзамену:

1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг;
2. Класифікація закладів ресторанного господарства;
3. Функціонально-технологічна структура закладів ресторанного господарства;
4. Організація постачання закладів ресторанного господарства;
5. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства;
6. Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства;
7. Основи організації виробничих цехів. Організація роботи заготівельних цехів;
8. Організація роботи доготівельних цехів;
9. Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення;
10. Класифікація ЗРГ;
11. Характеристика ЗРГ;
12. Вимоги до ЗРГ;
13. Класифікація послуг ЗРГ;
14. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства;
15. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності;
16. Статут підприємства. Його структура;
17. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції;
18. Види меню та їх характеристика;
19. Принципи розробки меню;
20. Організація харчування туристів;
21. Організація харчування іноземних туристів;
22. Організація і режим харчування в туристичному поході;
23. Типи харчування в готелях;
24. Організація харчування на транспорті;
25. Організація харчування туристів у зеленому сільському туризмі;
26. Організація кейтерінгового обслуговування;
27. Організація тематичних бенкетів;
28. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства;
29. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах;

30. Національні особливості харчування організованих груп туристів;
31. Особливості організації дегустації страв та напоїв;
32. Сучасна інфраструктура сфери гостинності;
33. Організація харчування туристів у санаторно-курортних закладах.

VI. Шкала оцінювання

Відповідно до кредитно-модульної системи оцінювання знань студентів, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються на протязі семестру та за результатами іспиту.

Шкала оцінювання (лінгвістична та ECTS)

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка	Оцінка за шкалою ECTS	
		оцінка	пояснення
90–100	відмінно	A	відмінне виконання
82–89	дуже добре	B	вище середнього рівня
75–81	добре	C	загалом хороша робота
67–74	задовільно	D	непогано
60–66	достатньо	E	виконання відповідає мінімальним критеріям
1–59	незадовільно	Fx	необхідне перекладання

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.

Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. URL: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

Ільїн Л., Пасічник М. Адаптація ресторанного бізнесу Волинської області до умов воєнного стану. *Війна та туризм : матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 11 листопада 2022 р.) К. : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 140–142.

Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.

Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 185 с.

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.

Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018 162 с.

П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015, 250 с.

Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

Сервірування столів [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/> (дата звернення 05.07.2021)

Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: курс лекцій. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf. (дата звернення 05.07.2021)

Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream> (дата звернення 05.07.2021)

HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2017. 312 с.