

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: 2, Семестр: II

Кількість кредитів: 6 Мова викладання: українська

Керівник курсу

канд. пед. наук., викладач **Сопіга Віктор Борисович**

Контактна інформація

ел. пошта – vsopiha@tntpu.edu.ua

Опис дисципліни

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти таких компетентностей: володіння знаннями про ресторани господарства, їх типи та класи, особливості організації їх функціонування; здатність до аналізу й оцінки діяльності та наявних проблем ресторанних підприємств; здатність організувати матеріально-технічне та продовольче постачання, роботу складського і тарного господарств; здатність оперативно планувати виробництво, розробляти й використовувати технологічну документацію.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 4	1. Класифікація та особливості діяльності підприємств ресторанного господарства	Знати особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства та їх класифікацію. Характеризувати основні типи підприємства ресторанного господарства: їдальня, ресторан, бар, кафе, закусоцна.	Практ. завдання, питання
2 / 2	2. Організація складського і тарного господарства	Розуміти призначення, компонування складських приміщень, послідовність складських операцій. Бути здатним до організації зберігання продуктів і тарного господарства.	Практ. завдання, питання
2 / 2	3. Структура виробництва	Вміти аналізувати виробничу інфраструктуру. Усвідомлювати взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Знати основні вимоги до створення оптимальних умов праці, вимоги до організації робочих місць.	Практ. завдання, питання
2 / 2	4. Оперативне планування виробництва	Бути здатним до оперативного планування роботи виробництва заготівельних підприємств, оперативного контролю за роботою виробництва.	Практ. завдання, питання

2 / 2	5. Технологічна документація діяльності підприємств ресторанного господарства	Знати нормативну і технологічну документацію підприємств ресторанного господарства. Вміти описувати технологічний процес, складати техніко-технологічні карти.	Практ. завдання, питання
6 / 6	6. Основи раціональної організації праці на підприємствах сфери обслуговування	Бути здатним до організації праці на виробництві. Бути обізнаним в розробці раціональних форм поділу і кооперації роботи, атестації робочих місць, графіках виходу на роботу.	Практ завдання, питання

Літературні джерела

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навч. посібник. 2-е вид. Київ: Центр учбової літ., 2012. 342 с.
3. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Видавництво Ліра-К, 2018. 564 с.
4. Давидова О. Ю., Писаревський І. М., Ладиженська Р. С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.
5. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
6. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2007. 300 с.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (80 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів); мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим; за об'єктивних причин (наприклад хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Розподіл балів, які отримують студенти:

Поточний контроль						ІНДЗ	Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1			Змістовий модуль 2					
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6			
10	10	10	10	10	10	20	20	100
30			30			20	20	100

Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ЗК 04	Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
ЗК 05	Здатність працювати в команді.
ЗК 07	Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
ЗК 08	Навички здійснення безпечної діяльності.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК 12	Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
СК 01	Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
СК 02	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
СК 03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
СК 04	Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
СК 05	Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 06	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 07	Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
СК 08	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
СК 09	Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
СК 10	Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу .
СК 13	Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
СК 14	Здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення для готельно-ресторанної сфери.
СК 15	Здатність впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.
СК 16	Здатність управляти комплексними діями, відповідати за прийняття рішень у непередбачуваних умовах та професійний розвиток підлеглих.
СК 17	Здатність забезпечити якість послуг і управління діяльністю в готельно-ресторанній сфері.

Формування програмних результатів навчання

Індекс в матриці ОП	Програмні результати
РН 01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 02	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.
PH 04	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
PH 05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
PH 06	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
PH 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
PH 08	Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.
PH 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
PH 10	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
PH 11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
PH 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
PH 13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.
PH 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
PH 15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
PH 16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
PH 17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.
PH 18	Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.
PH 19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
PH 24	Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення.
PH 25	Знати основи психології, педагогіки, а також фундаментальних і прикладних наук (відповідно до спеціалізації) на рівні, необхідному для досягнення інших результатів навчання, передбачених стандартом та освітньою програмою.