

**Силабус курсу**  
**Організація ресторанного господарства**

**Освітній ступінь – бакалавр**  
**Галузь знань: 24 Сфера обслуговування**  
**Спеціальність: 242 Туризм**  
**Освітньо-наукова програма «Туризм»**  
**Кількість кредитів – 6**

**Рік підготовки, семестр – 3 рік, I, II семестр**

**Компонент освітньої програми: нормативна**

**Дні занять:**  
**Консультації:**

**Мова викладання: українська**



**Керівник курсу**

к. геог.н., доц. **Поплавська Інна Володимирівна**

**Контактна інформація**

[inna18@tnpu.edu.ua](mailto:inna18@tnpu.edu.ua); 0352-43-61-54

**Опис дисципліни**

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму. Вона є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері туризму. Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» дозволяє сформувати у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації. Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготує їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

**Навчальний контент**

	<b>Тема</b>	<b>Результати навчання</b>
	<b>РОЗДІЛ I. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	
	<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА</b>	
1	ТЕМА 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	Знати: про виникнення перших закладів харчування; про розвиток кулінарного мистецтва; про виникнення нових закладів харчування у XVI - на початку XX ст.; сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні
2	ТЕМА 2. Особливості організації підприємств ресторанного господарства	Знати: поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності; основні типи підприємств ресторанного господарства; класифікацію підприємств ресторанного господарства; особливості послуг закладів ресторанного господарства; основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності; контроль за якістю послуг на підприємствах ресторанного господарства
3	ТЕМА 3. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	Знати: загальні вимоги до матеріальної бази для організації обслуговування відвідувачів; структуру виробництва; приміщення для споживачів; обладнання і меблі для торгових приміщень
	<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОЦЕСІВ ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>	

4	ТЕМА 4. Організація та технологія процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	Знати: як підготувати приміщення до обслуговування відвідувачів; столовий посуд, набори, білизна: порцеляновий та фаянсовий посуд, керамічний посуд, металевий посуд та набори, скляний і кришталевий посуд, дерев'яний посуд та набори, посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу, столова білизна
5	ТЕМА 5. Меню та карта вин в закладах ресторанного господарства	Знати: класифікацію та порядок розробки меню; оформлення меню; обслуговування споживачів напоями; карту вин; основи еногастрономії; подавання аперитивів; правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв: культуру споживання коньяку, віскі, текили
6	ТЕМА 6. Сервірування столів. Загальні правила і послідовність сервірування столів. Види сервірування	Знати: сервірування столу: послідовність дій; сервірування на сніданок, обід, вечерю; сервірування фуршетного, чайного та банкетного столів; класифікацію бенкетів і прийомів; організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами
7	ТЕМА 7. Технологія подання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства	Знати: зустріч та розсаджування гостей; подавання страв; рекомендації для подавання холодних закусок; рекомендації для подавання гарячих закусок; подавання перших страв; подавання других страв; подавання охолоджувальних та алкогольних напоїв; способи подавання гарячих напоїв; подавання солодких страв та фруктів; подавання деяких вишуканих страв, закусок і напоїв; загальні правила збирання використаного посуду та прибирання стола
8	ТЕМА 8. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах	Знати: характеристику закладів ресторанного господарства при готелі; організацію харчування мешканців готелю; характеристику послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії; додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.
<p style="text-align: center;"><b>РОЗДІЛ II. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ III. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b></p>		
9	ТЕМА 9. Ресторанне господарство в сучасних умовах господарювання	Знати: основні напрями розвитку ресторанного господарства; роль і характер організації виробництва підприємства ресторанного господарства; удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу; основні напрями науково-технічного прогресу в громадському харчуванні; організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика
10	ТЕМА 10. Організація постачання підприємств ресторанного господарства	Знати: сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами; джерела постачання та постачальники продуктів; організація постачання; вибір постачальника; організація приймання продовольчих товарів; організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства
11	ТЕМА 11. Організація складського і тарного господарства	Знати: призначення, компонування складських приміщень; організацію зберігання продуктів; режим і способи зберігання; організацію тарного господарства; призначення і класифікація тари; організацію застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства
12	ТЕМА 12. Трудові ресурси й організація матеріального стимулювання праці на підприємствах харчування	Знати: специфіку праці фахівців ресторанного господарства; тарифні умови оплати праці; оцінювання стану та ефективності використання трудових ресурсів; планування чисельності працівників.
<p style="text-align: center;"><b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ IV.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ОРГАНІЗАЦІЯ ОБЛІКУ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.</b></p>		

13	ТЕМА 13. Ціноутворення на підприємств ресторанного господарства	Знати: собівартість і ціноутворення в ресторанному господарстві; порядок визначення роздрібних цін на продукцію і товари в громадському харчуванні.
14.	ТЕМА 14. Виробнича програма та товарообіг підприємств харчування	Знати: характеристики продукції підприємств харчування; склад і структуру товарообігу; обґрунтування виробничої програми та плану товарообігу; планування надходження сировини і продуктів
15	ТЕМА 15. Організація виробництва та реалізації в ресторанному господарстві: бухгалтерський і податковий облік	Знати: галузеві особливості, що впливають на побудову та організацію обліку в закладах ресторанного господарств; організацію виробництва й обслуговування споживачів; документальне оформлення виробництва і реалізації у ресторанному господарстві; бухгалтерський облік виробництва та реалізації продукції в ресторанному господарстві; податковий облік операцій з виробництва і реалізації готової продукції в ресторанному господарстві.
16	ТЕМА 16. Якість та конкурентоспроможність продукції і послуг готельних та ресторанних підприємств	Знати: поняття якості продукції підприємств готельно-ресторанної сфери, необхідність її поліпшення; показники якості й методи їхнього оцінювання; організаційно-методичні принципи забезпечення якості й управління якістю; управління витратами на забезпечення якості; вплив підвищення якості послуг на економіку та імідж підприємств сфери послуг; методи оцінювання конкурентоспроможності послуг; державний нагляд за дотриманням стандартів, матеріальна відповідальність за порушення стандартів на підприємствах ресторанної сфери; стандарти, якими керуються у своїй діяльності підприємства сфери послуг; ефективність і способи підвищення якості та конкурентоспроможності продукції вітчизняних підприємств сфери послуг.

### Формування програмних компетентностей

Індекс в матриці ОП	Програмні компетентності
ЗК 06.	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
ЗК 13.	Здатність планувати та управляти часом
ФК 01.	Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності
ФК 06.	Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного)
ФК 07.	Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту
ФК 08	Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем
ФК 12	Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу
ФК 13	Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації

ПР 01.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.
ПР 06.	Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.
ПР 07.	Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.
ПР10.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).
ПР 21.	Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

### Літературні джерела

#### Основна література

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. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.
5. 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.
6. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227с.
7. 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.
8. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
9. 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.

#### Додаткова література

1. Радченко І.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288.
2. Мальська М.П. Ганич О.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія і практика): підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
3. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник. Львів: Афіша, 2013. 560. 4. Самодай В.П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL:[http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia\\_restora\\_nnoi\\_spravy%20\(2\).pdf](http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restora_nnoi_spravy%20(2).pdf).
5. Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: курс лекцій URL: [http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43\\_40.pdf](http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf).
6. 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.<http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream>(дата звернення 18.08.2019)
7. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.

[URL: http://megalib.com.ua/book/8\\_Organizaciya\\_obslygovyvannya\\_na\\_pidpriemstvah\\_restorannogo\\_gospodarstva.html](http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html)

8. Шидловська, О. Б. Організація виробництва у ресторанному господарстві: конспект лекцій для студентів напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська. Київ: НУХТ, 2013. 157 с. <http://library.nuft.edu.ua/ebooks/file/43.41A.pdf>

9. Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua>.

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). 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 компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (теми 1-3) усне опитування, тести, завдання	30
Модуль 2 (теми 4-8) усне опитування, тести, завдання	50
Залік (теми 1-8) – тести, завдання	20
Модуль 1 (теми 1-4) усне опитування, тести, завдання	35
Модуль 2 (теми 5-8) усне опитування, тести, завдання	35
Екзамен (теми 1-8) – тести, завдання	30

**До Силабусу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:**

- 1) Навчальний контент (розширений план лекцій)
- 2) Тематика та зміст практичних робіт
- 3) Завдання для комплексної контрольної роботи (ККР)
- 4) Електронне навчання в системі MODLE