

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Організація ресторанного господарства»

Галузь знань		24 «Сфера послуг»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)	
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова	
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/заочна форма)			
	9	270	Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
			64/28	-	64	142/242
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:		«Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Менеджмент готельного та ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Інженерна-графіка»				
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою		Culture of Services: New Perspective on Customer Relations : https://www.edx.org/course/culture-ofservices-new-perspective-on-customer-re Hospitality Management - How To Analyse and Maximise Your Restaurant's Profitability : https://alison.com/courses/hospitality-management-how-to-analyse-and-maximiseyour-restaurant-s-profitability/content Food & beverage management course : https://www.coursera.org/learn/food-beveragemanagement				
Мета курсу:	формування загальних та професійних компетентностей щодо організації надання послуг в закладах ресторанного господарства.					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)			Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 13. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.			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 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. СК 15. Здатність планувати діяльність готельно-ресторанних підприємств, розробляти бізнес-плани.			
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук. ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів. ПРН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
1 семестр			
<i>Розділ 1. Основи організації виробництва продукції в закладах ресторанного господарства</i>			
Тема 1. Організаційно-правові форми і типи закладів ресторанного господарства	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 1	8	Дискусія, тестування
Тема 2. Організація постачання підприємств ресторанного господарства	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 2	8	Дискусія, тестування
Тема 3. Організація складського і тарного господарства	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 1	10	Моделювання роботи складського і товарного підрозділів закладу ресторанного господарства, тестування
<i>Розділ 2 Організація виробництва</i>			
Тема 4. Структура виробництва	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 3	10	Моделювання роботи виробничої частини закладу ресторанного господарства, тестування
Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 4	8	Розрахунок виробничої програми закладу, тестування
Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів	Лекція 6-7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 2	8	Складання програми роботи заготівельних цехів, тестування
Тема 7. Організація роботи доготовочних цехів	Лекція 8-9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 3	8	Складання програми роботи гарячого цеху, тестування
Тема 8. Організація роботи доготовочних цехів (холодний цех)	Лекція 10-11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 4	8	Складання програми роботи холодного цеху, тестування
Тема 9. Організація роботи спеціалізованих цехів	Лекція 12	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 5	8	Складання програми роботи спеціалізованих цехів, тестування
Тема 10. Кухонний інвентар	Лекція 13-14	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 6	8	Дискусія, тестування
<i>Розділ 3 Сутність нормування праці у ресторанному бізнесі</i>			
Тема 11. Основи раціональної організації праці	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 7	8	Розрахунок кількості виробничого персоналу в закладі ресторанного господарства, тестування
Тема 12. Нормування праці	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 8	8	Складання графіку виходу на роботу виробничого персоналу закладу ресторанного господарства, тестування
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо
Разом за роботу у семестрі		100	Залік

2 семестр

Розділ 4 Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 13. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 1	4	Дискусія, тестування
Тема 14. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.	Лекція 2-3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 2-3	4	Складання практичних рекомендацій щодо обрання типу приміщення та обладнання для обслуговування в закладах ресторанного господарства, тестування
Тема 15. Столовий посуд та набори. Столова білизна.	Лекція 4-5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 1	4	Підбір асортименту посуду, наборів, столової білизни у відповідності до виробничої програми закладу, тестування
Тема 16. Меню в закладах ресторанного господарства.	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 2	6	Розробка та оформлення меню закладу ресторанного господарства, тестування
<i>Розділ 5 Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</i>			
Тема 17. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 4	4	Розробка програми підготовки до обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, тестування
Тема 18. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	Лекція 8-9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 3	6	Розробка моделі обрання формату і форм обслуговування в закладах ресторанного господарства, тестування
Тема 19. Подавання страв і напоїв.	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 5-6	4	Моделювання процесу подачі страв та напоїв в закладах ресторанного господарства, тестування
Тема 20. Обслуговування споживачів напоями.	Лекція 11	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 7	6	Складання програми обслуговування споживачами напоями, тестування
Тема 21. Обслуговування бенкетів.	Лекція 12-13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 4	4	Складання програми обслуговування бенкетів, тестування
Тема 22. Організація кейтерингового обслуговування.	Лекція 14-15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лабораторна робота 5	4	Складання програми кейтерингового обслуговування, тестування
Тема 23 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	Лекція 16	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практична робота 8	4	
Виконання індивідуальної роботи		10	Виконання та захист курсової роботи
Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Екзамен
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4435>
<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2284>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

<p>Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ресторатор https://www.restorator.ua 2) Академія гостинності http://hotel-rest.com.ua 3) Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : підруч. для вищ. навч. закл. Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишнеvsька; за ред. : А. Ю. Парфіненко ; Харк. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 277 с. 2) Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков та ін. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с. 3) Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с. 4) 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.
---	---

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання іспиту відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе самостійну підготовку до проведення практичних робіт та / або проекту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді під час проведення практичних робіт (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проектів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «edX», «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

КРИТЕРІЙ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування (в т.ч. онлайн)	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з одним/декількома варіантами відповідей	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	6-8
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури	4-5
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1-3

Самостійна робота

	<p>1) Підготовка до занять та тестувань (вивчення теоретичного матеріалу)</p> <p>2) Підготовка до практичних занять</p> <p>3) Вивчення актуальної літератури за фаховими журналами, сайтами провідних операторів галузі (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми)</p> <p>4) Підготовка звіту про проведення практичних робіт.</p> <p>5) Підготовка курсової роботи та захист</p> <p>Всього</p>	<p>36 годин/ 56 годин</p> <p>36 годин/ 56 годин</p> <p>14 годин/ 28 годин</p> <p>20 годин/ 30 годин</p> <p>36 годин/ 72 години</p> <p>142 години / 242 години</p>
--	--	--