

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

РЕСТОРАННА СПРАВА / RESTAURANT BUSINESS

Інформація про викладача	
Викладач	Постова Валентина / Пахомська Олена
Науковий ступінь	кандидат економічних наук / -
Вчене звання	доцент / -
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи / асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0976276544 / 0987876853
E-mail:	v.postova@vtei.edu.ua / o.pakhomska@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=837
Консультації	понеділок, четвер з 12:00 по 15:00
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	242 «Туризм»
Освітня програма	«Туризм»
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	V
Факультет	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	III
Групи	T-31д
Анотація курсу	Головною метою освітнього компоненту «Ресторанна справа» є формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивчення останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності і впровадження його в практику діяльності закладу ресторанного господарства. Вивчення здобувачами принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, а також методів обслуговування. Набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ різних типів, класів, форм власності; обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу; опанування здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери індустрії гостинності за кордоном.
Мова викладання	українська
Місце освітнього компоненту в освітній програмі	
Освітня програма	Туризм

(ОП)	
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.
Перелік загальних компетентностей (К)	<p>К 3. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>К 4. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу.</p> <p>К 5. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>К 7. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>К 8. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>К 9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.</p> <p>К 12. Навички міжособистісної взаємодії.</p> <p>К 14. Здатність працювати в команді та автономно.</p>
Перелік спеціальних компетентностей (К)	<p>К 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.</p> <p>К 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>К 18. Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.</p> <p>К 19. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.</p> <p>К 20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).</p> <p>К 21. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.</p> <p>К 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.</p> <p>К 23. Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.</p> <p>К 24. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.</p> <p>К 26. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.</p> <p>К 27. Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.</p> <p>К 28. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.</p> <p>К 29. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.</p> <p>К 30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу</p>
Перелік результатів навчання (ПР)	<p>ПР 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.</p> <p>ПР 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних, суміжних наук.</p> <p>ПР 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.</p> <p>ПР 10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</p> <p>ПР 12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами</p>

	<p>туристичних послуг.</p> <p>ПР 13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей.</p> <p>ПР 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.</p> <p>ПР 19. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.</p> <p>ПР 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.</p> <p>ПР 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.</p> <p>ПР 22. Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.</p>
Пререквізити освітнього компоненту	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Ресторанна справа» є базові знання з дисциплін професійної підготовки.

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

	Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
		Всього годин / кредитів	з них				
			лекції	ПЗ	СР		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основи організації роботи ЗРГ	14	2	2	10	В, УД, Д/ПР	4
2	Організація постачання ЗРГ	14	2	2	10	В, КТ, Д/ПР	4
3	Організація роботи складського та тарного господарства	14	2	2	10	В, КТ, Д/ПР	4
4	Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	18	4	4	10	-	8
4.1	Організаційні основи виробничих процесів в ЗРГ	8	2	2	4	В, КТ, Д/ПР	4
4.2	Особливості складання меню в ЗРГ	10	2	2	6	В, КТ, Д/ПР	4
5	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ	18	4	4	10	-	8
5.1	Особливості організації матеріально-технічної бази в ЗРГ	8	2	2	4	В, КТ, Д/ПР	4
5.2	Характеристика столового посуду, наборів та столової білизни в ЗРГ	10	2	2	6	В, КТ, Д/ПР	4
6	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	18	4	4	10	-	8
6.1	Особливості та види сервірування столу, способи подачі страв та напоїв в ЗРГ	10	2	2	6	В, КТ, Д/ПР	4
6.2	Методи, форми та стилі обслуговування в ЗРГ	8	2	2	4	В, КТ, Д/ПР	4
7	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ	18	4	4	10	-	8

1	2	3	4	5	6	7	8
7.1	Сучасні концепції обслуговування в ресторанах	8	2	2	4	В, УД, Д/ПР	4
7.2	Особливості організації обслуговування в різних типах ЗРГ	10	2	2	6	В, КТ, Д/ПР	4
8	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в ЗРГ	30	10	10	10	-	20
8.1	Особливості кейтерингового обслуговування в ЗРГ	6	2	2	2	В, УД, Д/ПР	4
8.2	Організація обслуговування учасників конференцій, нарад	6	2	2	2	В, КТ, Д/ПР	4
8.3	Прогресивні технології обслуговування в ЗРГ	6	2	2	2	В, КТ, Д/ПР	4
8.4	Особливості бенкетного обслуговування та його види	6	2	2	2	В, УД, Д/ПР	4
8.5	Організація обслуговування дипломатичних прийомів	6	2	2	2	В, КТ, Д/ПР	4
9	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у ЗРГ	26	8	8	10	-	16
9.1	Особливості організації обслуговування споживачів за місцем роботи та за місцем навчання	6	2	2	2	В, КТ, Д/ПР	4
9.2	Організація обслуговування споживачів на різних видах транспорту	6	2	2	2	В, УД, Д/ПР	4
9.3	Організація обслуговування іноземних туристів та споживачів у готелях	8	2	2	4	В, КТ, Д/ПР	4
9.4	Особливості прискореного обслуговування в ЗРГ	6	2	2	2	В, КТ, Д/ПР	4
10	Рациональна організація праці у ЗРГ	10	2	2	6	В, КТ, Д/ПР	4
	Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	16
Разом за семестр		180/6	42	42	96	Е/п	100
Підсумковий контроль – екзамен							

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп'ютерне тестування – 1 бал. Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали. ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, написання есе, виконання наукового дослідження за обраною темою – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>1. Дишкантьок О. В., Марковська А.В. Ресторанна справа. Практикум : навч. посіб. Київ : Олді Плюс, 2022. 224 с.</p> <p>2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.</p>

	<p>3. Посто́ва В.В. Напрями стимулювання організаційного і соціально-економічного розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2022. Вип. № 1 (5). С. 27-32.</p> <p>4. Посто́ва В.В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. Економіка та суспільство. 2022. №36. URL: DOI: 10.32782/2524-0072/2022-36-47.</p> <p>5. Посто́ва В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. С. 98-103.</p>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з освітнього компоненту «Ресторанна справа» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE. Самостійна робота передбачає проходження в позаурочний час курсів на платформі Prometheus або інших платформах, виконання наукового дослідження за обраною темою, участь у наукових заходах та оцінюється у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми.
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При підготовці здобувачами вищої освіти наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.) необхідно дотримуватися академічної доброчесності (Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти від 07.02.2022 № 11) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf .
Інші складові політики освітнього компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 16 від 19.08.2024 р.

Науково-педагогічний працівник



Валентина ПОСТОВА



Олена ПАХОМСЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА