

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

СИЛАБУС

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА /
RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT**

Інформація про викладача	
Викладач	Постова Валентина
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0976276544
E-mail:	v.postova@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=357
Консультації	понеділок, четвер з 12:00 по 15:00
Інформація про освітній компонент	
Освітній ступінь	бакалавр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	V, III, I
Факультет	Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	III, II, I
Групи	ХТ-31д, ХТ-32д, ХТ-21дсп, ХТ-11дск
Анотація курсу	<p>Розвиток сучасної сфери послуг доводить, що підприємства ресторанного господарства задовольняють не лише споживчі потреби першого рівня, але й відповідають таким потребам як зручність та соціальний імідж. Окрім самої продукції споживач сприймає цінність підприємства ресторанного господарства також і через послуги, обслуговуючий персонал та імідж закладу. Тому метою дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства та якісного обслуговування споживачів.</p> <p>У процесі вивчення дисципліни здобувач повинен ознайомитися з нормативно-правовими актами, які регулюють діяльність закладів ресторанного господарства; особливостями організації ефективної роботи з постачання та складського господарства; особливостями організації раціонального технологічного процесу виробництва та реалізації продукції; принципами оперативного планування роботи підприємств ресторанного господарства; особливостями розробки меню, карти вин, напоїв тощо у закладах ресторанного господарства різних типів та організацією проведення різноманітних бенкетів та прийомів; особливостями організації обслуговування різних сегментів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів; сучасними підходами до організації праці персоналу та формування конкурентоспроможності закладу.</p>

Мова викладання	українська
Місце освітнього компоненту в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	Харчові технології
Інтегральна компетентність (ІК)	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Перелік загальних компетентностей (К)	К 07. Здатність працювати в команді. К 08. Здатність працювати автономно.
Перелік спеціальних компетентностей (К)	К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
Перелік результатів навчання (ПР)	ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
Пререквізити освітнього компоненту	Попередньою умовою вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є базові знання з таких дисциплін: «Процеси та апарати харчових виробництв», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Технології ресторанної продукції», «Гігієна та санітарія».

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, РПЗ, Д/ПР	6
2	Організація постачання ЗРГ	14	2	2	10	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
3	Організація роботи	14	2	2	10	В, КТ,	6

1	2	3	4	5	6	7	8
	складського та тарного господарства					РПЗ, Д/ПР	
4	Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	18	4	4	10	-	12
4.1	Організаційні основи виробничих процесів в ЗРГ	8	2	2	4	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
4.2	Особливості складання меню в ЗРГ	10	2	2	6	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
5	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ	14	2	2	10	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
6	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	14	2	2	10	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
7	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ	18	4	4	10	-	12
7.1	Сучасні концепції обслуговування в ресторанах	8	2	2	4	В, УД, РПЗ, Д/ПР	6
7.2	Особливості організації обслуговування в різних типах ЗРГ	10	2	2	6	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
8	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в ЗРГ	22	4	4	14	-	12
8.1	Прогресивні технології обслуговування в ЗРГ	8	2	2	4	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
8.2	Особливості бенкетного обслуговування та його види	14	2	2	10	В, УД, РПЗ, Д/ПР	6
9	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у ЗРГ	22	4	4	14	-	12
9.1	Особливості організації обслуговування споживачів за місцем роботи та за місцем навчання	10	2	2	6	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
9.2	Організація обслуговування споживачів на різних видах транспорту	12	2	2	8	В, УД, РПЗ, Д/ПР	6
10	Рациональна організація праці у ЗРГ	10	2	2	6	В, КТ, РПЗ, Д/ПР	6
	Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	16
Разом за семестр		180/6	28	28	124	Е/п	100
Підсумковий контроль – екзамен							

Поточний контроль / критерії оцінювання

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:
В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал.
УД – участь у дискусії – 1 бал.
РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали.
КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал.

	<p>Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали.</p> <p>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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дишкантюк О. В., Марковська А.В. Ресторанна справа. Практикум : навч. посіб. Київ : Олді Плюс, 2022. 224 с. 2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с. 3. Постова В.В. Напрями стимулювання організаційного і соціально-економічного розвитку ресторанного бізнесу в Україні. <i>Інновації та технології в сфері послуг і харчування</i>. 2022. Вип. № 1 (5). С. 27-32. 4. Постова В.В. Покращення процесу обслуговування споживачів шляхом просування послуг підприємства ресторанного бізнесу через інтернет. <i>Економіка та суспільство</i>. 2022. №36. URL: DOI: 10.32782/2524-0072/2022-36-47. 5. Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. <i>Інфраструктура ринку</i>. 2022. № 65. С. 98-103.
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з освітнього компоненту «Організація ресторанного господарства» 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.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>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.</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>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).</p>
Академічна доброчесність	<p>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.</p>

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

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА