

**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 | 241 «Готельно-ресторанна справа» |
| Освітня програма | «Готельно-ресторанна справа» |
| Навчальний рік | 2024-2025 |
| Семестр | V, III |
| Факультет | Факультет торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування |
| Курс | III, II |
| Групи | ГРС-31д, ГРС-32д, ГРС-21дсп |
| 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 | Готельно-ресторанна справа |

| | |
|--|---|
| (ОП) | |
| Інтегральна компетентність (ІК) | здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов |
| Перелік загальних компетентностей (ЗК) | ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. |
| Перелік спеціальних компетентностей (СК) | СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати 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 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування 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 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. |
| Перелік результатів навчання (РН) | 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. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 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. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги |

| | |
|------------------------------------|---|
| | <p>до кваліфікації персоналу.</p> <p>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</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 технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ | 30 | 10 | 10 | 10 | - | 20 |
| 1.1 | Особливості та види сервірування столу в ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 1.2 | Способи подачі страв та напоїв | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 1.3 | Правила еногастрономічних поєднань та їх розвиток в сучасних умовах ведення ресторанного господарства | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 1.4 | Методи, форми та стилі обслуговування в ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 1.5 | Вимоги до працівників при здійсненні обслуговування в ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, УД, Д/ПР | 4 |
| 2 | Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ | 24 | 8 | 8 | 8 | - | 16 |
| 2.1 | Сучасні концепції обслуговування в ресторанах | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 2.2 | Особливості організації обслуговування в барах | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 2.3 | Особливості організації обслуговування в різних типах ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 2.4 | Особливості оцінки якості обслуговування в ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 3 | Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в ЗРГ | 30 | 10 | 10 | 10 | - | 20 |
| 3.1 | Особливості кейтерингового обслуговування в ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 3.2 | Організація обслуговування учасників конференцій, нарад | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 3.3 | Прогресивні технології обслуговування в ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 3.4 | Особливості бенкетного обслуговування та його види | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---------------------------------------|---|--------------|-----------|-----------|-----------|-------------|------------|
| 3.5 | Організація обслуговування дипломатичних прийомів | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 4 | Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у ЗРГ | 24 | 8 | 8 | 8 | - | 16 |
| 4.1 | Особливості організації обслуговування споживачів за місцем роботи та за місцем навчання | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 4.2 | Організація обслуговування споживачів на різних видах транспорту | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 4.3 | Організація обслуговування іноземних туристів та споживачів у готелях | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 4.4 | Особливості прискореного обслуговування в ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 5 | Раціональна організація праці у ЗРГ | 22 | 6 | 6 | 10 | - | 12 |
| 5.1 | Сутність і склад робочого часу працівників ЗРГ | 6 | 2 | 2 | 2 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| 5.2 | Особливості нормування праці на підприємствах ресторанного господарства | 8 | 2 | 2 | 4 | В, УД, Д/ПР | 4 |
| 5.3 | Планування чисельності працівників в ЗРГ | 8 | 2 | 2 | 4 | В, КТ, Д/ПР | 4 |
| | Індивідуальне завдання | 20 | | | 20 | ІЗ | 16 |
| | Всього | 150/5 | 42 | 42 | 66 | | 100 |
| | Курсова робота | 30/1 | | | 30 | КР | 100 |
| 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 | <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. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2022. Вип. № 1 (5). С. 27-32. 4. Постова 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. 5. Постова В.В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. № 65. С. 98-103. |

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-педагогічні працівники

Валентина ПОСТОВА

Олена ПАХОМСЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА