

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД  
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Завідувач кафедри туристичного та  
готельно-ресторанного бізнесу  
**Тетяна ТЕСЛЕНКО**  
22.07.2024



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь **бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність **242 ТУРИЗМ**

(шифр і назва)

Освітня програма **ТУРИЗМ**

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

**наказ №51-02 від 10.06.2021**

Статус навчальної дисципліни **обов'язкова**

(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання: **українська**

Дніпро – 2024

## Науково-педагогічний працівник:



Лучанська Юлія Геннадіївна

**Досвід роботи:** практична діяльність у закладах ресторанного господарства понад 4 років

**Автор:** двох наукових статей, одного понятійно-термінологічного словника

показники наукової активності (кількісні)

### Лектор з навчальних дисциплін:

Організація ресторанного господарства

Технології продукції ресторанного господарства

Устаткування закладів готельно-ресторанної справи

Кулінарне мистецтво та етнічні кухні

Організація послуг харчування

Барна справа

Національні кухні народів світу

Організація обслуговування на підприємствах харчування

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ДИСЦИПЛІНУ:

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування теоретичних, професійних знань і практичних навичок щодо умов та принципів організації ресторанного господарства в сучасних умовах; організації господарських процесів – постачання, збереження, виробництва та реалізації послуг; організації праці; організації та ведення технологічної документації, програмного забезпечення; організації інших послуг сфери ресторанного бізнесу; забезпечення галузевих стандартів безпеки та якості послуг та ін.

### Набуті компетентності:

ЗК03. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо

ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК09. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

СК19. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК22. Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів.

СК23. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

СК27. Здатність здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та

систематизувати туристичну інформацію, уміння презентувати туристичний інформаційний матеріал.

СК35. Здатність визначати мотиви туристичної подорожі та споживчі характеристики конкурентоздатних туристичних продуктів та послуг.

СК36. Здатність обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомірність.

### **Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 1. Знати ,розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН 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 та суміжних наук.

ПРН 3. Знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ.

ПРН 6. Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН 7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПРН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 22. Професійно виконувати завдання в невизначених і екстремальних ситуаціях.

ПРН25. Знати та використовувати у професійній діяльності тенденції розвитку курортної справи.

**Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»:** «Основи підприємницької діяльності», «Товарознавство», «Право (Правознавство)», «Економіка підприємства в готельно-ресторанному господарстві», «Аналіз діяльності підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» та інші.

**Форми проведення занять:** *лекції, семінарські та практичні заняття.*

### **Форма підсумкового контролю:**

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання (*навчальний семестр, навчальний рік*).

З навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для всіх форм навчання передбачено:

6 семестр – залік.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна Обсяг 3 кредитів ЄКТС, (90 годин)

Курс 3 / Семестр 6 Групи

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практичні заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Тема 1. Сутність ресторанного господарства та етапи розвитку ресторанної справи	8	4	2		2	4
2	Тема 2. Особливості організації роботи та типи ресторанів	8	2		2		6
3	Тема 3. Організація допоміжного виробництва ресторанів	8	4	2		2	4
4	Тема 4. Основи організації виробництва ресторанів	8	4	2	2		4
5	Тема 5. Основи раціональної організації праці у ресторанному господарстві	8	4	2		2	4
6	Тема 6. Структура організаційно-обслуговуючої системи ресторанів	6	2	2			4
7	Тема 7. Інклюзивність у закладах ресторанного господарства	4	4				4
8	Тема 8. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування	10	2	2			8
9	Тема 9. Ведення калькуляційних карт у рестораннім господарстві	8	2		2		6
10	Тема 10. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства	8	2	2			6
11	Тема 11. Спеціальні форми обслуговування	6	2			2	4
12	Тема 12. Інноваційні ресторанны технології	8	4	2	2		4

	Разом за семестр:	90	32	16	8	8	58
	Форма підсумкового контролю:	Залік					

## ЛІТЕРАТУРА ТА НАВЧАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ:

### Основна:

1. Лучанська Ю.Г., Сазонець О.М., Тесленко Т.В. Економіка гостинності: понят.-термін. слов. Київ, 2024. 168 с.
2. Лучанська Ю.Г. Тесленко Т.В., Регулювання діяльності закладів ресторанного господарства державними службами України. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні : кол. монограф. / за заг. ред. В.М. Торяника. Дніпро, 2024. С. 109-122
3. Карпенко Р.В., Кузнецов В.М., Салогуб Н.Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2017. 288 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства, 3-тє видання: навч. посіб. Київ, 2016. 280 с.
5. Ніколайчук О.А., Приймак Н.С., Сімакова О.А. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посіб. Кривий Ріг, 2022. 255 с.

### Додаткова:

1. Джинджоян В.В., Саленко А.С., Сазонець І.Л.. Соціальні детермінанти розвитку послуг в концепції формування постіндустріального суспільства. Монографія. Рівне : Волин. обереги. 2019. 208 с.
2. Соколенко А.С., Баландіна І.С. Організація ресторанного господарства: конс.лек. Харків, 2022. 122 с.
3. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ, 2020. 484 с.
4. Офіційний сайт Державної служби статистики України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
5. 2. ДСТУ 4281:2004 – Заклади ресторанного господарства URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4\\_281\\_2004#google\\_vignette](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4_281_2004#google_vignette)

## ПОЛІТИКА КУРСУ

Обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторії; обов'язкове відвідування консультацій

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:
2. усне опитування;
3. письмові контрольні експрес-роботи;
4. тестовий контроль;
5. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі заліку, екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання творчих завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

*Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи:* здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ:

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (екзамен /залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	
		Оцінка	Пояснення
90–100	Відмінно	А	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.
83–89	Добре	В	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної.
75–82		С	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; усі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками.
68–74	Задовільно	Д	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю, але прогалини не носять істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять помилки.
60–67		Е	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального.



35–59	Незадовільно	FX	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний <b>частково</b> ; <b>не сформовані</b> необхідні практичні навички роботи; <b>більшість</b> навчальних завдань <b>не виконано</b> або якість їх виконання оцінено кількістю балів, близькою до <b>мінімальної</b> ; при <b>додатковій самостійній</b> роботі над матеріалом курсу <b>можливе підвищення якості</b> виконання навчальних завдань (з <b>можливістю повторного складання</b> ).
1–34		F	« <b>Безумовно незадовільно</b> » – теоретичний зміст курсу <b>не засвоєний</b> ; <b>не сформовані</b> необхідні практичні навички роботи; <b>усі виконані</b> навчальні завдання містять <b>грубі помилки</b> або <b>не виконані взагалі</b> ; <b>додаткова самостійна</b> робота над матеріалом курсу <b>не призведе</b> до значного <b>підвищення якості</b> виконання навчальних завдань.

### ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ:

1. Ресторанне господарство та туризм як об'єкти управління
2. Організація ресторанної справи.
3. Організація виробництва послуг у ресторанах.
4. Особливості організації роботи та типи ресторанів.
5. Історія та перспективи розвитку ресторанів.
6. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації діяльності ресторанів.
7. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців.
8. Ресторани як соціально-економічна відкрита система.
9. Специфічні особливості ресторанних господарств.
10. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання у ресторанах.
11. Класифікація ресторанів в Україні та країнах Європи і світу.
12. Основні ознаки класифікації ресторанів в Україні.
13. Характеристика основних типів та класів ресторанів.
14. Поняття мережі ресторанів та принципи їх формування.
15. Загальна, виробничо-торговельна та управлінська структура ресторанів.
16. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури ресторанів.
17. Фактори що впливають на виробничо-торговельну структуру ресторанів, їх різновиди.
18. Основне та допоміжне виробництво, їх складові.
19. Організація допоміжного виробництва ресторанів.
20. Організація постачання ресторанів.
21. Основні принципи та особливості організації постачання ресторанів.
22. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання ресторанів.
23. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства ресторанів.
24. Функції та призначення складського господарства.

25. Операції складського господарства.
26. Види та призначення складів, принципи їх розташування, устаткування та інвентар.
27. Правила прийому та відпуску товарів.
28. Основи організації виробництва ресторанів
29. Організація оперативного планування виробництва.
30. Організаційні основи оперативного планування виробництва у ресторанах.
31. Виробнича програма ресторанів.
32. Основні вимоги до організації роботи цехів.
33. Склад та характеристика виробничих цехів ресторанів.
34. Особливості розташування цехів у планах поверхів ресторанів.
35. Організація робочих місць у ресторанах.
36. Організація робочих місць у заготівельних та доготівельних цехах.
37. Технологічні операції, що виконуються в цехах, відокремлення робочих місць, їх оснащення.
38. Основи раціональної організації праці у ресторанах
39. Основні напрямки раціональної організації праці.
40. Завдання, значення, напрямки раціональної організації праці.
41. Характеристика основних напрямків раціональної організації праці.
42. Раціоналізація виробничого процесу.
43. Умови праці на робочому місці; фактори, що на них впливають; їх оптимальне значення.
44. Раціональні режими праці та відпочинку.
45. Основи нормування праці у ресторанах.
46. Сутність, функції та принципи нормування праці у ресторанах.
47. Методи дослідження трудових процесів.
48. Методика проведення фотографії робочого часу, хронометражу та фотохронометражу.
49. Структура організаційно-обслуговуючої системи ресторанів.
50. Характеристика будівель та приміщень ресторанів.
51. Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються ресторани.
52. Склад торговельних приміщень.
53. Сучасні підходи до оформлення інтер'єрів.
54. Вимоги до меблів та устаткування залів.
55. Види, методи, форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
56. Поняття видів, методів, форм обслуговування, їх класифікація та характеристика.
57. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування.
58. Характеристика основних видів посуду, наборів, скла, столової білизни які застосовуються у ресторанах.
59. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування.
60. Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування.
61. Види сервірування столів.

62. Попереднє сервірування столів до сніданку, обіду, вечері, банкету.
63. Організація бізнес-ланчів.
64. Організація прискорених форм обслуговування споживачів, які мешкають у готельних комплексах.
65. Організація експрес-обідів за попередніми замовленнями.
66. Організація бізнес-ланчів.
67. Організація "шведських ліній" та "столів-буфетів".
68. Вимоги до обслуговування бізнес-ланчів.
69. Оформлення бізнес-ланчів в закладах ресторанного бізнесу та в кав'ярнях.
70. Вимоги до виготовлення та якості страв для дітей.
71. Вимоги до обслуговування бізнес-ланчів.
72. Порядок ведення калькуляційних карт в ресторанному бізнесі.
73. Сутність та зміст технологічного процесу.
74. Поняття та порядок складання техніко-технологічних карт.
75. Коефіцієнти трудомісткості, що враховують витрати праці кухарів.
76. Зміст та складові елементи технологічної карти.
77. Характеристика вимог до якості страв.
78. Форма та правила зберігання технологічних карт.
79. Інноваційні технології ресторанного обслуговування.
80. Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві.
81. Організація праці та обслуговування споживачів у ресторанах.