**Силабус навчальної дисципліни**

*«Організація ресторанного господарства»*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Спеціальність** | *G13 Харчові технології* | |
| **Освітня програма** | *Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві* | |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* | |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* | |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання** | *Українська* | |
| **Курс / семестр** | *3 курс, 1, 2 семестри* | |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *10 кредитів* | |
| **Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять** | *Лекції – 48 год.* | |
| *Практичні (семінарські) – 36 год.* | |
| *Лабораторні ‑ 36* | |
| *Самостійна робота – 180 год.* | |
| **Форма семестрового контролю** | *Екзамен, екзамен* | |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри:* [*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](http://kafgrb.hneu.edu.ua/) | |
| **Викладач (-і)** | *Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., професор* | |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | davydova\_oks@ukr.net, [davydova190572@gmail.com](mailto:davydova190572@gmail.com) | |
| **Дні навчальних занять** | *Лекція:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432144)  *Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432144)  Лабораторні: [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=432144) | |
| **Консультації** | *На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС* | |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування системи знань щодо принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності підприємств галузі; щодо особливостей організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональної організації праці на підприємствах; технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв’язання проблемних ситуацій під час обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу | | |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**   |  |  | | --- | --- | | **Пререквізити** | **Постреквізити** | | Технологія продукції ресторанного господарства | Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві | | Товарознавство | Проєктування об'єктів ресторанного бізнесу | | Харчова хімія та нутриціологія | Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР | | Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі | Переддипломна практика | | Устаткування закладів ресторанного господарства | Дипломний проєкт | | | |
| **Зміст навчальної дисципліни**  **Змістовий модуль 1.** *Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства*  **Тема 1. Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства**  **Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання**  **Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства**  **Нема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства**  **Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства**  **Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств**  **Змістовий модуль 2.** *Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства*  **Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства**  **Тема 8. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства**  **Тема 9. Організація оперативного планування виробництва**  **Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів**  **Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів**  **Тема 12.Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства**  **Тема 13.Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства**  **Тема 14.Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства**  **Тема 15.Раціоналізація виробничого процесу**  **Тема 16.Нормування праці в ресторанному господарстві**  **Тема 17.Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу**  **Змістовий модуль 3.** *Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*  **Тема 18. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**  **Тема 19. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**  **Тема 20.Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.**  **Змістовий модуль 4.** *Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства*  **Тема 21. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом**  **Тема 22. Організація обслуговування банкетів групи фуршет**  **Тема 23. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави**  **Тема 24.Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»**  **Тема 25. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства**  **Тема 26. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві**  **Тема 27. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства** | | |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни**  *Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM, лабораторія «Студія ресторанного сервісу», лабораторія «Студія барної справи»* | | |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | | https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438 |
| **Система оцінювання результатів навчання**  Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».  Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни. | | |
| **Політики навчальної дисципліни**  Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи | | |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни*** [*https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438*](https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438) | | |