



**ЧЕРКАСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
імені Богдана Хмельницького

**Силабус навчальної дисципліни
«Організація ресторанного господарства»**

Статус дисципліни: навчальна дисципліна
обов'язкового компонента фахового переліку

Галузь знань	«Сфера обслуговування»			
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»			
Освітня програма	24 «Туризм»			
Ступінь вищої освіти	Бакалавр			
Форма навчання	Денна, заочна			
Курс	3			
Семестр	5			
Обсяг дисципліни	Кредити	3	Години	90
Семестровий контроль	Залік-6,			
Викладач	Босецька Надія Георгіївна, викладач			
Контактна інформація	e-mail nadia.bosetska@vu.cdu.edu.ua , моб.тел.380509379020			
Кафедра	Туризму та готельно-ресторанної справи			
Навчально-науковий інститут / Факультет	Інститут економіки і права			
Мова викладання	українська			
Предмет навчання (Що буде вивчатися)	Організація ресторанного господарства є базовою дисципліною у сфері гостинності, яка забезпечує формування професійних компетентностей			
Мета (Чому це цікаво/потрібно вивчати)	Метою курсу є формування у студентів необхідних знань у сфері надання послуг і організації обслуговування туристів у ЗРГ			
Програмні результати (РН)	ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної			

<i>(Чому можна навчитися)</i>	діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук. ПР11. Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами), на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.
Загальні компетентності (ЗК) <i>(Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями)</i>	ЗК-03 . Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
Фахові компетентності (СК)	ФК 7. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
Зміст дисципліни	СЕМЕСТР 5 Змістовий модуль 1 Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Тема 1.1 Ресторанне господарство, як складова індустрія гостинності та шляхи її розвитку Характеристика типів і класів ЗРГ, сучасні стилі інтер'єрів у ЗРГ Тема 1.2. Характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів у ЗРГ. Тема 1.3 Характеристика процесу обслуговування у ЗРГ при готельно-туристичних комплексах. Класифікація та характеристика ЗРГ при готелях

	Тема 1.4. Особливості організації різних форм обслуговування на підприємствах ресторанної галузі. Тема 1.5. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства Тема 1.6. Спеціальні форми обслуговування , які використовуються у закладах ресторанного господарства. Тема 1.7 Сучасні формати ЗРГ, їх характеристика та особливості організації обслуговування відвідувачів. Інноваційні технології у ЗРГ.	
Розподіл годин	Лекційні	14
	Практичні/семінарські	16
	Самостійна робота	60
Критерії оцінювання роботи студентів	Критерії оцінювання навчальних досягнень студента під час вивчення дисципліни: Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і лабораторних занять в усній і письмовій формі . Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання за семестр -60 балів. Підсумковий контроль: залік (5семестр) у письмовій або усній формі . Максимальна оцінка на іспитах – 40 балів. Всього за семестр 100 балів.	
Інформаційне забезпечення (лінк на е-НМЗНД)	1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства./ В.В.Архіпов, В.А.Русавська- К: Цннтр учбової літератури. 2009-340с 2. Організація ресторанного господарства (Блок 1) (Текст): навч.посібник І.А.Назаренко- Кривий Ріг: ДонНУЕТ. 2017-185с 3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О.П'ятницька –К:КНТУ, 2005-632с 4.Литвиненко Т.С.Особливості організації дипломатичних прийомів./ Т.С.Литвиненко –К: КНТЕУ. 2005-85с 5. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.	

6. ДСТУ 3862-99 .Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
7. ДСТУ 4281: 2004 .Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
8. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», - Львів: ЛДУКФК, 2020.

Допоміжна

1. Литвиненко Т. Е. Кейтеринг – довідник // ПИР Україна, 2000.
 2. Литвиненко Т. Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. – К.: КНТЕУ, 2005.
 - 3.Періодичні видання: «Бизнес», «Готельно-ресторанний бізнес», «Ресторан» «ПИР Україна», «Ресторанный ведомости», «Афиша», «
- Інтернет-ресурси:
- 1.Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
 2. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування 30 [Електронний ресурс]. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
 - 3.Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
 - 4.Правила подачі вина [Електронний ресурс]. URL: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/6..Сервірування столів> [Електронний ресурс]. – URL: <http://tourismbook.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
 5. Босецька Н.Г. Новітні технології в закладах ресторанного господарства / Н.Г. Босецька // Рекреаційні ресурси та послуги гостинності в регіонах України : матер. II Всеукр. Інтернет-конф. (17 травня 2017 р., м. Черкаси). – Черкаси : Вовчок, 2017. – С. 170–172.
 6. Босецька Н.Г. Сучасні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства України / М.В. Дроботова, Н.Г. Босецька // Рекреаційні ресурси та послуги

	гостинності в регіонах України : матер. III Всеукр. Інтернет-конф. (17 травня р., м. Черкаси). – Черкаси : Ю.А. Чабаненко, 2018. – С. 165–169. 7. Босецька Н.Г. Інноваційна діяльність в ресторанному бізнесі. Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи : матер. IV Міжнар. наук.-практ. к (18–19 жовтня 2018 р., м. Черкаси). – Черкаси : Третяков О.М., 2018. – С. 189–193; 9. Босецька Н.Г. Традиції черкаського ресторанного бізнесу. Рекреаційні рес та послуги гостинності в регіонах України : матер. IV Всеукр. Інтернет-конф травня 2019 р., м. Черкаси). – Черкаси : Ю.А. Чабаненко, 2019. – 148 с. – С. 126-131. 10. Босецька Н.Г. Людський фактор у запровадженні інноваційних технолог ресторанному бізнесі. VI Міжнародна науково-практична заочна конферен «Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи». 18 листопада 2021 р., Черкаси. 11. Босецька Н.Г. Нові тренди в області ресторанної індустрії (підрозділ 6.10 Н.Г. Босецька // Determinants of Innovation and Investment Development of Multi-Branch Entrepreneurship, Tourism and Hospitality Industry : collective monograph ; ed. by V.M. Yatsenko. – Nuremberg (Germany) : Verlag SWG imex GmbH, 2019. – P. 391–404
Матеріально-технічне забезпечення	Аудиторія теоретичного навчання лабораторії для проведення лабораторних робіт, навчальні стенди, проектор, ноутбук, наукова література, презентаційні матеріали Політика навчальної дисципліни та оцінювання. Політика щодо академічної доброчесності: атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно, тому під час виконання контрольних робіт заборонено списування, у тому числі з

мобільних телефонів. Відвідування занять є обов'язковою процедурою для студентів.

Система оцінювання та вимоги

Навчальні досягнення студентів оцінюються за 100-бальною шкалою Університету, чотирибальною шкалою (5 «відмінно», 4 «добре», 3 «задовільно», 2 «незадовільно»), і шкалою оцінок ЄКТС. На поточний контроль відводиться 60 балів, на підсумковий контроль (залік) – 40 балів. Оцінювання поточної успішності студентів на окремих навчальних заняттях та за виконання завдань самостійної роботи визначається диференційовано, відповідно до рівня складності завдань, та встановлюється в межах від 0 до 5 балів. Виконання контрольних робіт, завдань самостійної роботи та індивідуальних завдань є обов'язковим. До їх виконання допускаються всі студенти. Студент, який не виконав поточних завдань, не підготувався до практичних, семінарських, лабораторних занять, отримує 0 балів / не отримує жодного бала. Поточну заборгованість, пов'язану з невідповідністю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, студент повинен ліквідувати шляхом виконання у визначений термін завдань, передбачених програмою. За виконані завдання нараховуються від 0 до 5 балів.

Студенти, які за результатами поточного контролю набрали менше 20 балів, вважаються такими, що мають академічну заборгованість, ліквідація якої є обов'язковою. Студенти, які не мають академічної заборгованості за результатами поточного контролю, допускаються до екзамену.

Критерії оцінювання успішності навчання

1. Завданням поточного контролю є систематична перевірка розуміння та засвоєння програмового матеріалу шляхом усного та письмового

опитування, аналіз виконання завдань індивідуальної та самостійної роботи, умінь самостійно опрацьовувати тексти, складання конспекту, написання есе та анотацій, здатності публічно, письмово чи в електронному форматі представляти певний матеріал та ін.

Оцінювання модульної контрольної роботи.

Модульна контрольна робота містить 10 завдань, кожне з яких оцінюється за 10 бальною системою, один тест дорівнює 1.0 балу

Завданням підсумкового контролю (укзамену) є комплексна діагностика результатів навчання, глибини засвоєння студентом програмного матеріалу з навчальної дисципліни, логіки та взаємозв'язків між окремими його змістовими модулями, здатності до творчого використання набутих знань.

Екзамен проводиться у формі тестування і містить 40 тестів, кожний тест оцінюється 1 балом