



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 242 «Туризм»

Освітньо-професійна програма: Туризм

Викладач: Новічкова Тамара Петрівна, кандидат технічних наук,
доцент;

Новічков Віктор Кузьмич, кандидат географічних наук, доцент;

Асауленко Наталія Валер'янівна, старший викладач,

Ткачук Оксана Вікторівна, старший викладач

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

Профайл викладача

Контактна інформація:

тел.: +38(050)6544958

e-mail: tamarakoled@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у шостому семестрі;

на другому курсі у четвертому семестрі (3 роки навчання);

на третьому курсі у п'ятому семестрі (3,5 роки навчання).

Кількість кредитів – 5, годин - 150

Аудиторні заняття, годин:		всього	лекції	лабораторні
	денна	72	36	36
	заочна	26	10	10
Самостійна робота, годин	Денна - 78		Заочна - 130	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» забезпечує отримання професійних знань в сфері обслуговування, спрямована на теоретичну та практичну підготовку студентів з питань планування, організації та управління підприємством, контролю якості надання послуг, розв'язання проблемних ситуацій.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції з обслуговування споживачів, раціональної організації праці закладів ресторанного господарства. Це надає вміння розв'язання проблемних ситуацій, забезпечення належного рівня послуг у закладах ресторанного господарства.

В результаті вивчення курсу «Організація ресторанного господарства» студенти повинні **знати:**

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- загальні принципи організації, характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організацію обслуговування банкетів та прийомів, під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку тощо;
- раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства;

вміти:

- організувати роботу закладів ресторанного господарства, надання основних і додаткових послуг;
- обслуговувати споживачів у різних точках харчування, в тому числі при проведенні різних видів банкетів.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік, екзамен

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладачі /ПІДПИСАНО/ Тамара НОВІЧКОВА

/ПІДПИСАНО/ Віктор НОВІЧКОВ

/ПІДПИСАНО/ Наталя АСАУЛЕНКО

/ПІДПИСАНО/ Оксана ТКАЧУК

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО