



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація ресторанного господарства»

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа

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

Лебеденко Тетяна Євгеніївна, доктор технічних наук, професор

Кожевнікова Вікторія Олегівна, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

[Профайл викладача](#)

Контактна інформація:

tamarakoled@gmail.com, 0506544958

tatyanalebedenko27@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 4 семестрі та 3 курсі у 5 та 6 семестрі для денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS - 11, годин – 330

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	124	58	66
заочна	44	16	28
Самостійна робота, годин	Денна – 206		Заочна – 286

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою освітньої програми з циклу професійної підготовки та має тісні міждисциплінарні зв'язки як з фундаментальними дисциплінами, так і з іншими дисциплінами професійної підготовки. Вона забезпечує теоретичну та практичну підготовку студентів з організації роботи, постачання та оперативного планування закладів ресторанного господарства, організації обслуговування як повсякденного, так і спеціалізованих видів та у різних типах підприємств ресторанного бізнесу.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.

Завданнями вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- організація праці на підприємствах ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання підприємств;
- організація складського та тарного господарства;
- особистості організації виробництва цехів підприємств ресторанного господарства;
- організація моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація бенкетного обслуговування;
- обслуговування іноземних туристів;
- кейтерингове обслуговування.

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

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організацію постачання закладів ресторанного господарства;
- організацію складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристики та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- особливості подачі алкогольної продукції, організацію енотек;
- особливості професії сомельє: винного, хлібного, кавового, сирного;
- організацію обслуговування банкетів та прийомів;
- організацію обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організацію процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональну організацію праці в закладах ресторанного господарства.

вміти:

- організувати роботу підприємств харчування;
- організувати на підприємствах харчування додаткові послуги;
- організувати роботу складського та тарного господарства;
- організувати виробництво продукції харчування;
- організувати працю на підприємствах харчування;
- сервірувати стіл;
- організувати різні види банкетів;
- організувати обслуговування клієнтів у різних точках харчування..

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

підпис

/ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

підпис

/ПІДПИСАНО/ Вікторія КОЖЕВНІКОВА

підпис

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

підпис