

СИЛАБУС	
Організація ресторанного господарства	
Опис навчальної дисципліни	
Освітній ступінь	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	«Ресторанні технології» першого рівня вищої освіти
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	V
Курс	3
Група	Б-ХТ 22д
Анотація курсу	Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; вміння організовувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; вміння організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.
Мова викладання	Українська
	Викладач: Талапа Стефан Юрійович E-mail: stalapa09@gmail.com; s_talapa@ukr.net Старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства; досвід науково-педагогічної роботи – 17 років; сфера наукових зацікавлень: інноваційні технології у ресторанному господарстві.
Місце дисципліни в освітній програмі	
Загальні та спеціальні компетентності	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K07. Здатність працювати у команді. K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. K13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. K28. Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства.

Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурнотехнологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
Пререквізити	Студент повинен знати: сировину, що використовується для виробництва харчової продукції, її склад та властивості; класифікацію та асортимент харчових продуктів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування їх асортименту для закладів ресторанного господарства; чинники, що впливають на збереженість якості харчових продуктів; втрати харчових продуктів під час зберігання; знати матеріально-технічні ресурси для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства (посуд, меблі, білизна); технологію виробництва окремих груп страв і напоїв; вміти: визначати вплив мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей харчової продукції; оцінювати якість продовольчої сировини та харчової продукції; управляти маркетинговою діяльністю суб'єктів ресторанного бізнесу; планувати інформаційне, матеріальне, документальне забезпечення закладу ресторанного бізнесу.
Зміст дисципліни та оцінювання результатів навчання	
Тематичний план	<i>Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства.</i>
	Тема 1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності.
	Тема 2. Моделі виробничо-сервісного процесу закладів ресторанного господарства.
	Тема 3. Функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства.
	Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
	Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

	Тема 6. Принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
	Тема 7. Організація роботи і робочих місць у ЗРГ із централізованим та де централізованим виробництвом продукції.
	Тема 8. Організація роботи спеціалізованих цехів.
	Тема 9. Технічне нормування праці та наукова організація праці у ресторанному господарстві.
	Тема 10. Раціональна організація робочих місць у закладах ресторанного господарства.
Основна література та інформаційні джерела	1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. // В.В.Архіпов, В.А. Русавська. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с. 2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. К.: ЦУЛ, 2011. 584 с. 3. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с. 4. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.
Обсяг навчальної дисципліни	Загальна кількість годин – 180/6 кредитів лекцій – 28 годин практичних – 28 годин самостійна робота студента – 124 годин вид контролю – екзамен
Система оцінювання та вимоги:	Поточне оцінювання складає від 0 до 50 балів (усне опитування, тестування, виконання практичних робіт, індивідуальні завдання, самостійна робота). Підсумковий модульний контроль передбачає виконання модульної контрольної роботи, всі завдання якої оцінюються в 50 балів. Перше завдання (теоретичне) – 10 балів, друге завдання (тестове) – 20 балів, третє завдання (практичне) – 20 балів. Форма підсумкового контролю – письмовий екзамен (100 балів, у т.ч. відповідь на теоретичне питання – 40 балів, тестування – 40 балів, ситуаційне завдання – 20 балів).

СИЛАБУС	
Організація ресторанного господарства	
Опис навчальної дисципліни	
Освітній ступінь	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	«Ресторанні технології» першого рівня вищої освіти
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	VI
Курс	3
Група	Б-ХТ 22д
Анотація курсу	Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; вміння організовувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв; вміння організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.
Мова викладання	Українська
	Викладач: Талапа Стефан Юрійович E-mail: stalapa09@gmail.com; s_talapa@ukr.net Старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства; досвід науково-педагогічної роботи – 17 років; сфера наукових зацікавлень: інноваційні технології у ресторанному господарстві.
Місце дисципліни в освітній програмі	
Загальні та спеціальні компетентності	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K07. Здатність працювати у команді. K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. K13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні. K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. K28. Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства.

Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурнотехнологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
Пререквізити	Студент повинен знати: сировину, що використовується для виробництва харчової продукції, її склад та властивості; класифікацію та асортимент харчових продуктів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування їх асортименту для закладів ресторанного господарства; чинники, що впливають на збереженість якості харчових продуктів; втрати харчових продуктів під час зберігання; знати матеріально-технічні ресурси для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства (посуд, меблі, білизна); технологію виробництва окремих груп страв і напоїв; вміти: визначати вплив мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей харчової продукції; оцінювати якість продовольчої сировини та харчової продукції; управляти маркетинговою діяльністю суб'єктів ресторанного бізнесу; планувати інформаційне, матеріальне, документальне забезпечення закладу ресторанного бізнесу.
Зміст дисципліни та оцінювання результатів навчання	
Тематичний план	<i>Змістовий модуль 2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів</i>
	Тема 11. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
	Тема 12. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
	Тема 13. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
	Тема 14. Моделювання процесу обслуговування. Правила і способи подавання страв.
	Тема 15. Організація обслуговування бенкетів за столом.

	Тема 16. Організація обслуговування дипломатичних прийомів.
	Тема 17. Організація обслуговування бенкетів біля столу.
	Тема 18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів.
	Тема 19. Організація та надання кейтерингу і фудінгу.
	Тема 20. Теоретичні основи моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.
	Тема 21. Організація і моделювання процесу обслуговування у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.
	Тема 22. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем роботи.
	Тема 23. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем навчання.
	Тема 24. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів на транспорті, учасників культурних заходів, мешканців готелів, туристів.
Основна література та інформаційні джерела	1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. // В.В.Архіпов, В.А. Русавська. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с. 2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. К.: ЦУЛ, 2011. 584 с. 3. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с. 4. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.
Обсяг навчальної дисципліни	Загальна кількість годин – 180/6 кредитів лекцій – 40 годин практичних – 40 годин самостійна робота студента – 100 годин вид контролю – екзамен
Система оцінювання та вимоги:	Поточне оцінювання складає від 0 до 50 балів (усне опитування, тестування, виконання практичних робіт, індивідуальні завдання, самостійна робота). Підсумковий модульний контроль передбачає виконання модульної контрольної роботи, всі завдання якої оцінюються в 50 балів. Перше завдання (теоретичне) – 10 балів, друге завдання (тестове) – 20 балів, третє завдання (практичне) – 20 балів. Форма підсумкового контролю – письмовий екзамен (100 балів, у т.ч. відповідь на теоретичне питання – 40 балів, тестування – 40 балів, ситуаційне завдання – 20 балів).