



Силабус навчальної дисципліни
«Організація ресторанного господарства»

Спеціальність	242 «Туризм»
Освітня програма	«Туризм»
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Базова
Мова викладання	Українська, англійська
Курс / семестр	3 курс, 6 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	3
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 12 год. Практичні – 12 год. Самостійна робота – 66 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Туризму, проспект Науки 9-А, м. Харків, 1-ий корпус, ауд. 316. Тел. 38(057)758-77-26 (дод. 451) http://www.hneu.edu.ua/Department_of_tourism
Викладач	Яцун Леонід Миколайович, професор, д.е.н.
Контактна інформація викладача	yatsun@meta.ua
Дні занять	Згідно діючого розкладу занять
Консультації	Відповідно до графіку
Метою вивчення дисципліни є формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; а також організації обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті, туристів в закладах ресторанного господарства.	
Передумови для навчання <i>Основи туристичної діяльності; Організація екскурсійної діяльності; Географія туризму; Економіка рекреації та туризму</i>	
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Послуги закладів харчування як складова послуг гостинності.	
Тема 1. Визначення, зміст та види ресторанних послуг	
Тема 2. Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні	
Тема 3. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства	
Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	
Тема 5. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства	
Тема 6. Організація роботи складського господарства закладів ресторанного господарства	
Змістовий модуль 2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 10. Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства	
Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
Тема 12. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни	
<i>Для опанування навчальної дисципліни необхідним є використання мультимедійних засобів</i>	
Сторінка курсу на платформі	РНПД, Технологічна карта, лекції, завдання для практичних та



Moodle (персональна навчальна система)		самостійних занять, інформаційні матеріали, завдання для перевірки знань. (https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=3408)	
Рекомендовані джерела			
<p>Основні джерела: 1. І. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: [навч. посіб., 2-ге вид.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 280 с. 2. Астрейкова А.А. Рестораны, кафе, клубы, бары / А.А. Астрейкова, П.Д.Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Харвест, 2007. – 800 с. 3. Беляева А.М. Энциклопедия ресторанного бизнеса / А.М. Беляева. – Донецк: ООО «ПКФ «БАО», 2009. – 544 с.</p> <p>4. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: [навч. посіб.] / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с. 5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: [підруч., 2-ге вид., перероб. та доп.] / Н.О. П'ятницька. — К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 584 с. 6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: [підруч., 2-ге вид., перероб. та доп.] / Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2012. – 557 с. 7. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: [підруч.] / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432</p>			
Система оцінювання результатів навчання			
Система оцінювання включає поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних та практичних занять з цієї дисципліни й оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту скласти іспит, – 35 балів); модульний контроль, що проводиться у формі письмової контрольної роботи (), підсумковий/семестровий контроль, що проводиться у формі іспиту відповідно до графіку навчального процесу (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів).			
Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни			
Види навчальної роботи		Мах кількість балів	
Лекції (активна робота)		12	
Практичні заняття (активна робота)		12	
Завдання за темами		15	
Індивідуальні опитування		11	
Письмові контрольні роботи		10	
Іспит		40	
Максимальна кількість балів		100	
Відповідність шкали оцінювання ЄКТС національній системі оцінювання та ХНЕУ ім. С. Кузнеця			
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену (іспиту), диференційованого заліку, курсового проекту (роботи), практики, тренінгу	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C	задовільно	
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E	задовільно	не зараховано
35 – 59	FX	незадовільно	
1 – 34	F	незадовільно	
Політики навчальної дисципліни			
Під час вивчення даної дисципліни обов'язковим є дотримання політики дотримання академічної доброчесності, політики щодо пропусків занять та політики щодо виконання завдань пізніше встановленого терміну.			
Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.			