



Силабус навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Спеціальність	242 «Туризм»
Освітня програма	Туризм
Освітній рівень	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	3 курс, 5,6 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	8
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції - 48 год.
	Практичні - 48 год.
	Самостійна робота -144 год.
Форма підсумкового контролю	Диференційований залік, Екзамен
Кафедра	Кафедра публічного управління, адміністрування та права, ауд. 218 А, https://nupp.edu.ua/page/kafedra-publichnogo-upravlinnya-administruvannya-ta-prava.html
Викладач (-і)	Глебова Алла Олександрівна, к.е.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	E-mail: allaglebova@gmail.com
Дні занять	За розкладом, відповідно до графіку навчального процесу
Консультації	аудиторія 218 А відповідно до графіку
Мета навчальної дисципліни – полягає у формуванні у студентів глибоких теоретичних знань і практичних навичок щодо раціональної організації виробництва для забезпечення конкурентоспроможності ресторанного господарства завдяки ефективній інноваційній діяльності та впровадженню останніх досягнень зарубіжного досвіду у сферу гостинності.	
Передумови для навчання Попередньо опановані дисципліни: «Основи екології», «Географія туризму. Туристичне краєзнавство», «Організація туризму (Основи туризмознавства)», «Організація туризму (Організація туристичних подорожей)», «Спеціалізований туризм (Сільський та зелений туризм)», «Економіка бізнесу».	
Зміст навчальної дисципліни Тема 1. Ресторанне господарство: основні етапи становлення і розвитку. Тема 2. Послуги ресторанного господарства та основні вимоги, що висувуються до них. Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Тема 5. Організація постачання, складського, тарного й транспортного забезпечення у ресторанному бізнесі. Тема 6. Організація роботи виробничих і спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства. Тема 7. Особливості організації допоміжних приміщень виробничого призначення. Тема 8. Основи раціональної організації праці у ресторанному бізнесі. Тема 9. Організаційна культура ресторанного сервісу. Тема 10. Сучасні методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Тема 12. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування споживачів. Тема 13. Організація проведення банкетів та прийомів. Тема 14. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства. Тема 15. Кейтерінг як важлива складова ресторанного бізнесу у сучасних умовах. Тема 16. Послуги з організації харчування пасажирів на транспорті.	
Сторінка курсу на платформі Moodle	Розміщено: робоча програма дисципліни, матеріали лекцій, завдання до практичних занять, завдання для самостійної роботи студентів. https://dist.nupp.edu.ua/course/view.php?id=1129
Рекомендовані джерела - Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2021. 342 с. - Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2012. 344 с.	



3. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2012. 387 с.
4. Менеджмент ресторанного господарства [Текст] / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, [та ін.]. Харків : Світ книг, 2017. 486 с.
5. Новікова О. В., Радченко Л. О., Вініченко К. П. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2014. 411 с.
6. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства / Павлюченко О. С. та ін. Харків : НУХТ. 2017. 227 с.

Система оцінювання результатів навчання

За результатами поточного контролю протягом першого семестру студент може отримати максимально 70 балів, за результатами підсумкового контролю 30 балів; мінімальна сума балів, що дозволяє студенту бути атестованим з дисципліни - 60 балів.

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в робочій навчальній програмі дисципліни.

Накопичування балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	Мах кількість балів
Виконання практичних завдань	30
Виконання тестових завдань	20
Відповіді на питання самостійної роботи	20
Диференційовани залік	30
Максимальна кількість балів	100

Система оцінювання результатів навчання

За результатами поточного контролю протягом семестру студент може отримати максимально 50 балів, за результатами підсумкового контролю 50 балів; мінімальна сума балів, що дозволяє студенту бути атестованим з дисципліни - 60 балів.

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в робочій навчальній програмі дисципліни.

Накопичування балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	Мах кількість балів
Виконання завдань на практичному занятті	10
Контрольна робота (поточне тестування)	10
Самостійна робота	15
Індивідуальна робота	15
Екзамен	50
Максимальна кількість балів	100

Відповідність шкали оцінювання ЄКТС національній системі оцінювання та шкалі оцінювання Національного університету «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	відмінно
82 - 89	B	добре
74 - 81	C	
64 - 73	D	
60 - 63	E	задовільно
25 - 59	FX	незадовільно
1 - 24	F	



Політики навчальної дисципліни

Вивчення навчальної дисципліни потребує роботи з інформаційними джерелами, підготовки до лекцій і практичних занять, виконання усіх завдань згідно з навчальним планом.

Підготовка до практичних занять передбачає: ознайомлення з питаннями, які виносяться на заняття з відповідної теми; вивчення лекційного матеріалу. Рішення практичних завдань повинно демонструвати ознаки самостійності виконання здобувачем такої роботи, відсутність ознак повторюваності та плагіату.

Присутність здобувачів вищої освіти на практичних і лекційних заняттях є обов'язковою, важливою також є їх участь в обговоренні всіх питань теми. Пропущені заняття мають бути відпрацьовані. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, дотримуватися дисципліни й часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни (<https://dist.nupp.edu.ua/course/view.php?id=1129>).

Силабус затверджено на засіданні кафедри «Міжнародних економічних відносин та туризму »
20 серпня 2021 р. Протокол № 1