



ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу**



ЧТЕІ ДТЕУ

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

**Освітньо-професійна програма «Харчові
технології»**

Освітній ступінь	молодший бакалавр / junior bachelor
Галузь знань	18 Виробництво та технології / Production and technology
Спеціальність	181 «Харчові технології» / «Food technology»
Вид дисципліни	Основна
Форма навчання	Денна / заочна
Навчальний рік	2022/2023
Семестр	IV
Кількість кредитів / годин	6/180
Мова викладання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Лектор курсу: (e-mail):	Паламарек Каріна Вікторівна , к.т.н, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу; karinkap55@gmail.com
Вимоги лектора:	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусії. Ми вчимося разом, тому зворотній зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру. А також розраховувати на швидкий та якісний зворотній зв'язок від лектора, покликаний підтримати ваше зростання як фахівців впродовж вивчення дисципліни.

Види занять:	<i>Лекції, лабораторні, самостійна робота.</i>
Методи навчання:	<i>Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи ситуаційні завдання, кейси, індивідуальні завдання, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.</i>
Форми навчання:	<i>Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.</i>
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	<i>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет). Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom)).</i>
Доступ до дисципліни:	<i>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ). Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням, або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</i>

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Розвинене ресторанне господарство є прибутковим сектором економіки країни, який, окрім обслуговування різних контингентів споживачів та надання їм послуг у сфері харчування, вигідно позиціонує країну на міжнародному ринку. Розвинена сфера послуг, складовою якої є ресторанне господарство, є ознакою належного соціально-економічного рівня країни, прогресивної структури її господарства.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства», як обов'язкова компонента освітньої програми «Харчові технології», спрямована на формування у студентів інтегральної компетентності, а саме здатність особи розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі харчових технологій або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов, а також досягнення загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей студента.

<i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i>	<i>Предметом</i> вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. <i>Метою вивчення дисципліни</i> «Організація ресторанного господарства» є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства та організації обслуговування у закладах ресторанного господарства.
<i>Які цілі вивчення дисципліни?</i>	<i>Завданням</i> дисципліни «Організація ресторанного господарства» є вивчення організаційних основ діяльності ресторанного господарства, принципів формування сучасної мережі закладів ресторанного господарства та структури виробничих процесів, набуття теоретичних знань і практичних умінь із організації роботи закладів заготівельних, доготівельних, із повним виробничим циклом із виробництва напівфабрикатів і готової до споживання продукції в цілому і робочих місць у виробничих цехах; набуття теоретичних знань і практичних навичок щодо планування раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства різних типів і класів, форм та методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, види меню, правила подачі холодних закусок, гарячих закусок, перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, солодких страв, напоїв власного виробництва, організація обслуговування різних контингентів споживачів.
<i>Які результати навчання за дисципліною?</i>	Після проходження курсу ви будете знати: гігієнічні вимоги та санітарні норми до закладів ресторанного господарства; типи та класи закладів ресторанного господарства, вити меню, способи та методи організації ресторанного господарства, <i>вміти</i> користуватися нормативною документацією у сфері ресторанного бізнесу; вільно працювати з офісними додатками <i>MicrosoftWord, MicrosoftExcel, MicrosoftPowerPoint та мережею Internet.</i> Вміти організовувати працю в ресторанному господарстві; організовувати виробничий процес в підрозділах підприємств закладів ресторанного господарства, та його контроль; складати меню; методи та способи організації обслуговування
<i>Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?</i>	К 09. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання і практичні навички, пов'язані з механізацією технологічних процесів виготовлення харчової продукції. К 10. Здатність розробляти виробничу програму, бути учасником виробничо-сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. К 11. Знання щодо основ організації процесу обслуговування та сучасних видів сервісу. К 12. Знати структуру технологічного процесу закладів ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому. К 13. Здатність надавати пропозиції щодо розробки та вдосконалення технологій харчових продуктів із метою забезпечення їх якості, поживності та безпеки, раціонального використання сировинних ресурсів і продовження термінів зберігання, впровадження сучасних технологій виробництва на підставі раціонального використання класичної і нової сировини. К 14. Здатність вносити пропозиції щодо вибору та удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства. К 15. Знання базових уявлень про місце ресторанного господарства в реалізації соціально-економічних задач.

К 17. Здатність до розроблення та вдосконалення технологій виробництва та реалізації харчової продукції і напоїв у закладах ресторанного господарства з використанням сучасних технологій, технологічних операцій та прийомів; формування відповідних знань, вмінь, навичок щодо роботи сомельє.

К 18. Вміння виконувати роботи з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв у закладах ресторанного господарства.

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проект, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання, письмова робота.
Самостійна робота (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60.

Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Кодексу честі студента ЧТЕІ ДТЕУ» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/kodeksi/>) та «Кодексу академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні документи

1. Про затвердження нормативних документів, що регламентують порядок роботи об'єктів громадського харчування споживчої кооперації України : Постанова Кабінету Міністрів України від 27.12.93 р. № 200. Центральна спілка споживчих товариств України. 1994. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0006-94#Text>.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
4. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>.
5. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення: 03.07.2020).
6. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благоустрою населення : Закон України від 24.02.94 р. № 4004-XII Верховна рада України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text> (дата звернення :03.07.2020).
7. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-15 Верховна рада України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text> (дата звернення :03.07.2020).

Основний

- 8.Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. К. :Центр учбової літератури; Інкос, 2007. 279 с.
- 9.Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном :навч. посіб. К. : КНТЕУ, 2003. 200 с.
10. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с.
11. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник К. : КНТЕУ, 2005. 632 с.
12. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для ВУЗів К. : ЦУЛ, 2011. 584 с.
13. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч.посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.
14. Малюк Л. П. Варапасєв О. М., Ціолковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2009. 211 с.
15. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. К. : Афіша, 2004. 327 с.
16. Карпенко В. Д., Рогова А. Л., Шкарупа В. Г., Положишнікова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. Київ : НМЦ «Укоопосвіта», 2003. 248 с.
17. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик. Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с.

Додатковий

18. Паламарек К. В. Ресторанна справа : опорний конспект лекцій для студентів. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 80 с.
19. Кифяк В.Ф., Паламарек К. В. Розвиток готельного бізнесу м. Чернівці в умовах кризових явищ // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39.
20. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2 . – С.
21. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ : Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
22. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.
23. Афанасьєв І. Діловий етикет. Київ : Альтпрес, 2003. 320 с.
24. Грабовський Ю. А., Скалій О. В., Скалій Т. В. Спортивний туризм : навчальна книга. Тернопіль : 2009. 304 с.

Інтернет-ресурси

25. Офіційний сайт Державного комітету статистики України. – URL : <http://www.ukrstat.gov.ua>.
26. Сайти кращих ресторанів України. – URL : www.restoran.ua.
27. Сайт ресторанів Києва. – URL : www.chicken.kiev.ua.
28. Сайт групи компаній «Мирова карта». – URL : www.karta.ua.
29. Сайт сім'ї ресторанів «Козирна карта». – URL : www.2k.ua.
30. Путівник по ресторанам швидкого харчування України. – URL : www.Bistro.com.ua.
31. Сайт ресторанних новин. – URL : www.relax.ua.

*СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ПОВНІСТЮ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ*

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин/ кредитів	з них			
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів	
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Організація виробництва закладів ресторанного господарства					
Тема 1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства	14	2	2	10	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 2. Основні функціональні групи закладів ресторанного господарства	14	2	2	10	Тести, співбесіда
Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	13	2	2	9	Тести, індивідуальне завдання
Тема 4. Організація постачання матеріальних ресурсів у заклади ресторанного господарства	13	2	2	9	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 5. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства	14	2	2	10	Тести, індивідуальне завдання
Тема 6. Організація оперативного планування виробництва	15	2	2	11	Тести, співбесіда
Тема 7. Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів та готової продукції	15	2	2	11	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Модуль 2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства					
Тема 8. Методи та способи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	15	2	2	11	Тести, індивідуальне завдання
Тема 9. Меню у закладах ресторанного господарства	11	2	2	8	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 10. Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	14	2	2	10	Тести, співбесіда
Тема 11. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	13	2	2	10	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 12. Організація надання послуг з кейтерингу	14	2	2	10	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 13. Організація обслуговування різних груп населення	11	2	-	9	Тести, співбесіда, індивідуальне
Підсумковий модульний контроль	2		2		Письмове тестування, дискусійне обговорення
Разом	180	26	26	128	
Підсумковий семестровий контроль – екзамен					