



**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу



ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

ЄВРОПЕЙСЬКА КРЕДИТНО-ТРАНСФЕРНА СИСТЕМА (ЄКТС)

освітній ступінь	«Бакалавр»
галузь знань	18 «Виробництво та технології»
спеціальність	181 «Харчові технології»



КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ



ВДОВІЧЕН АНАТОЛІЙ АНАТОЛІЙОВИЧ

Директор Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ, доктор економічних наук, професор; член експертної групи МОН України для проведення оцінювання ефективності діяльності ЗВО в частині провадження ними наукової (науково-технічної) діяльності за науковим напрямком «Суспільні науки»; голова Координаційної ради системи управління якістю ЧТЕІ КНТЕУ; головний редактор журналу «Вісник ЧТЕІ КНТЕУ».



ЗАВІДУВАЧКА КАФЕДРИ

Паламарек Каріна Вікторівна

кандидат технічних наук, доцент

Кафедра здійснює підготовку фахівців за освітнім ступенем / галузями знань / спеціальностями / спеціалізаціями:

Освітній ступінь: бакалавр, магістр.

Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Місією кафедри є високоефективна діяльність закладів готельно-ресторанного господарства з метою забезпечення конкурентоспроможних високо кваліфікаційних фахівців готельного та ресторанного бізнесу, які володіють системою компетентностей, що забезпечують соціальну мобільність фахівців і затребуваність на ринку праці, у сфері готельного та ресторанного бізнесу в Україні, зокрема в Західному регіоні.

Призначення кафедри: використовувати найсучасніші технології та методики навчання в аудиторіях з найсучаснішим обладнанням, здійснювати підготовку соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничої-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, заснованих на світовому досвіді, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями, що є основою кар'єрного зростання в сфері ресторанного бізнесу

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа» - це сучасна динамічна програма, що відповідає запитам бізнес-освіти у глобальній сфері гостинності на національному та міжнародному рівні.

Освітня програма спрямована на підготовку ерудованих і компетентних, з креативним мисленням фахівців у сфері гостинності, які здатні вирішувати професійні завдання в організаційній, сервісній, виробничій, технологічній, управлінській та інформаційній діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Випускники спеціалізації «Готельно-ресторанна справа» можуть займати **посади**:

- фахівець із гостинності;
- фахівець із готельного та ресторанного обслуговування;
- керуючий готелем, рестораном, SPA-центру, банкетною службою;
- дистриб'ютор готельних та ресторанних послуг;
- менеджер з онлайн-бронювання послуг гостинності;
- івент-менеджер, фахівець із роботи з корпоративними клієнтами, керівник служби розміщення, керівник сервісної служби

Бакалаврська програма «Готельно-ресторанна справа» – це унікальна перспектива для українських студентів отримати потужну сучасну освіту в традиціях кращих світових та європейських бізнес-шкіл; поєднати практичне навчання, професійне стажування та глибокі академічні знання; розвинути лідерські навички.



ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Мета дисципліни - надання фундаментальних теоретичних знань і набуття практичних навичок з питань організації діяльності підприємств готельного бізнесу; технологічних процесів обслуговування туристів у готелях; організації готельного сервісу.

Зміст дисципліни:

Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог території готельних підприємств, вестибюльної групи приміщень, житлової, нежитлової та адміністративної груп приміщень. Системи бронювання готельних послуг. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах.



РЕСТОРАННА СПРАВА

Мета дисципліни - опанування та реалізація студентами теоретичних знань та практичних навичок з виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного бізнесу, набуття вміння діагностики технології кулінарної продукції як цілісної технологічної системи з урахуванням санітарних норм та гігієнічних вимог до якості та безпеки продовольчої сировини; формування теоретичних знань та практичних навичок щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісного обслуговування споживачів

Зміст дисципліни:

Мережа закладів ресторанного господарства. Новітні формати сучасних закладів ресторанного господарства. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Правила подавання страв і напоїв. Організація обслуговування бенкетів і дипломатичних прийомів. Організація кейтерінгового обслуговування споживачів, організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного бізнесу. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.



ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ

Мета дисципліни - формування знань студентів у сфері розвитку і територіального зосередження курортних комплексів, аналізу їхнього функціонування, галузевої та територіальної структури, питань організації курортного сервісу, процес організації, обслуговування, управління територіальними курортними комплексами і системами як складових господарських систем певної рекреаційної території, які ґрунтуються на їхньому рекреаційно-ресурсному потенціалі визначеного профілю та спеціалізації

Зміст дисципліни:

Туризм як сфера господарської діяльності. Термінологічний апарат туризмознавства. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Поняття туристичної послуги, її соціально-економічна характеристика. Туристичний продукт та його складові. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Етапи розвитку туризму у світі. Історія розвитку туризму в Україні. Туристична політика на сучасному етапі. Міжнародне регулювання туристичної діяльності. Міжнародні і регіональні туристичні організації. Міжнародні інструменти впливу на розвиток туризму. Форми здійснення туристичної діяльності. Поняття туropolерейтингу та основні види діяльності туropolераторів. Основні форми реалізації туристичного продукту. Формування збутової мережі туropolераторів. технології та організації туристичних подорожей; організації транспортних перевезень та турів



ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

Мета дисципліни - ознайомлення з технологічними концепціями виробництва продукції етнічної кулінарії, особливостями правил етикету та впливу національних традицій на режим харчування, способи подавання страв і напоїв з використанням предметів народного побуту різних народів світу.

Зміст дисципліни:

Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Основні чинники, які формували національні кухні. Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Використання прянощів та приправ у різних кухнях світу. Рекомендації щодо складання меню та особливостей харчування туристів.



МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛІВ І РЕСТОРАНІВ

Мета дисципліни - засвоєння студентами теоретико-методологічних основ в галузі ресторанного господарства з урахуванням особливостей управлінської праці, формування у сучасних фахівців навиків щодо прийняття та обґрунтування управлінських рішень, а також застосовувати методи й інструменти планування реалізації стратегії; застосовувати елементи мотиваційних теорій в розробці заходів мотивації на практиці; надавати характеристику та розробляти систему ефективного контролю; використовувати соціальну та юридичну відповідальність у менеджменті, адаптуватися до нових ситуацій у діяльності організації та виконувати професійну діяльність відповідно до стандартів якості; забезпечувати етичну поведінку у менеджменті..

Зміст дисципліни:

Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління у сегменті HoReCa. Сучасний ресторатор та готельєр: професійні та особистісні компетентності. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Суб'єкт готельного і ресторанного бізнесу як відкрита динамічна система. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Управління персоналом у системі менеджменту суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Кваліфікаційні вимоги до персоналу front-office та back-office готелів та ресторанів. Soft та hard skills персоналу готелів та ресторанів. Facility management суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.



УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета дисципліни - формування цілісності знань та умінь щодо механізації технологічних процесів приготування продуктів ресторанного господарства, їх удосконалення, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування і ремонту механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування закладів ресторанного господарства.

Зміст дисципліни:

- Види новітнього механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування, що пропонується для оснащення закладів ресторанного господарства.
- Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства.
- Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням. Етапи підбору і комплектації устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.



ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета дисципліни - 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; вміння здійснювати інжиніринг та реінженіринг меню, карти вин, напоїв; вміння організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Зміст дисципліни:

- Ресторанне господарство як галузь економіки. Концепція закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг.
- Меню закладів ресторанного господарства. Організаційно-технологічні основи діяльності суб'єктів ресторанного господарства.
- Організація виробництва і реалізації продукції в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
- Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів. Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.



СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА УПРАВЛІННЯ

Мета дисципліни - формування у студентів системного мислення та комплексу знань із сучасної стандартизації, метрології та управління якістю, опанування науково-методичних основ національної стандартизації та державної метрологічної системи України, законодавчо-нормативного забезпечення виробництва обігу продукції, теорії якості та основоположних принципів побудови, функціонування систем управління якістю.

Зміст дисципліни:

- Терміни, визначення, поняття, щодо стандартизації, метрології та управління якістю товарів. Роль і значення стандартизації у розвитку економіки. Мета та завдання стандартизації. Методи стандартизації. Форми стандартизації. Об'єкти та суб'єкти стандартизації. Міжнародні організації зі стандартизації: міжнародна організація стандартизації (ISO), міжнародна електротехнічна комісія (IEC), комісія Кодекс Аліментаріус (CA).
- Метрологія як наука. Кількісна та якісна характеристика вимірюваних величин. Різновиди та засоби вимірювань. Основні методи вимірювань.
- Основні терміни та визначення в галузі управління якістю. Основні принципи управління якістю. Загальна характеристика стандартів ISO серії 9000. Політика в галузі якості.
- Суть процесного підходу в управлінні якістю. Організаційна структура і документація системи управління якістю.



ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ

Мета дисципліни - формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань у галузі аналізу господарсько-виробничої діяльності підприємства, обґрунтування економічної стратегії розвитку підприємства і тактики її здійснення, оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства на ринку, методів розрахунку основних показників фінансово-господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємства.

Зміст дисципліни:

- Структура та управління підприємством. Ринок і продукція. Товарна та цінова політика підприємства. Прогнозування і планування діяльності підприємства. Обґрунтування виробничої програми підприємства.
- Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці. Інтелектуальний капітал. Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність.
- Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства. Матеріально-технічне забезпечення і виробнича логіка. Організація оперативної діяльності.
- Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції. Витрати підприємства.
- Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку підприємств.



ПРОЄКТУВАННЯ З ОСНОВАМИ САПР

Мета дисципліни - знання принципів роботи та інструментарію систем автоматизованого проектування ArchiCAD, функцій замовника, здійснити 3D-тур спроектованою будівлею створити презентацію до свого проекту, що може стати частиною або навіть основою майбутньої бізнес-ідеї.

Зміст дисципліни:

- ArchiCAD, побудова креслень планів у середовищі ArchiCAD.
- Побудова тривимірних моделей в ArchiCAD, креативна візуалізація засобами ArchiCAD,

A circular logo with a dark blue background and a white border. The text "STARTUP TRAINING" is written in white, bold, uppercase letters. The word "STARTUP" is on the top line and "TRAINING" is on the bottom line. There is a small "PH" superscript to the right of "STARTUP".

STARTUP^{PH}
TRAINING

START UP-ТРЕНІНГ

Мета дисципліни - формування знань і компетенцій щодо основних засад та сучасні реалії створення та просування бізнес-ідеї та реалізації бізнес-проекту у підприємницькому середовищі ресторанного бізнесу.

Зміст дисципліни:

- Restaurant service. Концепція підприємства ресторанного бізнесу. Наймінг закладу. Визначення гастрономічного напрямку та гастрономічного бренду закладу ресторанного господарства. Формування концептуального меню закладу.
- Food technology. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання. Особливості організації роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства. Визначення виробничої програми.
- Finance. Планово-фінансовий відділ у структурі менеджменту підприємств ресторанного бізнесу. Оцінка ефективності фінансово-господарської діяльності підприємства ресторанного бізнесу.
- Event. Організація івентів та конференц-сервісу на підприємстві ресторанного бізнесу.
- Food safety. Аналіз можливих небезпек та ризиків при зберіганні сировини, виготовленні напівфабрикатів та готової продукції у закладах ресторанного господарства.



КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО

Мета дисципліни - формування відповідних теоретичних знань та практичних навичок і умінь з основ кондитерського та пекарського мистецтва, організації виробництва на основі вимог технологічного процесу, планування і вирішення виробничих завдань та технологічних розрахунків, збалансованості і культури харчування людини

Зміст дисципліни:

- Класифікація тіста. Суть процесів, які відбуваються при замісі тіста. Способи розпушування тіста.
- Дріжджове опарне тісто, безопарне тісто. Формування виробів із дріжджового тіста. Оформлення і випікання виробів із дріжджового тіста. Вироби з дріжджового тіста.
- Технологія пісочного тіста. Технологія здобного прісного тіста. Технологія пряникового тіста. Виробництво кексового тіста.
- Заварне тісто (напівфабрикат). Листкове прісне тісто (напівфабрикат). Технологія бісквітного тіста.
- Технологія легкого тіста (напівфабрикат). Технологія мигдалевого тіста. Технологія вафельного тіста (напівфабрикат). Напівфабрикат з цукрового тіста. Оздоблювальні напівфабрикати.