



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

Компонент освітньої програми – обов'язкова (5,0 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанний сервіс та туроперейтинг
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Круль Галина Ярославівна, доцент, доцент кафедри географії та менеджменту туризму https://geotour.chnu.edu.ua/pro-kafedru/spivrobotnyky/krul-halyyna-yaroslavivna/
Контактний тел.	+380506080802
Е-mail:	g.krul@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=4935
Консультації	середа, 11:00-12:00

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Організація ресторанної справи» спрямована на вивчення здобувачами принципів і підходів до організації діяльності підприємств ресторанного господарства різного типу і призначення; набуття вмінь щодо створення і забезпечення стандартів обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства; розуміння принципів планування і керування роботою персоналу.

Дисципліна є нормативною, з циклу професійної підготовки, а ефективність її засвоєння забезпечується попереднім вивченням дисциплін «Основ сфери гостинності», «Дизайн і планувально-просторова організація готельно-ресторанних закладів».

Мета навчальної дисципліни полягає у забезпеченні майбутнього фахівця з готельно-ресторанного сервісу теоретичними знаннями і практичними навичками у сфері надання послуг харчування, здатності правильно організувати технологічний процес на підприємствах ресторанного господарства.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНІ ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 1	Загальні поняття ресторанного господарства
Тема 2	Класифікація закладів ресторанного господарства
Тема 3	Поняття про ресторанні мережі: причини успіху
Тема 4	Еволюція ресторанного господарства. Періоди розвитку ресторанної справи

МОДУЛЬ 2. ФОРМУВАННЯ ВНУТРІШНЬОГО ПРОСТОРУ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ ТА ЇХ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	
Тема 5	Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства
Тема 6	Обладнання і вмеблювання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства
Тема 7	Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства
Тема 8	Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Під час викладання даної навчальної дисципліни використовуються такі методи навчання: словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, консультація, дискусія, проблемна ситуація тощо), лабораторне заняття (підготовка презентацій, завдання на лабораторному обладнанні), наочні методи (презентації, перегляд відеоматеріалів тощо), екскурсії на підприємства ресторанного господарства, залучення фахівців-практиків до занять, електронне онлайн-навчання (мультимедійні, дистанційні методи з використанням платформи MOODLE і Google-Meet), самостійна робота за програмою навчальної дисципліни.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний (відповідь студента стосовно теоретичних понять, обговорення дискусійних питань, ситуаційні завдання та їх вирішення у групі); захист презентації; письмовий (тестування).

Підсумковий контроль – іспит (тестування).

Поточний контроль здійснюється під час лабораторних занять і має на меті перевірку знань здобувачів вищої освіти з окремих тем шляхом виконання конкретних завдань (презентацій чи тематичних тестувань). Кількість передбачених балів за різні види робіт зазначені в системі дистанційного навчання MOODLE, куди студенти завантажують виконані роботи чи презентації, і де здійснюється тестовий контроль, та оголошуються під час усних доповідей безпосередньо на занятті (і виставляються в MOODLE). Матеріал, винесений на самостійне опрацювання, включений до тестів модульного і підсумкового контролю.

Тестові завдання різних форм розроблені до кожної теми і покликані перевірити рівень засвоєння теоретичного матеріалу, здатності осмислити і відтворити зміст даної частини дисципліни.

Загалом весь матеріал поділений на два змістових модулі, які передбачають поступове накопичення балів упродовж семестру: ЗМ1 і ЗМ2 передбачає накопичення по 30 балів (по 15 балів – виконання практичних робіт (презентацій) і тестовий контроль), підсумковий модуль – 40 балів, що в сумі складає 100 балів за семестр.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за

кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни, які варто визначати за допомогою числової (відсоткової) шкали оцінювання знань і трансформувати в оцінку використовуваної рейтингової шкали у кількості балів, що виділяються для кожного запланованого результату навчання навчальної дисципліни.

Критерії оцінювання за основними видами робіт – [завантажити](#) >>>

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Здобувачі вищої освіти зобов'язані виконувати положення принципів академічної доброчесності: виконувати всі поточні завдання та підсумковий контроль самостійно без допомоги сторонніх осіб; не допускати списування під час проведення контрольних заходів (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв); надавати для оцінювання лише результати власної роботи; не вдаватися до кроків, що можуть нечесно покращити Ваші результати чи погіршити/покращити результати інших студентів; не публікувати і не розповсюджувати відповіді на питання, що використовуються в рамках курсу для оцінювання знань студентів.

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/bkyl5klw/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>);
- «Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» (https://www.chnu.edu.ua/media/vupnho4k/polozhennya-pro-zapobihannia-plahiatu_2024.pdf)

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Основи ресторанної справи : навчальний посібник / Укл. *Г.Я. Круль*. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с. <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/946>
2. Журнал «Ресторатор». URL.: <https://www.restorator.ua/news>
3. HoReCa-Україна URL: <https://horeca-ukraine.com/>
4. Посуд для кафе, барів, ресторанів. URL: <https://giftsua.com/statti/posud-dlya-kafe-bariv-restoraniv>
5. Бізнес-план кав'ярні у 2025 році – приклад із розрахунками. URL: <https://joinposter.com/ua/post/biznes-plan-kavyarni>
6. Poster POS спрощує ведення ресторанного бізнесу. URL: <https://joinposter.com/ua>
7. Бариста. Освітній серіал. Дія. URL: <https://osvita.diia.gov.ua/courses/barista>
<https://osvita.diia.gov.ua/simulators/barista-simulator>

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Організація ресторанної справи»
висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*
https://geotour.chnu.edu.ua/media/avpnbibx/orhanizatsiia_restorannoi_spravy.pdf