СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова* (*6,0 кредитів*)

Освітньо-професійна програма	Міжнародний туризм
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/spivrobitnyky/krul-halyna-yaroslavivna/*
Контактний тел.	+380506080802
E-mail:	g.krul@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	*https://moodle.chnu.edu.ua/enrol/index.php?id=4935*
Консультації	середа, 10:00-11:00

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 «Історія туризму», «Технологія туристської діяльності», «Організація туризму», «Інформаційні системи і технології в туризмі

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

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 1	Загальні поняття ресторанного господарства
Тема 2	Формування внутрішнього простору закладів ресторанного господарства
Тема 3	Виробниче устаткування закладів ресторанного господарства
Тема 4	Столовий посуд, інвентар, спеціалізоване столове приладдя, білизна

Тема 5	Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства
Тема 6	Способи і прийоми теплової кулінарної обробки продуктів
МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тема 7	Меню в закладах ресторанного господарства
Тема 8	Організація обслуговування відвідувачів у ресторанах
Тема 9	Обслуговування банкетів
Тема 10	Особливості виробництва, подавання і споживання вина
Тема 11	Міцні алкогольні напої: особливості виробництва, подавання і споживання
Тема 12	Змішані напої: класифікація, техніка їх приготування і подавання
Тема 13	Кава і чай: історія поширення, різновиди, особливості приготування

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)*.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

– «*Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni dokumenty/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia pro-vyiavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/

– «*Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича*» https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenymy-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/

Використання здобувачами освіти інструментів штучного інтелекту (ШІ) під час виконання навчальних завдань:

- *допускається за умови* дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);
- *не допускається* використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;
- *додаткові обмеження чи вимоги* щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

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. ДБН В2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): URL: https://dnaop.com/get/29633/.
3. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-ДСТУ_3862-99.
4. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства Класифікація: URL: https://dnaop.com/html/ 34057/doc-ДСТУ_4281_2004.
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02.
6. *Архіпов В.В*. Організація ресторанного господарства : Навч. посібн. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2021. 280 с.
7. *Архіпов В.В., Русавська В.А.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. (рекомендовано МОН України). 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с. https://subject.com.ua/pdf/242.pdf
8. *Доценко В.Ф., Губеня В.О.* Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник. Кондор, 2024. 636 с.
9. *Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М*. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. Харків: Світ Книг, 2021. 657 с. http://megalib.com.ua/book/8_Organizaciya_obslygovyvannya_na_pidpriemstvah_restorannogo_gospodarstva.html
10. *Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І.* Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного

господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 411 с.
11. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ: Ліра-К, 2020. 484 с.
12. Організація готельно-ресторанної справи: Навч. посібник / Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглєв Х.Й. Київ : Кондор, 2024. 752 с.
13. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Електронний посібник /Укладачі Кожедубова Л., Горобець В., Кондратенко Л. https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/pidruchnuku13122023/Organizasia%20obslygovyvahha%20restorannogo%20gosparstva/Zmist/Zmist.htm
14. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с. http://elibrary.donnuet.edu.ua/2017/1/2020_NP_Nazarenko_Bodnaruk_Org_obsl%20%281%29-конвертирован.pdf

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Організація ресторанної справи» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

https://media.chnu.edu.ua/media/p3gfafm2/organizatiia_restor_spravy.pdf