

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ  
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

Циклова комісія професійної та практичної підготовки  
спеціальність «Туризм»

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

**освітньо-професійний ступінь «Фаховий молодший бакалавр»**

Освітньо-професійна програма «Туризм»

Спеціальність 242 Туризм

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація : Фаховий молодший бакалавр з туризму

Затверджено на засіданні циклової комісії професійної  
та практичної підготовки спеціальність «Туризм»

Протокол № 1 від 29 серпня 2023 р

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	«Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства»
<b>Викладач (-і)</b>	Бурчак Світлана Степанівна
<b>Контактний телефон викладача</b>	+380665295869
<b>E-mail викладача</b>	<a href="mailto:svitlana.burchak@pnu.edu.ua">svitlana.burchak@pnu.edu.ua</a>
<b>Формат дисципліни</b>	Очний
<b>Обсяг дисципліни</b>	6 кредитів ЄКТС – 180 год.
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="http://www.d-learn.pu.if.ua">http://www.d-learn.pu.if.ua</a>
<b>Консультації</b>	Згідно розкладу
<b>2. Анотація до навчальної дисципліни</b>	
<p>Програма вивчення навчальної дисципліни «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів спеціальності 242 «Туризм».</p> <p><b>Предметом дисципліни</b> " Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства " є вивчення особливостей сфери РГ і формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності; принципів організації виробництва та структури виробничих процесів, що здійснюються в різноформатних ЗРГ; сучасної організації роботи закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом; планування раціональної організації праці з використанням технічних норм часу; номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ різних типів та форм власності; принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у ЗРГ; особливостей обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу; досвіду функціонування сфери індустрії гостинності за кордоном і ресторанного господарства зокрема.</p>	
<b>3. Мета та цілі навчальної дисципліни</b>	
<p><b>Метою викладання навчальної дисципліни</b> " Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства " є формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу. Основними завданнями вивчення дисципліни " Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства " є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;</li> <li>– організація постачання закладів ресторанного господарства;</li> <li>– організація складського й тарного господарства;</li> <li>– особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;</li> <li>– загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;</li> <li>– характеристика та класифікація видів, методів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;</li> <li>– організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;</li> <li>– організація обслуговування банкетів та прийомів ;</li> <li>– організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;</li> <li>– організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;</li> <li>– організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;</li> </ul>	

– раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

*Завдання:* отримання студентами теоретичних знань, здобуття навичок самостійної практичної діяльності, необхідним фахівцям ресторанного бізнесу; набуття умінь самостійно працювати з навчальною, спеціальною літературою та статистичними матеріалами, робити узагальнення та висновки.

#### **4.Програмні компетентності та результати навчання**

**ЗК3.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК6.** Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**ЗК7.** Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

**СК 1.** Здатність застосовувати на практиці знання з правового регулювання сфери туризму в Україні.

**СК 4.** Здатність проводити моніторинг ринку туристичних послуг.

**СК 5.** Здатність створювати туристичний продукт, надавати туристичну послугу (перевезення, тимчасове розміщення, харчування; екскурсійне, курортне, спортивне, розважальне та інше обслуговування).

**СК 9.** Здатність використовувати у професійній діяльності інформаційні технології.

**СК 11.** Здатність реалізовувати ефективні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

**СК 13.** Здатність працювати в команді й налагоджувати міжособистісну взаємодію під час розв'язання професійних задач

**РН 1.** Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.

**РН 2.** Застосовувати правові норми, норми з охорони праці, безпеки життєдіяльності, охорони довкілля у професійній діяльності.

**РН 4.** Розв'язувати типові спеціалізовані задачі у професійній діяльності.

**РН 7.** Інформувати споживачів про умови надання туристичних послуг.

**РН 8.** Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

**РН 9.** Брати участь у підготовці проектів договорів туристичного, екскурсійного, готельного обслуговування.

**РН 11.** Застосовувати знання з основ психології, що сприяють розвитку загальної культури, для розв'язання професійних задач.

**РН 12.** Застосовувати навички командної роботи, лідерства для налагодження комунікації у професійній діяльності.

**РН 13.** Здійснювати пошук, оброблення й аналізування інформації з різних джерел у професійній діяльності.

**РН 14.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг у професійній діяльності.

**РН 16.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів туристичного ринку, а також світоглядних та суміжних наук.

#### **5. Організація навчання курсу**

##### Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	50
семінарські заняття / практичні / лабораторні	52
самостійна робота	78

##### Ознаки курсу

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибіркового
1,2,3	Туризм	1,2	Нормативний

##### Тематика навчальної дисципліни

Тема	Лекції (кількість годин)	семінарськ і заняття (кількість годин)	самостійна робота (кількість годин)
Тема 1. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства	2	2	2
Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства	2	2	2
Тема 3. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства	2	2	2
Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства	2	2	2
Тема 5. Організація роботи складського й тарного господарства	2	2	2
Тема 6. Принципи організації технологічного процесу виробництва в сучасних закладах ресторанного господарства різного типу	2	2	4
Тема 7. Оперативне планування виробництва у закладах ресторанного господарства	2	2	4
Тема 8. Організація роботи заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства	2	1	4
Тема 9. Організація роботи доготівельних та спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства	2	1	4
Тема 10. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	2	4
Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	6	4
Тема 12. Підготовка торговельних залів до обслуговування споживачів	2	2	4
Тема 13. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	2	4
Тема 14. Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами	4	2	6
Тема 15. Організація обслуговування бенкетів за столом	2	4	4
Тема 16. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	4	4	6
Тема 17. Організація обслуговування бенкетів біля столу	2	2	4

Тема 18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів	2	2	4
Тема 19. Організація надання послуг з кейтерингу	2	4	4
Тема 20. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства	2	2	4
Тема 21. Особливості харчування іноземних туристів	2	4	4

#### **6. Система оцінювання навчальної дисципліни**

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Вид контролю - екзамен. Максимальна кількість балів-100. Контрольна робота-20 балів. Самостійна робота-10 балів. Екзамен -30балів.
Вимоги до письмової роботи	Самостійна робота-10 балів. Тестовий контроль-15балів.
Семінарські заняття	5 балів.
Умови допуску до підсумкового контролю	Виконання 50% завдань.
Підсумковий контроль	Форма контролю – екзамен. Форма здачі -комбінована (усна, письмова).

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

- Письмові роботи* виконуються відповідно до тематики лекцій, зазначених у силабусі.
- Академічна доброчесність.* Викладання навчальної дисципліни та взаємодія із здобувачем освіти ґрунтуються на основі положень та принципів академічної доброчесності, що регламентують діяльність здобувачів освіти та педагогічних працівників: Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника; Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника; Положення про запобігання академічному плагіату в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. Ознайомитися з цими положеннями та документами можна за посиланням <https://pnu.edu.ua/положення-про-запобігання-плагіату/>.
- Відвідування занять.* Пропуски практичних занять відпрацьовуються. Здобувач освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» (введено в дію наказом ректора №799 від 26.11.2019 р.; із внесеними змінами наказом № 309 від 19 травня 2023 р.). Порядок та організація контролю знань здобувачів фахової передвищої освіти визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», введеного в дію наказом ректора від 13 жовтня 2023 р № 830. <https://ifk.pnu.edu.ua/polozhennia/.pdf>
- Неформальна освіта.* Результати неформальної освіти зараховується згідно «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» <https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/11/neformalna-osvita.pdf>

#### **8. Рекомендована література**

- Бутенко О. П., Стрельченко Д. О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. С. 18–24.

2. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент: підручник. Харків. ХНУМГ. 2014. 279 с.
3. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Характеристика регіональних аспектів розвитку ресторанного господарства як складової туристичної індустрії. Карпатський край. 2016. № 8. С. 150–158.
4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
5. Лояк Л.М. Роль інноваційних технологій у розвитку ресторанного господарства Прикарпаття. Рекреаційний потенціал Прикарпаття : історія, сучасний стан, перспективи.: праці Всеукраїнської науково-практичної конференції «Курортна і готельно-ресторанна справа Українських Карпат: історія та сьогодення» (Івано-Франківськ, 5–6 грудня 2017). Івано-Франківськ. С. 130 – 134.

**Інформаційні джерела:**

6. Відкрий Буковель: ресторани та клуби. URL: <https://bukovel.com/meals/>
7. Головне управління статистики у Івано-Франківській області. URL: <http://www.ifstat.gov.ua>
8. Дислокація закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська станом на 01.01.2017 р. URL: [www.mvk.if.ua/zaklharch/38083](http://www.mvk.if.ua/zaklharch/38083).
9. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. №2. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua>
10. Інновації в ресторанному бізнесі. URL: [http://tourlib.net/statti\\_tourism/innovacii-restoran.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm)
11. Ринок ресторанного бізнесу України. URL: [http://poglyad.com/blo\\_g/4/437/](http://poglyad.com/blo_g/4/437/)
12. CoffeeFlour URL: <http://www.coffeeflour.com/>

**Основні нормативно-правові документи:**

Положення про запобігання академічному плагіату в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. URL: <https://pnu.edu.ua/положення-про-запобігання-плагіату>

**Викладач**

**Світлана Бурчак**