

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально – науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Організація, планування і управління ресторанним господарством»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Наконечна Юлія Григорівна

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-067-968-45-54
Електронна адреса	nakonechna4554@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3985

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у студентів системного мислення та комплексу знань у сфері організації виробництва продукції в підприємствах ресторанного господарства і харчової промисловості, раціональної організації праці щодо створення, функціонування та реорганізації виробничих систем в сучасних економічних умовах.
Тривалість	7 семестр: 6 кредитів ЄКТС/180 годин (лекції 32 год., практичне заняття 40 год., самостійна робота 108 год.).
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: 7 семестр – екзамен

Базові знання	Формування системи знань щодо теоретичних засад організації виробництва у підприємствах ресторанного господарства і харчової промисловості, методичними підходами до раціоналізації та проектування виробництва; оволодіння практичними навичками обґрунтування проектних рішень щодо підвищення ефективності виробництва; застосування дослідницьких і організаторських здібностей у процесі розроблення організаційних проектів виробництва та їх реалізації
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПРН 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук</p> <p>ПРН 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p>	<p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства		

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Тема 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства Лекція 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. 1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку 2. Стан інфраструктури ресторанного господарства 3. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>1. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. 2. Основне призначення закладів ресторанного господарства. 3. Фактори, що впливають на успіх ресторатора. 4. Інструменти, які ресторатори використовують у конкурентній боротьбі. 5. Користуючись ДСТУ 4281:2004 "Зклади ресторанного господарства. Класифікація", скласти таблицю вимог до закладів ресторанного господарства основних типів і класів.</p>
<p>Лекція 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства 1. Законодавча організація підприємств ресторанного господарства 2. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства 3. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>1. Основні показники господарської діяльності закладу ресторанного господарства? 2. Охарактеризуйте загальні терміни та визначення понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню. 3. Перелічіть послуги закладів ресторанного господарства. Охарактеризуйте кожну з груп послуг. 4. Охарактеризуйте вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p align="center">Лекція 3. Характеристика закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Класифікація закладів ресторанного господарства</p> <p>2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства</p> <p>3. Вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань</p>	<p>1. Які існують основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства?</p> <p>2. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.</p> <p>3. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.</p> <p>4. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.</p> <p>5. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.</p> <p>6. Надайте класифікацію закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування.</p>
<p align="center">Лекція 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства</p> <p>2. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань</p>	<p>1. Дайте визначення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.</p> <p>2. Перелічіть основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.</p> <p>3. Охарактеризуйте основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.</p> <p>4. Назвіть вимоги, що висуваються до розміщення основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Лекція 5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика оперативного планування.. 2. Різновиди меню та загальні принципи його складання. 3. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів закладів ресторанного господарства. 4. Нормативна і технологічна документація закладів ресторанного господарства 	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок запису страв у меню. 2. Різновиди меню скомплектованих раціонів, їх характеристика 3. Розробити меню для ЗРГ за завданням викладача 4. Структура виробничої програми і правила її складання. 5. Назвіть загальні правила розташування груп страв у меню.
<p>Тема 2. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція 1 Особливості організації трудових процесів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення раціональної організації праці. 2. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці. 3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць 4. Графіки виходу на роботу. <p>Лекція 2. Вивчення витрат робочого часу</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність і завдання нормування праці в галузі ресторанного господарства 2. Класифікація витрат робочого часу. 3. Методи вивчення витрат робочого часу. 	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Надати характеристику графіків виходу на роботу. 2. Надати характеристику вимогам до персоналу. 3. Критерії атестації робочих місць. <ol style="list-style-type: none"> 1. Шляхи удосконалення нормування праці. 2. Напрями визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. 3. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці
<p align="center">Модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства</p>		

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Тема 3. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства</p> <p>2. Організація продовольчого постачання</p> <p>3. Організація матеріально-технічного постачання</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань</p>	<p>1. Ознайомитися з поняттями «логістика», «аукціонна торгівля», «лізинг», «ярмаркова форма закупівлі», «сервісне обслуговування обладнання». Скласти термінологічний словник.</p> <p>2. Транспорт для постачання товарів і вимоги до нього.</p> <p>3. Види договорів на постачання.</p> <p>4. Документи, які повинні надаватися разом з продуктами при надходженні в ЗРГ.</p> <p>5. Організація вхідного контролю якості сировини і товарів.</p>
<p>Тема 4. Організація роботи складського, тарного господарства</p> <p>1. Організація роботи складського господарства</p> <p>2. Організація тарного господарства</p> <p>3. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>1. Визначити санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.</p> <p>2. Ознайомитися з існуючими автоматизованими системами обліку виробництва та реалізації продукції, які використовують у ЗРГ.</p> <p>Скласти таблицю видів тари, яка використовується в ЗРГ</p>
<p>Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція 1. Організація роботи заготівельних цехів</p> <p>1. Організація роботи овочевого цеху.</p> <p>2. Організація роботи м'ясного, рибного, м'ясо-рибного цехів.</p> <p>3. Організація роботи загальнозаготівельного цеху</p> <p>Лекція 2. Організація роботи доготівельних цехів</p> <p>1. Організація роботи гарячого цеху.</p> <p>2. Організація роботи холодного цеху.</p> <p>3. Організація роботи кондитерського цеху.</p> <p>4. Організація роботи цеху борошняних виробів</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>1. Розробити схему технологічного процесу у виробничому цеху за завданням викладача.</p> <p>2. Технологічні схеми приготування борошняних кондитерських виробів.</p> <p>3. Сучасні види технологічного обладнання.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Лекція 3. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.....</p> <p>1. Організація роботи мийної столового та кухонного посуду</p> <p>2. Організація роботи приміщення для нарізання хліба, буфету, сервізної, роздавальної, експедиції</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань</p>	<p>1. Особливості організації допоміжних підрозділів закладів ресторанного господарства;</p> <p>2. Призначення, технологічні операції, що виконуються у допоміжних цехах, дільниці, що виділяються в цехах, організація робочих місць, вимоги до умов праці у цехах</p>
<p>Модуль 3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p>		
<p>Тема 5. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>1. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>3. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.</p> <p>Тема 6. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства</p> <p>1. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом.</p> <p>2. Організація обслуговування банкетів групи фуршет</p> <p>3. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави</p> <p>4. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»</p> <p>5. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань</p>	<p>1. Кейтеринг як складова бізнесу у ресторанному господарстві</p> <p>Види кейтерингу та їх характеристика</p> <p>2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.</p> <p>3. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства</p> <p>4. Основні напрями розвитку ресторанного бізнесу в туристичній індустрії</p>

Інформаційні джерела

Основні

1. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. За ред. Т.Л. Мостенської. Київ: Кондор, 2015. 492 с.

2. Прохорова В.В., Давидова О.Ю. Організація виробництва: навч. посібник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с..
3. Васильков В.Г. Організація виробництва: Навчальний посібник. – Київ: КНЕУ, 2003. 524 с.
4. Єгупов Ю.А. Організація виробництва на промисловому підприємстві. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 488 с.
5. Організація виробництва: Навч. посіб. /В.О. Онищенко, О.В. Редкін, А.С. Старовірець, В.Я. Чевганова. – К.: Лібра, 2005. – 336 с.
6. Петрович Й.М., Захарчин Г.М. Організація виробництва: Підручник. – Львів: «Магнолія плюс», 2005. – 400 с.
7. Петрович Й.М., Захарчин Г.М., Буняк С.О. Організація виробництва: Практикум. – Київ: Центр навчальної літератури, 2005. – 336 с.

Додаткові:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. [Укладач О.В. Шалимінов]. Київ: Арій, 2013. 1008 с.
2. Мальята, Л. Я., Кузь, Т. І., & Демко, Н. В. (2019). Інноваційні моделі організації виробництва та надання сервісу в сфері ресторанної індустрії. Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України Чумаченка Миколи Григоровича: „Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування“, 46-47.
3. Сусол, Н. Я., & Макояда, О. В. (2021). Шляхи вдосконалення діяльності підприємств ресторанного бізнесу в період карантинних обмежень. EDITORIAL BOARD, 267.
4. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. С. 448

Інтернет-ресурси

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
2. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, сучасні графічні редактори для автоматизованого проектування.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбутись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochnest.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannya-vypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу.

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-2) відвідування лекційних (3,5 бали) та практичних занять (4,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (8,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	24,5

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 2. (теми 1-3) відвідування лекційних (2,5 балів) та практичних занять (3,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 балів); виконання індивідуальних завдань (3,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	19,5
Модуль 3. (теми 1-2) відвідування лекційних (2,5 бали) та практичних занять (2,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (4,0 балів); виконання індивідуальних завдань (2,5 бали); виконання поточної модульної контрольної роботи (5,0 балів)	16,0
Разом	60
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1 Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у наукових гуртках	10
	Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація, планування і управління ресторанним господарством»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни