



Львівський університет бізнесу та права

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ **«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	3-4
Семестр	6-7
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	9
Мова викладання	українська

к.е.н., Богдан-Петро КОШОВИЙ
yaruna86@ukr.net

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи» набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вивчення загальних закономірностей та сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, освоєння принципів обслуговування різних контингентів споживачів у закладах та поза їх межами і особливості їх розвитку на сучасному етапі.

Під час вивчення дисципліни студенти зможуть дізнатися не лише про особливості професійної діяльності у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зокрема організації барної справи, отримати базову інформацію про організацію освітньої діяльності за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» в університеті.

Важливим для подальшої фахової підготовки студентів буде вміння характеризувати кожен етап виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розраховувати чисельність працюючого персоналу, скласти плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства, характеризувати та розрізняти види, методи та форми обслуговування; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства; керувати технологічним процесом обслуговування споживачів у ресторані; подавати страви; організовувати процес обслуговування бенкетів та прийомів; організовувати процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; створювати організацію обслуговування студентів, учнів, а також розуміння організації ресторанного господарства у сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінюва- ння
1 семестр				
Тема 1. Вступ до ресторанної справи	4/4	Здійснювати огляд індустрії гостинності, різні типи ресторанів, основні концепції та тренди в ресторанному бізнесі	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Розробка концепції ресторану	4/4	Знати основні елементи концепції ресторану, включаючи цільову аудиторію, меню, дизайн інтер'єру, і тематику	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Планування меню	4/4	Знати основи планування меню, визначення цінової політики, балансування та оновлення меню	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Операції на кухні	4/4	Знати основи управління кухонними операціями, включаючи закупівлі, зберігання запасів, підготовку їжі та контроль якості	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Управління персоналом у ресторанному бізнесі	4/4	Знати порядок набору, навчання, мотивація та оцінка персоналу. Створення ефективної команди.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Клієнтський сервіс	4/4	Знати основні принципи високоякісного обслуговування клієнтів, техніки взаємодії з відвідувачами та управління відгуками	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Маркетинг і просування ресторану	4/4	Знати основні стратегії маркетингу, цифровий маркетинг, соціальні медіа, створення бренду та лояльності клієнтів	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Фінансове управління у ресторанному бізнесі	4/4	Знати особливості здійснення бюджетування, управління витратами, аналіз доходів та прибутковості	Питання, виконання самостійної роботи	5
Всього	32/32			
Всього балів за поточний контроль				40
Залікова оцінка				60
Всього				100

Тема	Години (лекції/ семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінюва- ння
2 семестр				
Тема 9. Закупівлі та управління запасами	4/4	Знати порядок оптимізації закупівель, управління запасами, відносини з постачальниками	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 10. Управління якістю та безпекою їжі	4/4	Знати основні стандарти безпеки їжі, HACCP, управління ризиками та запобігання отруєнням.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 11. Дизайн і облаштування ресторану	4/4	Знати порядок планування простору, дизайн інтер'єру, атмосфера та зонування	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 12. Технології в ресторанному бізнесі	4/4	Знати сучасні технології управління рестораном, системи бронювання, POS-системи	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 13. Законодавче регулювання ресторанного бізнесу	4/4	Знати юридичні аспекти управління рестораном, ліцензування, санітарні норми	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 14. Стратегії зростання та розширення ресторанного бізнесу	4/4	Знати основні системи розширення бізнесу: франчайзинг, відкриття нових закладів, міжнародна експансія.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 15. Управління кризовими ситуаціями в ресторанному бізнесі	4/4	Розуміти порядок вирішення конфліктів, управління репутацією, непередбачені ситуації.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 16. Етика та соціальна відповідальність у ресторанному бізнесі	4/4	Знати основні етичні стандарти ведення ресторанного бізнесу, стійке розвиток, відповідальне споживання ресурсів	Питання, виконання самостійної роботи	5
Всього	32/32			
Всього балів за поточний контроль				40
Екзаменаційна оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
-----------------------------------	--

Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою спеціальні (фахові): ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05.Здатність працювати в команді. ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою
Програмні результати навчання	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного

	господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
--	--

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ

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

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Мальська М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник для ВНЗ. К.: Центр учбової літератури, 2012. 365 с. 2. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: Ліра- К, 2010. 288с. 3. Парубок Н.В. Барна справа та організація роботи сомельє :навчально-методичний посібник. Умань: М.М. Сочінський, 2019. 141 с. 4. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера фера обслуговування» спеціальності пеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЛДУФК, 2020. 158 с. 5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / за ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с. 6. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія /[І.В. Савельєва ... [та ін.]. Одеса: Одеський національний морський університет, 2019. 283 с. 7. Організація туризму на засадах сталого розвитку :інфраструктура, готельне та ресторанне господарства: монографія /за ред.А.А. Теребуха.
---------------------------	---

	Львів: Видавництво Тараса Сороки, 2021. 201 с. 8. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К.: Центр учбової літератури, 2011. 395 с. 9. Організація туризму на засадах сталого розвитку :інфраструктура, готельне та ресторанне господарства: монографія /А.А. Терехух; Міністерство освіти і науки України, Національний університет «Львівська політехніка». Львів: Видавництво Тараса Сороки, 2021. 201 с. 10. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія /за ред. І.В. Савельєва. Одеса: Одеський національний морський університет, 2019. 283 с. 11. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навчальний посібник. Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. 255 с.
Інформаційні ресурси	1. Веб-сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського URL:http://archive.nbuv.gov.ua. 2. Веб-сайт Національна парламентська бібліотека України. URL: http://www.rada.kiev.ua/LIBRARY/index.htm. 3. Веб-сайт Львівської національної наукової бібліотеки України ім. В. Стефаника URL: www.lsl.lviv.ua. 4. Офіційний веб-портал Верховної Ради України. URL: http://zakon1.rada.gov.ua 5. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/.