

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 9 «Організація ресторанного господарства»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	2 курс I, II семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Паска Марія Зиновіївна
д.вет.н., професор кафедри готельно-
ресторанного бізнесу

Контактний телефон	+380-67-302-61-20
Електронна адреса	maria_pas@ukr.net
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	https://study.ldufk.edu.ua/course/view.php?id=238

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни є 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.
Тривалість	I семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (30 год – лекції, 30 год – практичні, 30 год – самостійна робота) II семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (16 год – лекції, 14 год – практичні, 60 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, практичні заняття, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – I семестр – залік II семестр – іспит
Мова викладання	Українська

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

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук	
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ЗК 1. 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 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	
ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності	
ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент	
ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.	
ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	
ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
ФК 14. Здатність зміцнювати здоров'я людини шляхом використання рухової активності, раціонального харчування та інших чинників здорового способу життя	
Програмні результати навчання	
РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	
РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.	
РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	
РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	
РН 23. Здійснювати заходи з підготовки спортсменів, організації й проведення спортивних змагань.	

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п/п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят	<i>Знати:</i> поняття основних видів і методів обслуговування в закладах ресторанного господарства; види сервісу; поняття форм обслуговування.	Характеристика методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
2.	Класифікація закладів ресторанного господарства	<i>Знати:</i> типи підприємств ЗРГ за різними ознаками діяльності; матеріально-технічне постачання; послуги.	Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004.
3.	Характеристика торговельних	<i>Знати:</i> види торговельних приміщень; поняття інтер'єру	Види приміщень для обслуговування споживачів.

	приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства	торговельних приміщень; характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень.	Сучасні рішення інтер'єрів торгових залів.
4.	Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп	<i>Знати:</i> основні види столового посуду і наборів; характеристики порцелянового, фаянсового та інших видів посуду; асортимент та призначення посуду і наборів; вимоги до миття столового посуду та наборів.	Характеристика та призначення столового посуду. Прибори, столова білизна: їх характеристика, призначення
5.	Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства	<i>Знати:</i> асортимент і призначення посуду; характеристики столової білизни, серветок; норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для ЗРГ	Вибір посуду і правила обслуговування споживачів по місцю роботи і навчання Порядок заміни використаного посуду і приборів.
6.	Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів	<i>Знати:</i> підготування торгових приміщень до обслуговування; загальні правила сервірування столу; бенкетне сервірування столу; сервірування столу серветками	Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів. Сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері. Досервіровка столу відповідно з отриманим замовленням.
7.	Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	<i>Знати:</i> призначення та класифікацію меню; порядок складання меню; фірмові страви, порядок їх розробки.	Види меню. Оформлення меню
8.	Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів	<i>Знати:</i> вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів; технологічну документацію, види Збірників рецептур страв.	Загальна характеристика меню Меню з вільним вибором страв. Меню денного раціону харчування
9.	Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	<i>Знати:</i> основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення; порядок розрахунку з відвідувачами	Прийом і виконання замовлення в ресторані. Основні способи подачі страв (в обнос, в стіл, з попереднім перекладанням на підсобному столику)
10.	Карта вин. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв	<i>Знати:</i> оформлення карти вин; основи еногастрономії; рекомендації щодо вживання вин і міцних алкогольних напоїв	Правила подавання барної продукції та порядок подавання готових страв з виробництва. Правила подачі вин.
11.	Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	<i>Знати:</i> особливості подачі закусок, перших страв, других гарячих страв, солодких страв. Особливості приготування і подачі змішаних напоїв.	Особливості подавання холодних страв та закусок, буфетної продукції.
12.	Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням	<i>Знати:</i> класифікацію бенкетів і прийомів; характеристику меню і бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами; особливості подачі страв та напоїв	Призначення і види бенкетів і прийомів. Бенкет з повним обслуговуванням офіціантами.

	офіціантами	на бенкеті	
13.	Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	<i>Знати:</i> характеристики бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами; бенкету за типом шведського столу	Організація форм прискореного обслуговування. Організація обслуговування по типу шведського столу
14.	Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю	<i>Знати:</i> характеристики бенкету-фуршету; бенкет-фуршет-десерту; бенкет-коктейлю; асортимент закусок та напоїв	Прийоми по типу «фуршет», «коктейль».
15.	Організація кейтерингового обслуговування споживачів	<i>Знати:</i> класифікацію кейтерингового обслуговування; схему організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування	Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Кейтерингове обслуговування.
16.	Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів	<i>Знати:</i> особливості обслуговування тематичних бенкетів; особливості обслуговування дитячих бенкетів	Порядок обслуговування урочистих заходів. Складання меню для тематичних банкетів. Бенкет-чай. Особливості підготовки та проведення
17.	Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.	<i>Знати:</i> характеристики закладів ресторанного господарства при готелі; послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії; додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі	Організація роботи закладів ресторанного господарства при готелях.
18.	Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків	<i>Знати:</i> характеристики послуг харчування, що надаються туристам; організацію харчування іноземних туристів; вимоги до сніданку туристів із різних країн	Туристичні документи Порядок оформлення документів за послуги проживання і харчування іноземних громадян-туристів
19.	Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у Ресторанах в умовах воєнного стану	<i>Знати:</i> класифікацію ресторанів за різними ознаками; концептуальні ресторани; етнічні ресторани; препатійні ресторани	Характеристика закладів швидкого обслуговування
20.	Організація обслуговування у барах, кафе, кав'ярнях	<i>Знати:</i> класифікацію і характеристики приміщень бару, кафе, кав'ярень, їх оснащення; барні карти	Правила подачі барної продукції та порядок подачі готових страв з виробництва
21.	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	<i>Знати:</i> класифікацію та вимоги до організації обслуговування учасників ділових, культурних, громадських і спортивних заходів; організацію харчування на виставках та ярмарках	Обслуговування учасників нарад, спортивних змагань та в місцях масового відпочинку
22.	Організація обслуговування за місцем роботи	<i>Знати:</i> загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців	Особливості обслуговування споживачів на промислових підприємствах Характеристика форм обслуговування та послуг

			щодо поліпшення обслуговування по місту роботи споживачів
23.	Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства	<i>Знати:</i> організацію дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі	Організація дієтичного і лікувально-профілактичного харчування.

Інформаційні джерела

Основна

- 1.Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч.посібн. / М.З. Паска – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського. 2022.- 212 с.
- 2.Архіпов В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник К: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.
- 3.Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
- 4.Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.

Додаткова:

1. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.
2. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010. – 330с.
3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 345с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011. – 340 с.
7. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
8. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88>
9. Паска М. З. Управління якістю в індустрії гостинності: концептуальні підходи в умовах цифрової трансформації / Паска М. З., Графська О. І., Запісоцький А. І. // Цифрова економіка та економічна безпека. – 2024. – № 2(11). – С. 172–176. DOI: <https://doi.org/10.32782/dees.11-27>
10. Паска М. Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у

контексті туристичних подорожей Львівщиною / Паска Марія, Боратинський Олег // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159>

11. Паска М. Насіння чіа та його роль у створенні функціональних напоїв в умовах закладів ресторанного господарства / Паска Марія, Іжевська Оріся, Макаровський Нестор // Економіка та суспільство. – 2024. – Вип. 68. – С. 1–7. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-61>

Інтернет-ресурси:

12. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>

13. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/04/19-2-polozhennia_pro_opytuvannia04-20.pdf

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – 60 балів;
- іспит – 40 балів;
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни