

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

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства»
освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр»

за спеціальністю J3 Туризм та рекреація

галузі знань J Транспорт та послуги

Освітня кваліфікація: Фаховий молодший бакалавр з туризму і рекреації

Затверджено на засіданні циклової комісії професійної та практичної підготовки спеціальність «Туризм і рекреація»
Протокол № 1 від 29 серпня 2025 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	«Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства»
Викладач (-і)	Бурчак Світлана Степанівна
Контактний телефон викладача	+380665295869
Е-mail викладача	svitlana.burchak@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС – 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua
Консультації	Згідно розкладу
2. Анотація до навчальної дисципліни	
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». Предметом дисципліни " 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 банкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу; досвіду функціонування сфери індустрії гостинності за кордоном і ресторанного господарства зокрема.	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
Метою викладання навчальної дисципліни " 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: – основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг; – організація постачання закладів ресторанного господарства; – організація складського й тарного господарства; – особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах; – загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства; – характеристика та класифікація видів, методів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; – організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; – організація обслуговування банкетів та прийомів ; – організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо; – організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства; –організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;	

– 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.

ЗК5. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

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 і рекреації в Україні.

СК 4. Здатність проводити моніторинг ринку туристичних і рекреаційних послуг.

СК 5. Здатність створювати туристичний продукт, надавати туристично-рекреаційну послугу (перевезення, тимчасове розміщення, харчування; екскурсійне, рекреаційне, 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.Знати свої права як члена суспільства, розуміти цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

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 туристично-рекреаційних послуг.

РН 8. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 9. Брати участь у підготовці проєктів договорів туристичного, рекреаційного, 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 туристично-рекреаційних послуг у професійній діяльності.

5. Організація навчання курсу

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	50
семінарські заняття	50
самостійна робота	80

Ознаки курсу

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
4	Туризм	3	Нормативний

Тематика навчальної дисципліни

Тема	Лекції (кількість годин)	семінарські 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	4	4	4
Тема 12. Підготовка торговельних залів до обслуговування споживачів	2	2	4
Тема 13. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	2	6
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	4	4	4
Тема 20. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства	2	2	4
Тема 21. Особливості харчування іноземних туристів	2	4	4
ЗАГ.:	50	50	80
6. Система оцінювання навчальної дисципліни			
Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Вид контролю - екзамен. Максимальна кількість балів-100. Практичні заняття – 30 балів. Контрольна робота – 10 балів. Самостійна робота / індивідуальне/творче завдання – 10 балів. Екзамен -50балів.		
Вимоги до письмової роботи	Контрольна робота – 10 балів. Теми: 6,13,19. Самостійна робота-10 балів.		
Семінарські заняття	30 балів.		
Умови допуску до підсумкового контролю	Виконання 50% завдань.		
Підсумковий контроль	Форма контролю – екзамен. Форма здачі - письмова. 1.Теоретичне питання -15 балів. 2.Теоретичне питання -15 балів. 3.Ситуаційне питання- 20 балів.		
7. Політика навчальної дисципліни			
1.Письмові роботи виконуються відповідно до тематики лекцій, зазначених у силабусі. 2.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/ . 3.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/wp-content/uploads/sites/8/2022/05/eb685d9c-837e-46f6-a18f-030a4ea6a7c2.pdf>

4. 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

1. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
2. Брич В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с
3. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібн. Кондор. 2021. 292 с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг. 2021. 657 с.
5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури. 2020, 344 с.
6. 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. посібник. Харків: Світ Книг. 2021. 411 с..
7. П'ятницька Г. Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2021. № 4. С. 66–73.
8. Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві: навч. посібник. Харків: Світ книг. 2020. 98 с.
9. Устаткування закладів ресторанного господарства: методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського. 2020. 64 с.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. Відкрий Буковель: ресторани та клуби. URL: <https://bukovel.com/meals/> (дата звернення 10.01.2023 р.)
2. Головне управління статистики у Івано-Франківській області. URL: <http://www.ifstat.gov.ua> (дата звернення 10.01.2023 р.)
3. Дислокація закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська станом на 01.01.2023 р. URL: www.mvk.if.ua/zaklharch/38083. (дата звернення 10.05.2023 р.)
4. Кулінарні тренди 2022 року. URL: <https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/trendi/kulinarni-trendy-2022-roku.html> (дата звернення 20.06.2023 р.)
5. Нова українська кухня в ресторанах Києва. URL: <https://posteat.ua/obzory/nova-ukra%D1%97nska-kuxnya-v-restoranax-kiyeva/> (дата звернення 20.06.2023 р.)
6. Ресторатори в Івано-Франківську. URL: <https://nv.ua/ukr/project/restoratory-v-ivano-001-40007519.html> (дата звернення 20.06.2023 р.)

7. Список компаній - Кейтеринг - послуги організації виїзного громадського харчування (в офісах, на святкових заходах) – Україна URL: <https://ua.kompass.com/a/> (дата звернення 20.04.2023 р.)
8. Тренди ресторанного бізнесу. Які формати «вистрілять» у 2021. URL: <https://ain.business/2021/06/30/trendy-restorannogo-biznesu-yaki-formaty-vystrilyat-u-2021/> (дата звернення 10.01.2023 р.)
9. Як створити унікальну концепцію ресторану URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yak-stvoryty-unikalnu-koncepciyu-restoranu> (дата звернення 10.01.2023 р.)
10. Яким буде ресторанний ринок у 2025 році URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yakym-bude-restorannyi-rynok-u-2025-roci> (дата звернення 10.01.2023 р.)
11. Які заклади найкраще відкривати під час кризи URL: <https://joinposter.com/ua/post/vidkryttya-zakladiv-v-kryzu> (дата звернення 20.04.2023 р.)
12. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. URL: <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf> (дата звернення 16.04.2023 р.)

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