

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>СИЛАБУС</b></p> <p><b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b></p> <p><b>«Організація ресторанного господарства»,</b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)</b></p> <p><b>Спеціальність: ІЗ Туризм та рекреація</b></p> <p><b>Рік навчання: <u>2-й</u>, семестр <u>4-й</u></b></p> <p><b>Кількість кредитів ECTS: <u>4 кредити</u></b></p> <p><b>Назва кафедри: <u>Бізнесу та сфери обслуговування</u></b></p> <p><b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p> |
| <p><b>Лектор курсу</b></p>  | <p><b>к.е.н., доц. Ставська Юлія Вацлавівна</b></p>  |
| <p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>                               | <p><b><a href="mailto:usv.urf@ukr.net">usv.urf@ukr.net</a></b></p>   |

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою ОПШ «Туризм».

Загальний обсяг дисципліни 120 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 70 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.

Підсумковий контроль: екзамен.

При вивченні даної дисципліни можуть використовувати знання, отримані з таких дисциплін: «Технологія виробництва та переробки продукції рослинництва», «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», «Кулінарна етнологія», «Інформаційні системи і технології в туризмі», «Охорона праці та безпека життєдіяльності», «Спеціалізований туризм» (Організація сільського зеленого туризму), «Організація туристичних подорожей».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовувати під час вивчення таких дисциплін: «Планування та організація туристичного бізнесу», «Менеджмент у туризмі», а також при проходженні виробничої практики та написанні кваліфікаційної роботи.

### **Призначення навчальної дисципліни.**

Вміти давати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розрахувати виробничу програму для закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової продукції, 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 для різних категорій гостей.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності, 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.

### **Задачі вивчення дисципліни**

Головними завданнями цієї дисципліни є: знати: класифікацію підприємств ресторанного господарства, характеристику різних типів підприємств ресторанного господарства, джерела постачання та вибір постачальника продуктів, технологічний процес руху товарів на підприємствах ресторанного господарства, призначення і компонування складських приміщень, виробничу структуру закладу ресторанного господарства, організацію виробництва у закладі ресторанного господарства, оперативне планування виробництва та ведення технологічної документації, основи раціональної організації праці на виробництві, основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та характеристику видів, методів і форм обслуговування; характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані; правила подавання страв; організацію обслуговування бенкетів та прийомів; організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях; особливості обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; особливості організації харчування різних категорій гостей.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральну компетентність (ІК):*

здатність комплексно розв'язувати складні професійні задачі та практичні проблеми у сфері туризму і рекреації як в процесі навчання, так і в процесі роботи, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують туризмознавство, і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК7. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК9. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми.

ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно.

ЗК16. Опанування понять та концепцій сільського зеленого туризму

*спеціальні компетентності (СК):*

СК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК12. Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

СК14. Здатність працювати у міжнародному середовищі на основі позитивного ставлення до несхожості до інших культур, поваги до різноманітності та мультикультурності, розуміння місцевих і професійних традицій інших країн, розпізнавання міжкультурних проблем у професійній практиці.

СК17. Здатність формувати туристичний продукт Вінницького регіону в сфері внутрішнього сільського зеленого туризму

## **ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

ПР1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПР2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПР9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

ПР14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття

ПР23. Організувати дозвілля в сільських садибах з популяризацією особливостей Вінницького регіону

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| № з/п | Назви теми  | Форми організації навчання та кількість годин |                   | Самостійна робота, кількість годин |
|-------|---|---|-------------------|------------------------------------|
|       |   | лекційні заняття                              | практичні заняття |                                    |
| 1.    | Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності   | 2   | 2                 | 5                                  |
| 2.    | Особливості створення та реєстрації закладів ресторанного господарства.   | 2   | 2                 | 5                                  |
| 3.    | Типи підприємств та послуги ресторанного господарства, вимоги до них.   | 2   | -                 | 5                                  |
| 4.    | Організація постачання закладів ресторанного господарства   | 2   | 2                 | 5                                  |
| 5.    | Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства   | 2   | 2                 | 5                                  |
| 6.    | Оперативне планування виробництва ресторанного господарства та технологічна документація.   | 2   | 2                 | 5                                  |
| 7.    | Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства  | 2   | 2                 | 5                                  |
| 8.    | Організація виробництва в ресторанному господарстві.  | 2   | 2                 | 6                                  |
| 9.    | Матеріально-технічне забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства.  | 2   | 2                 | 6                                  |
| 10.   | Організація ресторанного господарства в системі сільського (зеленого) туризму: локальні продукти, автентична кухня та сталий розвиток | 2   | 2                 | 6                                  |
| 11.   | Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства   | 2   | 2                 | 6                                  |
| 12.   | Загальна характеристика методів і форм обслуговування   | 2   | 2                 | 6                                  |
| 13.   | Сучасні тренди розвитку кулінарної продукції на Поділлі   | 2   | 2                 | 5                                  |
|       | <b>Всього</b>   | <b>26</b>                                     | <b>24</b>         | <b>70</b>                          |

## Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, вноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

### Види самостійної роботи

| № з/п        | Вид самостійної роботи  | Години    | Термін виконання  | Форма та метод виконання    |
|--------------|---|-----------|-------------------|-----------------------------|
| 1.           | Підготовка до лекційних занять                                    | 10        | щотижнево         | Усне опитування             |
| 2.           | Підготовка до практичних занять, в т.ч. презентаційних матеріалів | 20        | щотижнево         | Усне та письмове опитування |
| 3.           | Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни               | 30        | щотижнево         | Усне та письмове опитування |
| 4.           | Підготовка до контрольних робіт та тестування                     | 10        | 2 рази на семестр | Тестування у системі Сократ |
| <b>Разом</b> |   | <b>70</b> |                   |                             |

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

### Основна література

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури, 2019, 342 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, Центр учбової літератури, 2018, 280 с.
3. Головня О.М., Ставська Ю.В. Сучасні трансформації розвитку сфери туризму та індустрії гостинності: монографія. Вінниця: ТОВ «Друк», 2021. 220 с.
4. Головня О.М., Ставська Ю.В. Детермінанти розвитку сфери туризму та індустрії гостинності в умовах глобалізаційних викликів та можливостей: монографія. Вінниця: ТОВ «НІЛАН-ЛТД», 2025. 260 с.
5. Луцяк В.В., Польова О.Л., Ставська Ю.В., Мостенська Т.Г. Управління бізнес-процесами в ГРС: навч. посіб. Вінниця: Твори, ВНАУ. 2019. 331 с.
6. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
7. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм: навч. посіб. Київ: Каравела, 2021. 304 с.
8. Фестивальний туризм: теорія та практика: навч. посібник / М. П. Мальська, А.Т. Грицишин, С.В Білоус, М.Я Топорницька. Київ. Видавець ФОП Піча Ю.В. 2022. 232с.
9. М. Мальська, В. Худо. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
10. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
11. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с
12. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

### Додаткова література

1. Ставська Ю.В. Стратегічний розвиток ресторанного бізнесу м. Вінниці. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. № 1 (55). С. 43-56. DOI: 10.37128/2411-4413-2021-1-3
2. Ставська Ю.В., Яхно Л.С. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в умовах Євроінтеграції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2021. № 2 (56). С. 181-196. DOI: 10.37128/2411-4413-2021-2-13
3. Ставська Ю.В. Агротуристичні комплекси в контексті зеленого європейського курсу: вектори розвитку та перспективи. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2022. № 1 (59). С. 94-106. URL: <http://efm.vsau.org/en/particles/an-agrotourist-complexes-in-the-context-of-the-green-european-course-vectors-of-the-development-and-prospects>. DOI: 10.37128/2411-4413-2022-1-7
4. Ставська Ю.В. Ринок HoReCa під час війни в Україні: поточний стан та ключові тенденції. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання*

науки і практики. 2023. № 1 (63). С. 48-60. URL:

<http://efm.vsau.org/storage/articles/July2023/d3IGdER-Ci9QI0oUKsBIT.pdf>. DOI: 10.37128/2411-4413-2023-1-4

5. Церклевич В.С., Ставська Ю.В. Можливості інтеграції ресторанів «local food» в програми регіональних гастротурів: кейс Вінницької та Хмельницької областей. *Трансформаційна економіка*. 2024. № 1 (06). С. 68-75. DOI: <https://doi.org/10.32782/2786-8141/2024-6-13>. URL: <https://www.transformations.in.ua/index.php/journal/article/view/90/88>

6. Ставська Ю.В., Ярошинський Р.Є. Технології промоції закладу ресторанного господарства: кейс немережевого підприємства в умовах війни. *Індустрія туризму та гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2024. № 11. С. 24-34. DOI: 10.32782/tourismhospcee-11-3. URL: <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1667/1569>

7. Ставська Ю.В. Формування стратегії розвитку закладів індустрії гостинності в умовах глобалізаційних викликів. *Ефективна економіка*. 2025. № 4. DOI: <http://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.4.70> URL: <https://www.nauka.com.ua/index.php/ee/article/view/6268/6344>

8. Ставська Ю.В., Замрій В.В. Соціальна відповідальність підприємств сфери гостинності та впровадження у їх діяльність екологічно орієнтованих практик. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2025. № 2(72). С. 60-76. DOI: 10.37128/2411-4413-2025-2-4 URL: <http://efm.vsau.org/storage/articles/November2025/hkcXEK1h7kz8DkV6Mpwaw.pdf>

#### Інформаційні ресурси

1. Тур по Вінницькій області «Гостинне Поділля» URL: <https://vinnytsia.city/gostynne-podillya/> (дата звернення: 14.04.2025).

2. Для ветеранів організували унікальний гастротур туристичними об'єктами Вінниччини. URL: <https://www.vin.gov.ua/news/ostanni-novyny/65787-dlia-veteraniv-orhanizuvaty-hastrotur-turystychnymy-objektamy-vinnychchyny> (дата звернення: 12.04.2025).

3. Крафтові сири Вінниці та Вінниччини. URL: <https://vinnytsia.city/kraftovi-syry-vinnytsi-ta-vinnychchyny/> (дата звернення: 12.04.2025).

4. Ukrainer. Поділля. URL: <https://www.ukrainer.net/regions/podillya/> (дата звернення 10.06.2025).

5. Страви 300-річної давнини приготували на Taste of Ukraine. URL: <https://tasteof.com.ua/> (дата звернення: 13.05.2025).

6. Туристичний проєкт «Camino Podolico: Подільський шлях Святого Якова». URL: <https://www.caminopodolico.net> (дата звернення: 25.05.2025).

7. На шляху «Camino Podolico» проходять безкоштовні тренінги з зеленого туризму URL: <https://caminopodolico.net/news/na-shlyakhu-camino-podolico-prokhodyat-bezkoshtovni-treninhy-z-zelenoho-turyzmu> (дата звернення: 25.05.2025).

8. Бас О. Як живуть та готують на Поділлі. URL: <https://tasteof.com.ua/met-gala-planner-to-the-oversee-inauguration-events-why-virtual-reality/>

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

|  | Вид навчальної діяльності                | Бали       |
|--|--|------------|
| <b>Атестація 1</b>   |  |            |
| 1  | Присутність на лекційних заняттях        | 7          |
| 2  | Відповіді на практичних заняттях         | 12         |
| 3  | Виконання контрольних робіт, тестування  | 5          |
| 4  | Індивідуальні та групові творчі завдання | 6          |
| <b>Всього за атестацію 1</b>   |  | <b>30</b>  |
| <b>Атестація 2</b>   |  |            |
| 1  | Присутність на лекційних заняттях        | 6          |
| 2  | Відповіді на практичних заняттях         | 12         |
| 3  | Виконання контрольних робіт, тестування  | 5          |
| 4  | Індивідуальні та групові творчі завдання | 7          |
| <b>Всього за атестацію 2</b>   |  | <b>30</b>  |
| Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності |  | <b>10</b>  |
| <b>Підсумкове тестування</b>   |  | <b>30</b>  |
| <b>Разом</b>   |  | <b>100</b> |

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою для іспиту                    |
|--|-------------|---|
| 90 – 100                                     | A           | відмінно  |
| 82-89  | B           | добре   |
| 75-81  | C           |   |
| 66-74  | D           | задовільно  |
| 60-65  | E           |   |
| 35-59  | FX          | не зараховано з можливістю повторного складання             |
| 0-34   | F           | не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни |