



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	Ресторанна справа
Викладач	Гуцалюк Олексій Миколайович, професор, доктор економічних наук
Контактний телефон викладача	+380502590335
E-mail:	alex-g.88@ukr.net
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна професійної підготовки Форма контролю: залік Загальна кількість кредитів – 4, годин – 120, Формат: очний (offline / face to face) / дистанційний (online). Мова викладання: українська
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber, Telegram за домовленістю. Віртуальна аудиторія викладача
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні, але ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо здобувач володіє знаннями з дисциплін підготовки бакалаврського рівня.

1. Мета і завдання дисципліни

Мета вивчення освітньої компоненти: формування системних знань, професійних компетентностей та практичних навичок з організації, управління та розвитку ресторанного бізнесу і кейтерингових послуг відповідно до сучасних міжнародних стандартів. Дисципліна спрямована на опанування теоретико-методологічних основ функціонування закладів ресторанного господарства, оволодіння інноваційними технологіями у сфері сервісу та гастрономії, набуття здатності приймати ефективні управлінські рішення, впроваджувати інновації та забезпечувати конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанної сфери та кейтерингу в умовах глобалізаційних викликів і сталого розвитку.

Основними завданнями вивчення освітньої компоненти є:

- формування у здобувачів глибоких знань про сучасні концепції та тенденції розвитку ресторанної справи та кейтерингу;
- оволодіння методами організації та управління закладами ресторанного господарства різних форматів;
- набуття навичок стратегічного планування, бізнес-моделювання та впровадження інновацій у сфері ресторанних і кейтерингових послуг;
- засвоєння принципів управління якістю, стандартизації та сертифікації у ресторанному бізнесі відповідно до міжнародних вимог;
- розвиток компетентностей у сфері сервісного менеджменту, маркетингових стратегій та клієнтоорієнтованих підходів;
- формування здатності приймати ефективні управлінські рішення в умовах конкуренції, ризиків та кризових ситуацій;
- набуття досвіду застосування цифрових технологій, систем автоматизації та інноваційних форм організації ресторанного обслуговування;
- виховання культури професійної етики, академічної доброчесності та соціальної відповідальності у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен отримати:

1. Знання:

- сучасні теоретико-методологічні основи ресторанної справи та кейтерингу;
- структуру та організацію роботи закладів ресторанного господарства різних форматів;
- сучасні стандарти обслуговування клієнтів, принципи сервісного менеджменту та маркетингові стратегії в ресторанному бізнесі;
- принципи планування, управління персоналом, матеріально-технічним забезпеченням і фінансами закладів харчування;

- інноваційні технології приготування та подачі страв, цифрові системи автоматизації процесів ресторанного обслуговування.

2. Уміння:

- організовувати та координувати діяльність ресторанного закладу або кейтерингової служби;
- планувати і контролювати виробничі, технологічні та сервісні процеси у ресторані;
- застосовувати сучасні методи управління персоналом та формувати ефективні команди;
- розробляти маркетингові та комунікаційні стратегії для підвищення конкурентоспроможності закладу;
- впроваджувати інноваційні технології та цифрові системи автоматизації процесів обслуговування;
- контролювати якість та безпеку харчових продуктів, дотримання стандартів і нормативів (HACCP, ISO, ESG);
- аналізувати ефективність діяльності закладу та приймати обґрунтовані управлінські рішення;
- організовувати обслуговування клієнтів з урахуванням сучасних трендів у сфері гастрономії та кейтерингу.

3. Розуміння:

- організації, управління та розвитку ресторанного бізнесу та кейтерингу;
- технологій та інноваційних підходів в професійній діяльності;
- ефективності діяльності закладів ресторанного господарства, аналізувати ринок, споживчі запити та конкурентне середовище;
- ефективності взаємодії з персоналом, клієнтами та партнерами; навичок міжособистісної комунікації, ведення переговорів та командної роботи;
- норм етики професійної діяльності, стандартів академічної доброчесності, соціальної відповідальності та правових вимог у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- сучасних цифрових інструментів, автоматизації та інноваційних підходів у виробничих і сервісних процесах закладу;
- ефективних управлінських рішень в умовах конкуренції та ризиків.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення. При організації освітнього процесу в Центральнотукаїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho->

[protsesu-v-tsntu.pdf](#)); Положення про організацію вивчення вибіркокових навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО (<https://kntu.kr.ua/file/content/424/polozhennia-pro-orhanizatsiyu-osvitnoho-protsesu-v-tsntu.pdf>); Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ (<https://kntu.kr.ua/file/content/1938/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti.pdf>).

4. Програма навчальної дисципліни

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	Завдання
1	Тема 1. Характеристика підприємств ресторанного господарства як складової індустрії гостинності Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Стан інфраструктури ресторанного господарства. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
2	Тема 2. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу Сучасні світові ресторани за рейтингом премії «Пальмова гілка». Сучасні світові ресторани за рейтингом ресторанної премії «The World's 50 Best Restaurant». Сучасні заклади ресторанного господарства України за рейтингом національної премії «Сіль». Розробка та реалізації концепції класичним рестораном (формат Fine dining and Luxury). Розробка та реалізації концепцій ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, кондитерських (формат Casual dining, Fast food). Концепції для закладів ресторанного господарства зі спеціальним обслуговуванням (формати «catering», «dark kitchen», бортове харчування, спеціалізовані кулінарні цехи та ін.)	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
3	Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства. Різновиди меню та загальні принципи його складання. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів закладів ресторанного господарства. Нормативна і технологічна документація закладів ресторанного господарства питань. Вимоги до організації	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси

	робочих місць в закладах ресторанного господарства. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.		
4	Тема 4. Матеріально-технічна база та підготовка до обслуговування споживачів закладу харчування Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів. Характеристика приміщень, обладнання. Розміщення меблів у залі. Сервірування столів	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
5	Тема 5. Організація постачання, складського і тарного господарства закладів ресторанного господарства Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства. Організація зберігання сировини і продуктів. Організація тарного господарства	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
6	Тема 6. Організація роботи заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства Організація роботи овочевого, м'ясного, птахо гольового, рибного цехів. Організація роботи холодного та гарячого цеху. Організація роботи кулінарного, кондитерського та борошняного цехів. Організація роботи приміщення для нарізання хліба, буфету, сервізної, роздавальної, експедиції	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
7	Тема 7. Види столового посуду та білизни. правила та техніка подання різних видів страв та напоїв Порцеляновий, керамічний, металевий, скляний, дерев'яний посуд. Столова білизна. Правила та техніка подання перших, других, холодних страв і закусок, солодких справ, чаю, кави тощо	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
8	Тема 8. Методи і форми обслуговування споживачів. організація обслуговування в ресторанах та барах Класифікація методів і форм обслуговування. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Концепції організації обслуговування споживачів.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи

	Характеристика приміщень, посуду, обладнання барів. Обслуговування споживачів у барах.		4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
9	Тема 9. Організація обслуговування банкетів та прийомів за протоколом Види банкетів та прийомів. Особливості організації банкет-фуршета, банкет-прийомів, банкетів за типом «шведський стол», банкетів з повним або частковим обслуговуванням офіціантами. Складання меню банкету та сервірування столу.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
10	Тема 10. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. організація обслуговування послугою харчування у номерах Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Організація харчування мешканців готелю. Характеристика послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.	12	1. Питання до додаткової підготовки. 2. Завдання для індивідуальної роботи 3. Завдання для групової роботи 4. Підготовка реферату. 5. Практичні кейси
Разом		120	

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Форма підсумкового контролю: залік.

Протягом семестру здобувач може отримати максимум 100 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 50 балів, за другий рубіжний контроль – 50 балів. По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, підготовки додаткових питань до тем, виконання завдань для індивідуальної роботи, завдань для групової роботи, підготовки рефератів, практичних кейсів та задач. Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти протягом семестру, та кількість балів за виконання підсумкової залікової роботи додається і разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100- бальною шкалою та дворівневою шкалою («зараховано», «не зараховано») та шкалою ЄКТС результатів навчання. Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральнотехнічному національному технічному університеті. При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; результати поточного опитування, розв'язання практичних завдань. Критеріями оцінки є: при усних відповідях: повнота розкриття питання;

логіка викладання, культура мови; емоційність та переконаність; використання основної та додаткової літератури; аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки. при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання; цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки; самостійність виконання завдання; акуратність оформлення письмової роботи (реферату, тезисів, статті).

Таблиця 1

Схема нарахування балів за видами робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Розв'язання задач	5	4 завдання	20	10	10
Поточне опитування («перевернутий клас»)	5	4 відповіді	20	10	10
Доповіді презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5	5
Розв'язання кейсів	5	8	40	20	20
Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5	5
Разом			100	50	50

Участь в поточному опитуванні, доповідь-презентації на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за: повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми; повний перелік необхідних для розкриття змісту питання економічних категорій та законів; виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу; здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників; уміння користуватись методами наукового аналізу економічних явищ, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення; демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання; використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань дат та історичних періодів, які підтверджують тези відповіді на питання; знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиланням під час розкриття питань, які того потребують; знання точних назв та функцій національних та міжнародних установ, історії їх створення і ролі при вирішенні

проблем, які ставляться у конкретному питанні; засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури. Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал. Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття. При виконанні задачі чи кейсу з теми дисципліни, оцінюються в 5 бали кожне. При розв'язуванні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання розв'язано вірно; 4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки; 3 бали – якщо завдання розв'язано вірно не менше 50% обсягу завдання; 2 бали – якщо завдання розв'язано вірно менше половини обсягу завдання; 1 бал – якщо завдання розв'язано вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (залік)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	Зараховано	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	Зараховано	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	Зараховано	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	Незараховано	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основні:

1. Круль Г.Я. Основи ресторанної справи: навчальний посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
2. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657 с.
3. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник: [для закладів вищої освіти] / за заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. Київ: Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
4. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. – 350 с.

Додаткові:

1. Олабоді О.В., Фесун Т.П. Організація готельно ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн.б-ка. Київ, 2021.
2. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Д.В. Ткаченко. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи: бібліографічний огляд ; за ред. О.О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023.