



Зубар Надія Миколаївна

кандидат технічних наук, доцент
професор кафедри промислової
інженерії та сервісу
zubarnadia@gmail.com

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація готельно-ресторанного господарства»

I. Основна мета дисципліни	Формування системи знань, практичних умінь і навичок планувати, організувати та контролювати технологічний процес закладів готельно-ресторанного господарства, раціональної організації праці та застосовувати інноваційні технології.
II. Місце навчальної дисципліни в програмі підготовки фахівців	Спеціальність 015 Професійна освіта Спеціалізація 015.16 Сфера обслуговування Освітня програма Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа ПП2.16 Цикл професійної підготовки
III. Програмні результати навчання	ПР08. Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих. ПР15. Володіти інформацією чинних нормативно-правових документів, законодавства, галузевих стандартів професійної діяльності в закладах освіти та готельно-ресторанного господарства. ПР20. Бути готовим до оптимізації технологічних процесів надання готельних і ресторанных послуг, раціональної експлуатації устаткування, впровадження інноваційних, ефективних технологій.
IV. Короткий зміст дисципліни	<i>Модуль I. Організація готельного господарства</i> Тема 1.1. Типізація та класифікація засобів розміщення Тема 1.2. Основні служби підприємств готельного господарства та їх функції Тема 1.3. Організація приміщень житлової групи та побутового обслуговування Тема 2.1. Організація і технологія роботи служби приймання та обслуговування у готельному підприємстві Тема 2.2. Організація і технологія обслуговування на житлових поверхах готельного підприємства Тема 2.3. Організація допоміжних та обслуговуючих господарств у готельному підприємстві Тема 2.4. Культура обслуговування в готельному господарстві <i>Модуль II. Організація ресторанного господарства</i> Тема 2.1. Особливості організації та функціонування закладів ресторанного господарства в індустрії гостинності Тема 2.2. Основи організації виробництва Тема 2.3. Оперативне планування виробничого процесу у закладах ресторанного господарства Тема 2.4. Організація постачання та складського господарства Тема 2.5. Організація виробництва напівфабрикатів різного ступеня готовності Тема 2.6. Організація виробництва готової кулінарної продукції Тема 2.7. Наукова організація праці та її ефективність у ресторанному господарстві <i>Модуль III. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства</i> Тема 3.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Тема 3.2. Системи сервісу, стандарти обслуговування та характеристика матеріально-технічної бази сервісного процесу Тема 3.3. Правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства Тема 3.4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування

V. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання дисципліни	Кафедра промислової інженерії та сервісу Інженерно-педагогічного факультету НПУ імені М.П. Драгоманова Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу
VI. Обсяги навчального навантаження та терміни викладання дисципліни	На вивчення дисципліни відводиться 270 годин (9 кредити ЄКТС), з яких лекційних – 34 год., лабораторних – 70 год., самостійної роботи – 166 год. Дисципліна викладається у 6, 7, 8 семестрі.
VII. Основні інформаційні джерела для вивчення дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Конспект лекцій з дисципліни «Організація готельно- ресторанного господарства» для студентів спеціальності 015 Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа [Електронний ресурсна платформі Classroom], Укладач: Зубар Н.М., к.т.н., проф.: НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2021. Код класу: fgmbarr 2. Байлік С.І., Писаревський І.М. Організація готельного господарства: підруч. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с. 3. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : Кондор, 2012. – 346 с. 4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл.] / За ред.. П'ятницької Н.О. – 2-е вид., перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с. – Режим доступа: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/p_yatnicka_n_o_red_organizaciya_obsługovuvannya_u_zakladah_r.pdf
VIII. Система оцінювання	Поточний контроль: оцінювання на лабораторних заняттях, виконання індивідуальних ситуаційних завдань. Підсумковий контроль: екзамен у 8 семестрі.

За шкалою університету	Визначення	Критерії оцінювання
35-30	Відмінно	ставиться за повне та міцне знання матеріалу в заданому обсязі. Під час усної відповіді мова студента має бути логічно виваженою, правильною. До того ж студент повинен виявляти творчу самостійність, вільне володіння науковим апаратом, знання спеціальної літератури, власні переконання та уміння їх захищати, високу комунікативну культуру, уміння робити практичні висновки, творчо та креативно мислити.
30-20	Добре	ставиться за міцні знання навчального матеріалу але дещо в обмеженому і звуженому прояві тих якостей, які служать критерієм відмінної відмітки, немає тієї свободи викладу матеріалу, як у першому випадку, допускаються незначні помилки (не більше 1-2). При побудові відповіді студент повинен проявляти творчу самостійність, використовувати науковий апарат, знати спеціальну літературу тощо.
20-10	Задовільно	ставиться за знання матеріалу, за виконання поставленого завдання. У цьому випадку студент може й не виявляти самостійності суджень. Відчувається, що він дещо просто “вивчив”. Однак загалом студент знає матеріал, хоча й з помітними помилками, вадами засвоєння, але такими, що не перешкоджатимуть його майбутній практичній діяльності. Студент повинен мати певне уявлення про практичне застосування знань, може знайти нові приклади або умови їх застосування на практиці. Знає спеціальну літературу, але, можливо, не всю і не може дати достатньої критичної оцінки. Володіє необхідними уміннями. Можливі недоліки в аспекті комунікативної культури.
10-1	Незадовільно	ставиться за незнання матеріалу, велику кількість помилок у мовленні. Відповідь невірна. Уміннями і навичками студент володіє. Інформаційних джерел зовсім не знає.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C		
65-69	D	задовільно	

60-64	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни