

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	обов'язкова
<b>Курс, семестр</b>	2 курс, 2 семестр.
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника</b>	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: <a href="mailto:yuliia.levchenko@pdau.edu.ua">yuliia.levchenko@pdau.edu.ua</a> , <i>Сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna">https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Формування у здобувачів вищої освіти системних знань про організацію діяльності закладів ресторанного господарства, виробничі та сервісні процеси, управління якістю обслуговування, маркетинг, формування меню та концепції закладу, а також підготовка до виконання курсової роботи з проектування ресторану.
<b>Компетентності</b>	ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. загальні: ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. спеціальні: СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

<b>Результати навчання</b>	<p>PH 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;</p> <p>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;</p>
<b>Методи навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- словесні методи: лекція, пояснення;</li> <li>- практичні методи: лабораторні роботи; робота з навчальною літературою;</li> <li>- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.</li> <li>- методи письмового контролю: контрольна робота, самостійна робота.</li> </ul>
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	<p>Тема 1. Сутність ресторанної справи та її місце в індустрії гостинності</p> <p>Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства. Організаційно-правові засади діяльності ресторану</p> <p>Тема 3. Виробнича структура закладів ресторанного господарства</p> <p>Тема 4. Меню як основа діяльності ресторану</p> <p>Тема 5. Проектування та концепція ресторанного закладу</p> <p>Тема 6. Організація обслуговування споживачів</p> <p>Тема 7. Маркетинг у ресторанному бізнесі</p>
<b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b>	<p>Форми поточного контролю знань: обговорення теоретичних питань – 16 балів, письмове виконання вправ на практичних – 48 балів, письмове виконання завдань для самостійної роботи – 16 балів</p> <p>Форма семестрового контролю: екзамен (20 балів).</p>
<b>Політика навчальної дисципліни</b>	<p>щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату ТТП;</p> <p>щодо академічної доброчесності: неприпустимим є списування виконаних завдань лабораторних робіт / самостійної роботи у інших здобувачів вищої освіти та видавання їх за свої, а також використання при виконанні завдань Chat GPT. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час виконання розрахунків по завданням, що їх передбачають. Тези, у разі їх підготовки здобувачем вищої освіти, перевіряються на наявність плагіату і допускаються до друку та зарахування, із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. У разі низького рівня оригінальності, тези вважаються такими, що не підготовлені та додаткові бали за них не зараховуються. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці Академічна доброчесність ПДАУ: <a href="https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a>;</p> <p>щодо відвідування: відвідування лекційних і лабораторних занять є обов'язковим, запізнення — лише з поважних причин; за наявності</p>

	<p>індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно узгодженого графіка;</p> <p>щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю відбувається за рішенням провідного викладача. Набуття відповідних результатів навчання можливе, зокрема, після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету</p> <p>щодо оскарження результатів оцінювання: оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті.</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 280 с.</li> <li>2.Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Головка М. Ю. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ, 2019. 340 с.</li> <li>3.П'ятницька Н. О., П'ятницький Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2020. 430 с.</li> <li>4.Головка М. Ю., Головка Т. М. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 320 с.</li> <li>5.Ладиженська Т. О. Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2021. 256 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.П'ятницька Н. О. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ, 2018. 280 с.</li> <li>2.Коваленко О. В. Інноваційні технології у ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 240 с.</li> <li>3.Кравченко М. Ф. Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2019. 310 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Інформаційні ресурси</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (UNWTO) <a href="https://www.unwto.org">https://www.unwto.org</a></li> <li>2.Портал ресторанного бізнесу та гастрономічної індустрії – <a href="https://www.restaurant.org">https://www.restaurant.org</a></li> <li>3.Професійний ресурс для рестораторів – <a href="https://joinposter.com">https://joinposter.com</a></li> <li>4.Освітня платформа Prometheus – <a href="https://prometheus.org.ua">https://prometheus.org.ua</a></li> </ol>
<p><b>Рік введення</b></p>	<p>2024 - 2025</p>