



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

спеціальність	073 Менеджмент	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Менеджмент	факультет	менеджменту, адміністрування та права
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

ОМЕЛЬЧЕНКО СВІТЛАНА БОРИСІВНА

Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка більше 15 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 5 навчальних посібників та 4 монографій;
- учасник понад 17 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, конкурсів кулінарної майстерності

телефон	066-21-84-230	електронна пошта	omelchenko.s.b@gmail.com	дистанційна підтримка	eFront
---------	---------------	------------------	--------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	надання здобувачам вищої освіти теоретичних знань про сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу, планування діяльності закладу ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства, формування асортименту продукції закладів ресторанної індустрії згідно концепції, розроблення меню як інструменту ефективних продаж і комунікацій зі споживачем, а також надання майбутнім фахівцям знань із впровадження кулінарних трендів у заклади ресторанної індустрії України різних форматів
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• формування знань про сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу / оцінювання на практичному занятті;• формування вмінь, щодо розроблення концепції та стратегії діяльності закладу ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства / оцінювання на практичному занятті;• розуміння принципів формування асортименту продукції закладів ресторанної індустрії згідно концепції / оцінювання на практичному занятті;• здатність працювати з нормативними та технологічними документами, що регламентують виробництво та контроль показників якості кулінарної продукції / оцінювання на практичному занятті;• розуміння загальних принципів розроблення меню як інструменту ефективних продаж і комунікацій зі споживачем / оцінювання на практичному занятті;• розуміння загальних принципів розроблення меню сніданків для закладів ресторанної індустрії при підприємствах готельного господарства / оцінювання на практичному занятті;• розуміння правил та техніки подавання страв у закладах ресторанної індустрії / оцінювання на практичному занятті;• формування знань щодо впровадження кулінарних трендів у заклади ресторанної індустрії України різних форматів/ оцінювання на практичному занятті.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

ЗК 3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.

ЗК 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 9. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 10. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК 12. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ФК 1. Здатність визначати та описувати характеристики організації.

ФК 3. Здатність визначати перспективи розвитку організації.

ФК 8. Здатність планувати діяльність організації та управляти часом.

ФК 9. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.

ФК 10. Здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації.

ФК 11. Здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління.

ФК 12. Здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, формувати обґрунтовані рішення.

Програмні результати навчання

ПРН 4. Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень

ПРН 5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації.

ПРН 6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень.

ПРН 9. Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи.

ПРН 16. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.

ПРН 17. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)			
Лекція 1.	Вступ. Ресторанна індустрія та її місце в сфері гостинності.	Практичні (ПЗ) заняття ПЗ-1	Типи, характеристика та класифікація закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства
Лекція 2.	Характеристика, типи та класифікація сучасних форматів закладів ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу. Послуги, що надаються споживачам в закладах ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу	ПЗ-2	Розроблення концепції та стратегії діяльності закладу ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства
Лекція 3.	Характеристика продукції, що виготовляється закладами ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу	ПЗ-3	Формування асортименту продукції закладів ресторанної індустрії згідно концепції
Лекція 4.	Принципи розроблення рецептур на кулінарну продукцію, що виготовляється закладами ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу	ПЗ-4	Визначення комплексу послуг, які надають заклади ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства
Лекція 5.	Формування та оформлення меню для закладів ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу різних форматів	ПЗ-5	Розроблення меню для закладів ресторанної індустрії різних форматів
Лекція 6.	Кулінарні тренди в ресторанній індустрії	ПЗ-6	Розроблення меню сніданків для закладів ресторанної індустрії при підприємствах готельного господарства
Лекція 7.	Інновації та тренди обслуговування споживачів в закладах ресторанної індустрії	ПЗ-7	Основні правила та техніка подавання страв у закладах ресторанної індустрії
		ПЗ-8	Впровадження кулінарних трендів у заклади ресторанної індустрії України різних форматів

Самостійна робота

Ресторанна індустрія та її місце в сфері гостинності.
Характеристика, типи та класифікація сучасних форматів закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства. Послуги, що надаються споживачам в закладах ресторанної індустрії та підприємствах готельного господарства.
Характеристика продукції, що виготовляється закладами ресторанної індустрії.
Принципи розроблення рецептур на кулінарну продукцію для закладів ресторанної індустрії.
Формування та оформлення меню для закладів ресторанної індустрії різних форматів.
Кулінарні тренди в ресторанній індустрії.
Інновації та тренди обслуговування споживачів в закладах ресторанної індустрії

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.</p> <p>2. Готельно-ресторанна справа : навч. посібник / Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О.В. Мелень, Н.М. Побережна [та ін.]; ред. : проф. Якименко-Терещенко Н.В.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2019. 404 с.</p> <p>3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / за заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра. К, 2020. 484 с.</p> <p>4. Кулінарологія. В 3 ч.: навч. посібник / М.М.Поплавський, М.І Пересічний, С.М. Пересічна / за ред. проф. М.І. Пересічного. К. КНУКІМ, 2018 с. 301.</p> <p>5. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. К.: «Центр учбової літератури», 2013. 304 с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Омельченко С.Б. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» ОПП «Менеджмент» СВО бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ, 2023. 30 с.</p>
------------	---	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.