

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**

освітньої компоненти

**«Практикум з ресторанного бізнесу»**

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5,6 семестр
Освітня програма/спеціалізація	Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,  
науковий ступінь і вчене звання,  
посада

**Кирніс Наталія Іванівна**

к.е.н.

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-25-630-96
Електронна адреса	kirnosnat7@gmail.com
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	згідно розкладу: <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php</a> онлайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

**Опис освітньої компоненти**

<b>Мета вивчення освітньої компоненти</b>	Набуття майбутніми фахівцями практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати й надавати послуги ресторанного бізнесу, та обслуговувати споживачів за спеціальними формами обслуговування
<b>Тривалість</b>	3 кредит ЄКТС/90 годин ( практичні заняття 36 год., самостійна робота 54 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Методи навчання – практичне відпрацювання сервювання. Форми навчання - демонстраційні (практичні заняття в аудиторії та виїзні), самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
<b>Базові знання</b>	Наявність відповідних знань з дисциплін «Ресторани в готельній індустрії», «Основи культури гостинності та споживання їжі», «Основи барної справи»
<b>Мова викладання</b>	Українська

**Перелік компетентностей, які забезпечує дана освітня компонента, програмні результати навчання**

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
<b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	<b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
<b>РН 23.</b> Володіти теоретичними основами і практичними навичками діяльності служби фронт-офісу, методами отримання, узагальнення і використання інформації, вміти застосовувати комп'ютерну техніку і програмне забезпечення для вирішення професійних задач.	<b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. <b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
<b>РН 24.</b> Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування.	<b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>РН 30.</b> Розробляти та презентувати свої пропозиції щодо розвитку готельно-ресторанного бізнесу, аргументуючи результатами аналізу процесів фронт-	<b>СК 15.</b> Забезпечити координацію роботи персоналу служби фронт-офісу.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
і бекофісу підприємства, та впроваджувати в практику підприємства інновації для їх реалізації у співпраці з зацікавленими сторонами. <b>РН 32.</b> Здатність до планування, організації та проведення спеціальних форм обслуговування, управління торговельно-виробничим процесом в закладах ресторанного господарства, під час надання кейтерингових послуг.	

#### Тематичний план освітньої компоненти

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>МОДУЛЬ 1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>		
Тема 1. Нормативно-правове забезпечення у сфері ресторанного бізнесу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із Законом України "Про захист прав споживачів".</li> <li>2. Описати у яких ситуаціях може бути застосовано даний закон на підприємстві ресторанного господарства.</li> <li>3. Ознайомитися із Законом України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".</li> <li>4. Описати у яких ситуаціях може бути застосовано даний закон на підприємстві ресторанного</li> <li>5. Ознайомитися із Законом України "Про державне регулювання виробництва, і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів".</li> <li>6. Описати у яких ситуаціях може бути застосовано даний закон на підприємстві ресторанного господарства.</li> </ol>
Тема 2. Правила роботи закладів ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися із Правилам роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства.</li> <li>2. Виконати ситуаційні завдання за вказаним варіантом викладача.</li> </ol>
Тема 3. Система НАССР на підприємствах ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомитися з послідовністю розроблення та впровадження системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства та занотувати основні положення.</li> <li>2. Ознайомитись з основними принципами системи управління безпечністю харчових продуктів.</li> <li>3. Розробити План НАССР для конкретного підприємства та побудувати блок схему і схематичний план виробництва та розробити рекомендації щодо їхнього впровадження.</li> </ol>
Тема 4. Організація роботи офіціантів та адміністраторів підприємств ресторанного бізнесу.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомлення з посадовими інструкціями офіціанта та адміністратора.</li> <li>2. Тренінг професійного спілкування персоналу з гостями.</li> </ol>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ</b>		
Тема 5. Підготовка столового посуду та приборів до сервування. Основні правила сервування столу	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити підготовку столового посуду та столових приборів до сервування. Розмістити столовий посуд та столові прибори на столі згідно правил сервування.
Тема 6. Сервування столу на банкет з повним обслуговуванням офіціантами	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету з повним обслуговуванням офіціантами.
Тема 7. Сервування столу на банкет з частковим обслуговуванням офіціантами	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
Тема 8. Сервування столу на банкет-фуршет	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Здійснити елемент сервування столу до банкету-фуршету.
Тема 9. Сервування столу на банкет-коктейль. Сервування столу на банкет-чай	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	1. Здійснити елемент сервування столу до банкету-койтейлю. 2. Здійснити елемент сервування столу до банкету-чаю.
Тема 10. Техніки прибирання брудного посуду та білизни	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	1. Відпрацювати методику прибирання брудного посуду та столових приборів. 2. Відпрацювати методику заміни брудної столової білизни при обслуговуванні гостей.

### Інформаційні джерела

1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.
2. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. 2-ге вид. Київ : Ліра-К, 2016. 388 с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві / Х.: Світ книг 2017 . 657 с.
4. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М. Радіонова. ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2020. 67 с.
5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. К.: Центр учбової літератури, 2017.
6. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко. К.: КНТЕУ, 2018. 215с.
7. Кирніс Н.І. Особливості формування іміджу ресторанів за спеціальними замовленнями (catering). *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2023. Том 6, №1. С.37-47.
8. Кирніс Н.І. Застосування штучного інтелекту в ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2024. Том 7, №1. С.111-122.
9. Про захист прав споживачів : [Закон України: прийнятий 12 трав. 1991 року № 1023-ХІІ] // Відомості Верховної Ради УРСР від 23.07.1991. № 30. Ст. 379 // Поточна редакція від 10.06.2017 підстава 1791-19.
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: [Закон України: 771/97-ВР]. Поточна редакція — Редакція від 26.10.2023 р. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 22.06.2024 р.).
11. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, спиртових дистилатів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів, рідин, що використовуються в електронних сигаретах, та пального. [Закон України: 481/95-ВР]. Поточна редакція — Редакція від 22.01.2024р. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 22.06.2024 р.).
12. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: [Наказ Міністерства Економіки та з питань європейської інтеграції України: прийнятий 24 липня 2002року № 219] . Поточна редакція від 29.01.2021 підстава z0077-21. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 22.06.2024 р.).

13. Sondra J. Dahmer, Kurt W. Kahl . Restaurant Service Basics, 2nd Edition. 2018. 208.  
14. Douglas Robert Brown . The Restaurant Manager's Handbook: How to Set Up, Operate, and Manage a Financially Successful Food Service Operation. Publisher Atlantic Publishing Group Inc. 2019. 1000.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

#### Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

**Політика оцінювання здобувачів вищої освіти:** 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 модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu-1.pdf>

**Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya\\_pro\\_atestaciyu\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_atestaciyu_zvo.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por\\_dopusku\\_zal-ekz\\_sesiyi-1.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_dopusku_zal-ekz_sesiyi-1.pdf)

**Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

**Порядок навчання студентів за індивідуальним графіком та вільне відвідування навчальних занять:** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por\\_nadannya\\_studentu\\_vilne\\_vidvid.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por_nadannya_studentu_vilne_vidvid.pdf)

**Політика щодо академічної доброчесності:** під час роботи над матеріалом курсу недопустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_students.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf).

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobro\\_chesnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobro_chesnist.pdf)

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf).

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання та перезарахування кредитів ЄКТС при вступі до Полтавського університету економіки і торгівлі на другий (третій) курс з нормативним терміном навчання [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya\\_pro\\_perezarah\\_credytiv.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya_pro_perezarah_credytiv.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-porvadok-vvznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnovi-ta-abo-informalnovi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

**Політика вирішення конфліктних ситуацій:**

Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у Полтавському університеті економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravy-la-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz\\_pro-apel\\_pidsontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidsontr.pdf)

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>.

**Політика підтримки учасників освітнього процесу:**

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Положення про психологічну службу Полтавського університету економіки і торгівлі <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-psychologichnu-sluzhbu-puet.pdf>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Інклюзивність навчання: Положення про організацію інклюзивного навчання здобувачів вищої освіти: <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-proorganizacziyu-inklvuzyvnoho-navchannya-zdobuvachiv-vyshhovi-osvity.pdf>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
<b>Семестр 5</b>	
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (4 бали); захист домашнього завдання (10 балів); виконання навчальних завдань (62 бали); тестування (4 бали); поточна модульна робота (20 балів)	100
<b>Разом</b>	<b>100</b>
<b>Семестр 6</b>	
Модуль 2 (теми 5-10): відвідування занять (6 балів); захист домашнього завдання (10 балів); виконання навчальних завдань (58 балів); тестування (6 бали); поточна модульна робота (20 балів)	100
<b>Разом</b>	<b>100</b>

Примітка: За додаткові види навчальних робіт ( участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

### Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни