



## Силабус курсу

### Сучасні готельно ресторанні технології

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Спеціальність: «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма, «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: II, Семестр: IV

Кількість кредитів: 5 Мова викладання: українська/ англійська

### Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доцент **Володимир МАЗУР**

Контактна інформація

volodymyr@ukr.net, +38(098)710-61-65

### Опис дисципліни

Мета курсу «Сучасні готельно-ресторанні технології» - розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку різноформатних закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу; створення і напрями розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного та готельного господарства і розширення й поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг; оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельно-ресторанному господарстві основаними на результатах наукових досліджень у галузі; ознайомлення із теоретичними основами інноваційного менеджменту, розроблення та запровадження інноваційного продукту, використання інноваційних технологій у його формуванні, обслуговуванні клієнтів; застосування нових інформаційних технологій просування та продажу послуг; формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами готельно-ресторанної сфери.

### Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/4	1 Шляхи розвитку інноваційних технологій в Україні, через ринок готельно туристичного продукту.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. 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 ресторанных послуг, а також суміжних наук.	Тести, питання

		Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства	
4/ 4	2. Державне регулювання у сфері інноваційної діяльності..	<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>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>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</p>	Кейси, ділові ігри
4/ 4	3. Сучасні напрями та формати розвитку готельно ресторанного господарства.	<p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</p>	Тести, задачі
2/ 2	4. Сучасні технології готельно ресторанної індустрії	<p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства</p>	Питання, кейси
4 /4	5. Інноваційні прийоми та способи технологічної обробки продукції ресторанного господарства	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки	Ділові ігри, питання

		Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	
2/ 2	6. Харчові інгредієнти та нова сировина для ресторанної продукції, наукового обґрунтування їхнього призначення.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Тести, питання
4/ 4	7. Технологія ресторанної продукції на основі продуктів переробки рослинної сировини.	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Питання, кейси
4/ 4	8. Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючи, піноутворюючі х, стабілізуючих харчових систем.	Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Питання, кейси

### Літературні джерела

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
2. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019, 329 с.
3. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
4. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2019. 465 с. .
5. «Заклади ресторанного господарства Класифікація» : ДСТУ 4281 : 2004. – К: Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.
6. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2019. 280 с.

7. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств : програма нормативної навчальної дисципліни підготовки здобувачів вищої освіти "магістр", спеціальності 181 "Харчові технології" в аграрних ВНЗ / розроб. О. В. Радчук, М. З. Паска, І. О. Мартинюк. - Київ, 2019. - 10 с.
8. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.

#### Допоміжна

1. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ №-2 від 03.01.2003 р. – вихідні дані.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2. – вихідні дані.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с
6. Паска М. З Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE та DFD / М. З. Паска // Восточно-Європейський журнал передових технологій.– 2019.– № 3(10).– С. 59–60.
6. Paska M. Using innovative equipment frymakoruma maxxd in the production of mayonnaiseeasterneuropean /M. Paska, O. Zhuk // Journal of Enterprise Technologies Eastern-European Journal of Enterprise technologies volume.– 2019.– Vol. 2, is. 10.– P. 58–64
7. Методологія харчової науки : програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ, 2019. – 10 с.
8. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.
9. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
14. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.-практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ ). – Київ, 2020. – С. 94–95.
15. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.
16. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гути). – Львів, 2020. – С. 56–57.
- Електронні ресурси 1. [http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis\\_nbuv.htm](http://irbis-nbuv.gov.ua/irbis_nbuv.htm) 2. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=715&xuser=&lanG=uk> 3. <http://www.liet.lviv.ua/redakce/index.php?slozka=541&xuser=&lanG=uk> 4. [http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv\\_newspaper](http://www.onaft.edu.ua/?view=arhiv_newspaper) 5. [http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem\\_Biol/Pkh/texts.html](http://www.nbuv.gov.ua/portal/Chem_Biol/Pkh/texts.html) 6. <http://www.nbuv.gov.ua/portal/natural/khnit/index.html> 7. [http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc\\_gum/ekhp/index.html](http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/ekhp/index.html) 8. <http://library.kr.ua/orhus/harch.html>

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	Заліковий модуль 2	Заліковий модуль 3
<b>30%</b>	<b>40%</b>	<b>30%</b>
1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 7 тем по 5 балів – мах 35 балів. 2. Письмова робота – мах 65 балів.	1. Усне опитування (тестування) на заняттях: 8 тем по 5 балів – мах 40 балів. 2. Письмова робота – мах 60 балів.	1. Підготовка КПІЗ – мах 40 балів. 2. Захист КПІЗ – мах 40 балів. 3. Участь у тренінгах – мах 20 балів.

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом