

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Організація ресторанного господарства**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  
Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол №12 від 20.05.2025р

м. Івано-Франківськ – 2025

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Організація ресторанного господарства
Викладач (-і)	Лояк Лілія Миколаївна
Контактний телефон викладача	0508012779
E-mail викладача	<a href="mailto:lila.loyak@pnu.edu.ua">lila.loyak@pnu.edu.ua</a>
Формат дисципліни	очний/заочний
Обсяг дисципліни	15 кредитів ЄКТС, 450 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/">https://d-learn.pnu.edu.ua/</a> <a href="http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807">http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&amp;action=ReviewOneCourse&amp;id_cat=71&amp;id_cou=1807</a>
Консультації	Згідно з графіком консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» спрямована на формування у студентів студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства. Студенти розвивають основні принципи організації виробничо-сервісних процесів та підвищення ефективності діяльності суб'єктів ресторанного господарства в сучасних умовах ведення бізнесу. Практичні навички, здобуті під час курсу, дозволять майбутнім спеціалістам ефективно управляти підприємствами ресторанного господарства.

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**Мета курсу:** набуття студентами навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

**Цілі курсу:** отримання студентами теоретичних знань, здобуття навичок самостійної практичної діяльності, необхідних фахівцям ресторанного бізнесу; набуття умінь самостійно працювати з навчальною, спеціальною літературою та статистичними матеріалами, робити узагальнення та висновки.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 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.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 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.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**Обсяг навчальної дисципліни**

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	56/18 годин
лабораторні	112/38 годин
самостійна робота	282/394 годин

**Ознаки навчальної дисципліни**

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
5-6	І2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	3	Нормативний

**Тематика навчальної дисципліни**

Тема	кількість год.
------	----------------

	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	8	12	30
Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства	4	4	30
Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	2	4	20
Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	10	24	30
Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	4	30
Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	8	30
Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	4	10	30
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	4	8	30
Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	12	34	40
Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	2	4	12
Заг:	<b>56</b>	<b>112</b>	<b>282</b>
<b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b>			
Загальна система оцінювання курсу	<p>Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.</p> <p>(п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.).</p> <p>Загальні 100 балів включають:</p> <p><b>(5 семестр)</b>  45 балів – поточний контроль (лабораторні заняття),  20 балів – тестовий контроль,  15 балів – контроль за самостійною роботою,  20 балів – підсумковий тестовий контроль</p> <p><b>6 семестр)</b>  30 балів – поточний контроль (лабораторні заняття),  20 балів – тестовий контроль,  10 балів – контроль за самостійною роботою,  10 балів – підсумковий тестовий контроль (екзамен)  30 балів – курсова робота</p>		
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2-3 сторінок і з вказанням використаних джерел		

Лабораторні заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт
Підсумкова екзаменаційна оцінка	Підсумковою формою контролю являється письмовий іспит.
<b>7. Політика курсу</b>	
Письмові роботи	Лабораторні заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, робота з меню, виконання індивідуальних та групових проектів, робота зі словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини лабораторних занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)». Додаткові бали виставляються під час лабораторних занять участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).
<b>8. Рекомендована література</b>	
<p><b>Методичне забезпечення</b></p> <p>1. Лояк Л.М., Загнибіда Р.П. Навчально-методичні рекомендації до написання курсових робіт з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для</p>	

- студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа. Івано-Франківськ: Територія друку, 2024. 34 с.
2. Лояк Л.М. Інноваційні ресторанны технології: навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2017. 178 с.
  3. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства / Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів): навч. метод. посібник / відп. ред. проф. В.М. Клапчук. Івано-Франківськ. Фоліант. 2017. С. 258–271.
  4. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 87 с.
  5. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. навч. – метод. видан. Івано-Франківськ. 2015. 68 с.
  6. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посіб. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.

### **Рекомендована література**

7. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. для студ. ЗВО. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
8. Брич В.Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ:[Ліра-К](#). 2020. 484 с.
9. Брич В.Я., Банева І.О. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича та ін. Київ: Ліра-К. 2020. 484 с.
10. Голубьонкова О. О., Лозовська Г. М. Сучасні тренди маркетингу ресторанных послуг. Глобальні та національні проблеми економіки. 2018. Вип. 23. С. 175 – 179.
11. Гуць В.С., Коваль О.А., Русавська В.А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: посібн. Київ: [Ліра-К](#). 2019. 568 с.
12. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібн. Кондор. 2021. 292 с.
13. Івашина Л. Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. Економіка і суспільство. 2018. Вип. 14. С. 597 – 600.
14. Майкова С. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посібник. [Київ](#). 2022. 124 с.
15. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг. 2021. 657 с.
16. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3- є.переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури. 2020, 344 с.
17. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: Світ Книг. 2021. 411 с..
18. П'ятницька Г. Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2021. № 4. С. 66–73.
19. П'ятницька Г., Т. П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії: навч. посібник. Київ. Кондор. 2014. 240 с.
20. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2010. 430 с.
21. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ. 2007. 465 с.
22. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства :підручник. Київ. 2012. 557 с.
23. Ткаченко О. В. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві: навч. посібник. Харків: [Світ книг](#). 2020. 98 с.

24. Устаткування закладів ресторанного господарства: методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад. О. П. Іжевська. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського. 2020. 64 с.

#### **ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ**

25. Відкрий Буковель: ресторани та клуби. URL: <https://bukovel.com/meals/>(дата звернення 10.01.2025 р.)
26. Головне управління статистики у Івано-Франківській області. URL: <http://www.ifstat.gov.ua> (дата звернення 10.01.2025 р.)
27. Дислокація закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська станом на 01.01.2025 р. URL: [www.mvk.if.ua/zaklharch/38083](http://www.mvk.if.ua/zaklharch/38083). (дата звернення 10.05.2025 р.)
28. Нова українська кухня в ресторанах Києва. URL: <https://posteat.ua/obzory/nova-ukra%D1%97nska-kuchnya-v-restoranax-kiyeva/>(дата звернення 20.06.2025 р.)
29. Ресторатори в Івано-Франківську. URL: <https://nv.ua/ukr/project/restoratory-v-ivano-001-40007519.html>(дата звернення 20.06.2025 р.)
30. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. URL: <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf> (дата звернення 16.04.2025 р.)
31. Список компаній - Кейтеринг - послуги організації виїзного громадського харчування (в офісах, на святкових заходах) – Україна URL: <https://ua.kompass.com/a/>(дата звернення 20.04.2025 р.)
32. Тренди ресторанного бізнесу. Які формати «вистрілять» у 2021. URL: <https://ain.business/2021/06/30/trendy-restorannogo-biznesu-yaki-formaty-vystrilyat-u-2021/>(дата звернення 10.01.2025 р.)
33. Як створити унікальну концепцію ресторану URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yak-stvoryty-unikalnu-koncepciyu-restoranu> (дата звернення 10.01.2025 р.)
34. Яким буде ресторанний ринок у 2025 році URL: <https://borysov.com.ua/uk/blog/biznes/yakym-bude-restorannyu-rynok-u-2025-roci> (дата звернення 10.01.2025 р.)
35. Які заклади найкраще відкривати під час кризи URL: <https://joinposter.com/ua/post/vidkryttya-zakladiv-v-kryzu> (дата звернення 20.04.2025 р.)

**Викладач**

**доцент кафедри  
готельно-  
ресторанної та  
курортної справи  
Л.М.Лояк**