Силабус освітньої компонети
«Організація ресторанної справи»

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	Обов'язкова освітня компонента з фахового переліку
Семестр	3,4
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	5 кредитів /150 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Предметом вивчення навчальної компоненти є теоретичні та практичні засади організації діяльності підприємств ресторанного господарства, особливості їх нормативно-правового регулювання, матеріально-технічного забезпечення, виробничих і сервісних процесів, формування меню та асортименту продукції, організації обслуговування споживачів, а також управління операційною, фінансово-економічною та маркетинговою діяльністю закладів ресторанного господарства. У межах дисципліни розглядаються класифікація та сучасні формати закладів ресторанного господарства, організація виробничих і торговельних приміщень, технологічне обладнання, столовий посуд і прибори, принципи складання та діджиталізації меню, асортимент напоїв і основи еногастрономії, стандарти ресторанного сервісу, організація банкетів і кейтерингу, особливості національних та регіональних кухонь, основи нутриціології, операційний менеджмент, фінансовий контроль і маркетинг ресторанного бізнесу.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Вивчення компоненти дає змогу зрозуміти принципи функціонування сучасного ресторанного бізнесу, навчитися обґрунтовано обирати формати закладів, організовувати виробництво та обслуговування, розробляти й удосконалювати меню, застосовувати сучасні сервісні технології, оцінювати економічні результати діяльності та використовувати маркетингові інструменти для підвищення конкурентоспроможності закладу. Отримані знання й навички є необхідними для професійної діяльності у сфері ресторанного господарства та адаптації до сучасних вимог ринку.
Чому можна навчитися (результати навчання)	У результаті вивчення навчальної компоненти здобувачі вищої освіти зможуть: – визначати особливості функціонування та класифікації підприємств ресторанного господарства, аналізувати традиційні й сучасні формати закладів; – організовувати виробничі та торговельні процеси, обґрунтовувати вибір технологічного обладнання, посуду,

	приборів та інших засобів забезпечення діяльності закладу; − формувати й удосконалювати меню з урахуванням концепції закладу, потреб споживачів і сучасних тенденцій ресторанного бізнесу, застосовувати цифрові інструменти для його представлення; − орієнтуватися в асортименті напоїв, застосовувати основи еногастрономії та принципи поєднання страв і напоїв; − організовувати обслуговування споживачів, банкетні заходи, кейтерингове обслуговування та харчування в різних умовах; − враховувати особливості національних і регіональних кухонь, принципи раціонального харчування та потреби споживачів зі спеціальними дієтичними вимогами; − застосовувати основи операційного менеджменту, організації роботи персоналу, контролю витрат і визначення точки беззбитковості; − використовувати маркетингові та цифрові інструменти для позиціонування закладу, просування його продукції й послуг і підвищення конкурентоспроможності; − аналізувати організаційні та економічні аспекти діяльності ресторанного підприємства й обґрунтовувати рішення щодо вдосконалення його роботи.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Набуті знання та вміння можна застосовувати для організації й удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства, забезпечення ефективності виробничих і сервісних процесів, управління персоналом та ресурсами закладу, формування конкурентоспроможного меню й організації якісного обслуговування споживачів. Сформовані компетентності дають змогу обґрунтовувати управлінські рішення, аналізувати фінансово-економічні результати діяльності ресторанного підприємства, контролювати витрати, визначати точку беззбитковості, застосовувати маркетингові та цифрові інструменти для просування продукції й послуг. Отримані знання також можна використовувати під час розроблення концепцій нових закладів, упровадження сучасних форматів ресторанного бізнесу, організації банкетів і кейтерингового обслуговування та адаптації діяльності підприємства до змін потреб споживачів і ринкового середовища.

Навчальна логістика	**Зміст дисципліни:** **Змістовий модуль 1. Організаційні та матеріально-технічні засади ресторанної справи** 1. Сутність, особливості та функції діяльності підприємств ресторанного господарства. 2. Нормативна база та загальна класифікація закладів ресторанного господарства. 3. Загальна характеристика класичних та інноваційних типів закладів ресторанного господарства. 4. Характеристика виробничих приміщень закладів ресторанного господарства та їх обладнання. 5. Характеристика торговельних приміщень та технологічного устаткування. 6. Характеристика столового посуду та приборів. 7. Асортимент скляного посуду та столової білизни. **Змістовий модуль 2. Меню, барна справа та еногастрономія** 8. Меню як інструмент продажу: сутність, види та функції. 9. Технологія складання та порядок розташування страв у меню. 10. Сучасні способи оформлення та діджиталізації меню. 11. Загальна класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв. 12. Структура винної карти ресторану. 13. Сутність та закони еногастрономії. **Змістовий модуль 3. Технології ресторанного обслуговування** 14. Організація ресторанного сервісу: сутність, види та основні принципи. 15. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 16. Організація банкетів та офіційних прийомів. 17. Організація кейтерингового обслуговування. 18. Особливості обслуговування в готелях та мобільних засобах розміщення. 19. Організація ресторанного сервісу на конгресах, форумах та конференціях. **Змістовий модуль 4. Гастрономічна культура, менеджмент і маркетинг ресторанного бізнесу** 20. Кухня як основа концепції: стилі та фактори формування. 21. Традиції та особливості української національної кухні. 22. Феномен Закарпатської регіональної кухні. 23. Основи нутриціології та нетрадиційні системи харчування в закладах ресторанного господарства. 24. Особливості операційного менеджменту в ресторанному бізнесі. 25. Фінансово-економічний контроль діяльності ресторану. 26. Маркетинг та позиціонування в ресторанній сфері. **Види занять:** лекції, семінари **Методи навчання:** пояснення, бесіда, дискусія, демонстрація, ілюстрація, проблемний виклад матеріалу, практичні завдання, ситуаційний аналіз (case study), розрахункові завдання, моделювання професійних ситуацій, інтерактивне навчання, робота в малих групах, презентація результатів роботи, самостійна робота, робота з нормативно-правовими та інформаційними джерелами **Форми навчання:** очна, дистанційна
Пререквізити	Пререквізитами навчальної компоненти «Організація ресторанної справи» є такі освітні компоненти: «Гігієна та санітарія в галузі», «Економіка готельно-ресторанного підприємства», «Готельна індустрія України» та «Організація готельної справи». Знання, отримані під час вивчення цих дисциплін, формують основу для

	розуміння санітарно-гігієнічних вимог, економічних засад діяльності підприємств, особливостей індустрії гостинності та принципів організації роботи готельно-ресторанних підприємств.
Пореквізити	Результати навчання за компонентою «Організація ресторанної справи» можуть бути використані під час подальшого вивчення освітніх компонентів, пов'язаних із менеджментом готельно-ресторанного бізнесу, технологіями ресторанного обслуговування, маркетингом, економікою та управлінням підприємствами сфери гостинності, а також під час проходження практики й виконання кваліфікаційної роботи. Набуті знання та вміння створюють підґрунтя для комплексного аналізу діяльності закладів ресторанного господарства, розроблення управлінських рішень, удосконалення сервісних процесів і підвищення ефективності їхньої діяльності.
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію УжНУ	**Науково-технічна бібліотека УжНУ:** 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 280 с. 2. Архіпов В. В., Івнникова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с. 3. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 340 с. 4. Майкова С. В., Вівчарук О. М., Маслійчук О. Б., Удуд І. Р. Ресторанна справа: навчальний посібник. Київ: Каравела, 2024. 424 с. 5. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Сусол Н. Я. Основи барної справи та робота сомельє: навчальний посібник. Київ: Видавець ФОП Піча Ю. В., 2023. 124 с. 6. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. Київ: КНТУ, 2005. 632 с. **7.** Зубар Н. М., Григорак М. Ю. Логістика в ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 312 с. **Репозитарій УжНУ:** 1. Корсак Р., Кіш. Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства // Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 30. С. 4-8 URL: https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30275?locale=uk 2. Кіш Г., Шпіс Н. Завдання, мета та інструменти антикризового менеджменту ресторанних підприємств в умовах пандемії Covid-19. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2022. Випуску № 1 (34). С. 96-101 DOI: https://doi.org/10.32782/easterneurope.34-16 3. Кіш Г. Інноваційні технології в діяльності готельно-ресторанних підприємств. Актуальні питання у сучасній науці. 2023. Випуск № 6(12). С. 65-77 https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-6(12)-65-77 4. Кіш Г. Соціальне підприємництво в готельно-ресторанному господарстві. Наукові перспективи. 2024. Випуск № 1(43). С. 428-439 https://doi.org/10.52058/2708-7530-2024-1(43)-428-439 5. Кіш Г.В. Цифрова трансформація як фактор підвищення економічної ефективності готельно-ресторанного бізнесу. Наукові інновації та передові технології. 2025, № 11(51). 719-729 https://doi.org/10.52058/2786-5274-2025-11(51)-719-729 6. Кіш Г.В. Роль сервісних інновацій у підвищенні економічної

	конкурентоспроможності підприємств HORECA. Наука і техніка сьогодні. 2026, №1(55). С. 531-541 https://doi.org/10.52058/2786-6025-2026-1(55)-531-541 7. Shepeleva, O., Stepanets, I., Zatsepina, N., Kish, G., & Hrynyuk, D. (2026). Tourism Innovations in the Age of Digital Culture: Gaming Approaches to Hospitality as a Sociocultural Phenomenon. AFRICAN JOURNAL OF APPLIED RESEARCH, 12(4), 146-163. https://doi.org/10.26437/w5w0j833 8. Кіш, Г. (2026). Адаптивний менеджмент персоналу в готельно-ресторанному бізнесі в умовах кадрового дефіциту. Development Service Industry Management, 3, 95-102. https://doi.org/10.31891/dsim-2026-15(11)
Локація та матеріально-технічне забезпечення	Аудиторія теоретичного навчання, проектор
Семестровий контроль, екзаменаційна методика	Екзамен, усна відповідь
Кафедра	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Факультет	Туризму та міжнародних комунікацій
Викладач	**КІШ ГАЛИНА ВІКТОРІВНА** **Посада:** доцент **Вчене звання:** доцент **Науковий ступінь:** кандидат економічних наук **Профайл викладача:** *https://scholar.google.com/citations?user=rmqrRCcAAAAJ&hl=uk* *https://orcid.org/0000-0002-6201-9589* *https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57223371355* **Тел.:** *0997351039* **E-mail:** *galyna.kish@uzhnu.edu.ua* **Робоче місце: м. Ужгород, вул. Українська 19, ауд. № 328**
Оригінальність освітньої компонети	Авторський курс, викладання українською мовою
Лінк на дисципліну	

Завідувач кафедри **Корсак Р. В.**

Розробник **Кіш Г.В.**