

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет економіки та управління
Кафедра менеджменту

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента
РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

підготовки бакалавра
галузі знань 07 Управління та адміністрування
спеціальності 073 Менеджмент
освітньо-професійної програми Менеджмент

Силабус освітнього компонента «РЕСТОРАННИЙ МЕНЕДЖМЕНТ»
підготовки бакалавра, галузі знань 07 Управління та адміністрування,
спеціальності 073 Менеджмент, за освітньо-професійною програмою
Менеджмент

Розробник: Левицький В. В., доцент кафедри менеджменту, кандидат
економічних наук, доцент

Силабус погоджено:

Гарант ОПП Менеджмент



Ірина ВОЛИНЕЦЬ

**Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри
менеджменту**

протокол № 2 від 15 вересня 2025 р.

Завідувач кафедри



Наталія ХОМЮК

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь	Характеристика освітнього компонента
Заочна форма навчання	07 Управління та адміністрування 073 Менеджмент, Менеджмент Перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання 4
		Семестр 8-ий
		Лекції 6 год.
		Практичні (семінарські) 8 год.
		Самостійна робота 118 год.
ІНДЗ: <u>немає</u>		Консультації 18 год.
		Форма контролю: залік
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Левицький Віктор Володимирович

Науковий ступінь – кандидат економічних наук

Вчене звання – доцент

Посада – доцент кафедри менеджменту

Контактна інформація викладача:

Телефон: 095-595-4898

Електронна пошта: Levytskyj.Viktor@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Винниченка, 28, корпус G ВНУ імені Лесі Українки

Дні занять розміщено на <http://94.130.69.82/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація освітнього компонента. Освітній компонент «Ресторанний менеджмент» належить до переліку вибірових та забезпечує професійний розвиток здобувача вищої освіти, що спрямований на формування фахових компетенцій для реалізації теоретико-методологічних засад забезпечення розвитку ефективної системи управління ресторанним бізнесом.

2. Мета і завдання освітнього компонента

Метою освітнього компонента «Ресторанний менеджмент» є формування у здобувачів вищої освіти сучасної системи знань щодо ефективного управління ресторанним бізнесом для вироблення вмінь застосування сучасних управлінських технологій й інструментарію у практиці управління рестораном.

Основними завданнями освітнього компонента «Ресторанний менеджмент» є: формування основ ресторанного менеджменту; управління товарно-матеріальним забезпеченням ресторану; реалізація практичних рекомендацій щодо менеджменту організації виробничої системи ресторану; управління та раціональна організація праці в ресторані та його обслуговування; управління стандартизацією та сертифікацією послуг ресторанів на основі сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу.

3. Освоєння освітнього компонента «Ресторанний менеджмент» сприятиме освоєнню таких **soft skills як:** вміння логічно і системно мислити; ефективно організовувати діяльність та працювати в команді; вміння опрацьовувати інформацію та відкритість до усього нового; критичний аналіз та моніторинг інформації; гнучкість, швидка адаптація до змін.

4. Структура освітнього компонента

Структура освітнього компонента (заочна форма навчання)

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю/ Бал
Змістовий модуль 1. Теоретичні засади ресторанного менеджменту						
Тема 1. Основи ресторанного менеджменту	20	2	-	16	2	УО(14) /14
Тема 2. Управління товарно-матеріальним забезпеченням ресторану	21	-	2	17	2	УО(4),ПЗ(5), РС(5)/14
Тема 3. Менеджмент організації виробничої системи ресторану	23	2	2	17	2	УО(4), Т(5), ПЗ(5) /15
Тема 4.Управління та раціональна організація праці в ресторані	23	-	2	17	4	УО(5), Т(5), ПЗ(5)/15
Разом за модулем 1	87	4	6	67	10	58
Змістовий модуль 2. Менеджмент системи обслуговування та розвитку ресторану						
Тема 5. Менеджмент системи обслуговування ресторану	21	2	-	17	2	УО(4), ПЗ(5), РС(5)/14
Тема 6. Управління стандартизацією та сертифікацією послуг ресторанів	21	-	2	17	2	УО(4), Т(5), РС(5)/14
Тема 7. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу	21	-	-	17	4	УО(4), Т(5), ПЗ(5)/14
Разом за модулем 2	63	2	2	51	8	42
Всього годин / Балів	150	6	8	118	18	100

Форми контролю: усне опитування (УО), тести (Т), розгляд ситуаційних завдань (РС), виконання практичних завдань (ПЗ).

5. Завдання для самостійного опрацювання

Самостійна робота з освітнього компонента «Ресторанний менеджмент» передбачає: підготовку до аудиторних (практичних) занять; опрацювання лекційного матеріалу та самостійне опрацювання окремих тем (питань) освітнього компонента; розв'язання практичних, тестових ситуаційних завдань; підготовку до усіх видів контролю.

Завдання самостійної роботи здобувачів вважаються виконаними, якщо вони: здані у визначені терміни; повністю виконані; не мають логічних і розрахункових помилок. Прийом і консультування щодо виконання завдань самостійної роботи здобувачів проводяться викладачем згідно встановленого графіку. Питання та завдання для самостійної роботи відповідають темам освітнього компонента визначаються та розподіляються викладачем.

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо здобувача освіти. Відвідування занять є обов'язковим. Здобувачі освіти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів робіт, передбачених силабусом. Пропущені заняття відпрацьовувати у визначений час згідно із затвердженим графіком.

За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, участь в наукових заходах тощо) навчання може відбуватись в цей період в онлайн формі або за індивідуальним планом за погодженням із викладачем.

Здобувач освіти повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь в освітньому процесі.

Політика щодо академічної доброчесності окреслюється Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в науковій та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти, докторантів, науково-педагогічних і наукових працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки (<http://surl.li/jntduw>) та Кодексом академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки (<http://surl.li/aagxg>).

Політика щодо дедлайнів та перескладання. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право

відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми.

Політика визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті визначається Положенням про визнання результатів, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки (<http://surl.li/qbxvmw>) та Положенням про підготовку здобувачів за дуальною формою здобуття освіти у Волинському національному університеті імені Лесі Українки (<https://surl.li/hbazoe>).

Можливість отримати додаткові (бонусні бали). Здобувачам освіти можуть бути присуджено додаткові (бонусні) бали, які зараховуються як результати поточного контролю максимум 15 балів за такі види робіт: опубліковану наукову статтю у фахових виданнях України чи рецензованих закордонних журналах – 10 балів; публікацію тез – з виступом на конференції 5 балів, без виступу – 3 бали; підготовку та участь у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт – 7 балів; перемогу у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт – 15 балів; подачу проектних заявок на участь в студентських програмах обміну, стипендійних програмах, літніх та зимових школах тощо – 7 балів.

V. Підсумковий контроль

Порядок організації поточного та підсумкового контролю знань здобувачів освіти регламентується Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки (<https://surl.li/vtzfet>).

Семестровий залік виставляється здобувачам освіти на підставі результатів виконання усіх видів запланованої навчальної роботи протягом семестру за 100-бальною шкалою.

Перездача підсумкового контролю освітнього компонента проводиться у вигляді усного опитування здобувача вищої освіти за темами освітнього компонента. Загальна кількість усних питань 5. Кожне запитання оцінюється у 20 балів. Максимальна оцінка 100 балів.

Терміни проведення підсумкового семестрового контролю встановлюються графіком освітнього процесу.

Перелік питань до заліку

1. Сутність та особливості ресторанного менеджменту
2. Класифікація закладів ресторанного типу
3. Ресторан як підприємство з надання послуг
4. Види та особливості послуг ресторану
5. Виробничо-торгівельна структура ресторану
6. Фактори, що впливають на формування структури закладів ресторанного господарства
7. Характеристика типів, видів та класів сучасного ресторану
8. Структурно-функціональні параметри закладів ресторанного господарства
9. Особливості ресторанної мережі, показники та принципи її формування та раціонального розміщення
10. Основні правила роботи сучасного ресторану
11. Завдання, принципи та особливості організації постачання в системі ресторанного бізнесу
12. Види та джерела постачання в закладах ресторанного господарства.
13. Основні завдання, функції та призначення складського господарства ресторану
14. Організація роботи складського господарства ресторану
15. Значення тари та її роль в організації товароруху в ресторані.
16. Організація тарного господарства в ресторані та ефективне управління ним
17. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства у закладах ресторанного господарства.
18. Основні цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва в ресторані

19. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів
20. Сутність, особливості формування та вимоги до складання меню
21. Організація послуг із виробництва кулінарної продукції в ресторані
22. Організація виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах ресторану
23. Організація виробництва кулінарної продукції в доготівельних цехах ресторану
24. Організація роботи спеціалізованих цехів ресторану
25. Організація роботи допоміжних приміщень ресторану
26. Зміст, завдання та значення наукової організації праці в управлінні рестораном
27. Розподіл та кооперація праці, їх види та характеристика
28. Удосконалення організації й обслуговування робочих місць в ресторані.
29. Основні напрями поліпшення умов праці в закладі ресторанного господарства
30. Правова основа режимів праці та відпочинку в закладах ресторанного господарства
31. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, встановлених законодавством про працю
32. Графіки виходу на роботу персоналу ресторану: їх характеристика та основні принципи складання.
33. Раціоналізація режимів праці та відпочинку в сучасному ресторані
34. Організаційні основи процесу обслуговування споживачів у підприємствах ресторанного господарства
35. Особливості організації обслуговування споживачів із використанням «шведської лінії» або «шведського столу»
36. Особливості матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
37. Види та характеристика торговельних приміщень закладів ресторанного господарства
38. Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів
39. Загальна характеристика меню та прейскуранта
40. Загальні принципи організації обслуговування відвідувачів у ресторані
41. Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані
42. Організація обслуговування бенкетів і прийомів
43. Класифікація бенкетів і прийомів.
44. Основні принципи організації бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами, дипломатичного прийому
45. Особливості та види дипломатичних прийомів та їх організації в ресторані
46. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами в ресторані
47. Загальні принципи ефективної організації бенкету-фуршету, бенкету-коктейлю, бенкету-чаю, бенкету-кави
48. Спеціальні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
49. Організація проведення сертифікації послуг ресторанного господарства щодо вимог безпеки
50. Процедура проведення сертифікації послуг ресторанного господарства

VI. Шкала оцінювання

Оцінювання результатів складання підсумкового контролю у вигляді заліку здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в Університеті системою контролю знань за 100-бальною шкалою з переведенням у лінгвістичну оцінку.

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90 – 100	Зараховано
82 – 89	
75 – 81	
67 -74	
60 – 66	

Критерії оцінювання результатів навчання:

60-100 балів (зараховано): здобувач володіє понятійним і фактичним апаратом освітнього компонента в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, здатний виконувати завдання, передбачені силабусом, ознайомлений з основною рекомендованою літературою; при виконанні завдань припускається помилок, але демонструє спроможність їх усувати.

0-59 балів (незараховано): здобувач володіє понятійним і фактичним апаратом освітнього компонента на елементарному рівні, теоретичний зміст курсу не освоєний, необхідні практичні навички роботи не сформовані, більшість передбачених силабусом завдань не виконано або містять грубі помилки.

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1: навчальний посібник / Н. В. Якименко-Терещенко та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2022. 549 с.

2. Економіка підприємства : підручник [електронне видання] / [Ліпич Л. Г., Загоруйко В.Л., Кулинич М.Б., Кушнір М.А., Левицький В.В. та інші] ; за заг. ред. Л. Г. Ліпич, Луцьк : Вежа-Друк, 2021. 768 с.

3. Мостова, Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник. Харків : Світ книг, 2021. 657 с.

4. Levytskyi V.V. Modeling of business processes on the basis of building an optimal system of complexing adaptive-organizational mechanism management of enterprises. *Економічний часопис ВНУ імені Лесі Українки*. Луцьк : Вежа-Друк, 2022. № 2(30) С.63-71. DOI: <https://doi.org/10.29038/2786-4618-2022-02-63-71>

5. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г.І. Полтава, ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

6. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / ук. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с.

Інтернет-ресурси

1. Законодавство України: веб-сайт. URL: <https://www.rada.gov.ua>

2. Інформаційні ресурси у цифровому репозитарії бібліотеки ВНУ імені Лесі Українки. URL: <https://evnuir.vnu.edu.ua>

3. Кодекс академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки. URL: https://ra.vnu.edu.ua/akademichna_dobrochesnist/kodeks_akademichnoi_dobrochesnosti/

4. Нормативно-правова база Волинського національного університету імені Лесі Українки. URL: <https://vnu.edu.ua/uk/normativno-pravova-baza>

5. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Міністерство освіти і науки України. Київ, 2018. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/073-Menedzhment.bakal.06.04.22.pdf>