

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол №1 від 30.08.2024 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО



**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА /
RESTAURANT BUSINESS ORGANIZATION**

**РОБОЧА ПРОГРАМА /
COURSE OUTLINE**

ступінь вищої освіти	бакалавр / bachelor
галузь знань	18 Виробництво та технології / Production and Technology
спеціальність	181 Харчові технології / Food Technologies
освітня програм	Ресторанні технології / Restaurant Technologies

Укладач: Талапа С.Ю., ст. викладач

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства від 29.08.2024 р., протокол № 1

Рецензент: Домище-Медяник А.М., к.ек.н., доцент

Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства», затвердженої вченою радою УТЕІ ДТЕУ від 30.08.2024, протокол № 1.

Робоча програма містить такі розділи:

1. Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план).
2. Тематика та зміст лекційних, семінарських, практичних, лабораторних занять, самостійної роботи студентів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань студентів.
4. Список рекомендованих джерел.

1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Денна форма навчання

Назва теми	Усього годин / кредитів	Кількість годин			Форми контролю
		з них:			
		Лекції	Практичні заняття	СРС	
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства.					
Тема 1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності	16	2	2	12	РП
Тема 2. Моделі виробничо-сервісного процесу закладів ресторанного господарства	16	2	2	12	О, ІЗ
Тема 3. Функціонування суб’єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства	18	2	2	14	О, ПЗ
Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства	20	4	4	12	О, ПЗ
Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	22	4	4	14	Т, ПЗ
Тема 6. Принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	16	2	2	12	О, ПЗ
Тема 7. Організація роботи і робочих місць у ЗРГ із централізованим та децентралізованим виробництвом продукції	20	4	4	12	О, РП
Тема 8. Організація роботи спеціалізованих цехів	20	4	4	12	Т, ПЗ
Тема 9. Технічне нормування праці та наукова організація праці у ресторанному господарстві	16	2	2	12	О, ІЗ
Тема 10. Раціональна організація робочих місць у закладах ресторанного господарства	16	2	2	12	О, МК
Разом за І семестр	180/6	28	28	124	
Підсумковий контроль – екзамен					
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів					
Тема 11. Організація обслуговування споживачів у ЗРГ	10	2	2	6	О, ПЗ
Тема 12. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у ЗРГ	14	4	4	6	О, ПЗ
Тема 13. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у ЗРГ	12	2	2	8	Т, ПЗ

Тема 14. Моделювання процесу обслуговування. Правила і способи подавання страв	14	4	4	6	О, ПЗ
Тема 15. Організація обслуговування бенкетів за столом	14	4	4	6	О, ПЗ
Тема 16. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	12	2	2	8	Т, РП
Тема 17. Організація обслуговування бенкетів біля столу	14	2	4	8	О, ПЗ
Тема 18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів	14	4	4	6	О, ПЗ
Тема 19. Організація та надання кейтерингу і фудінгу	14	2	4	8	О, ПЗ
Тема 20. Теоретичні основи моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства	14	4	2	8	О, ІЗ
Тема 21. Організація і моделювання процесу обслуговування у загальнодоступних ЗРГ	12	4	2	6	О, ПЗ
Тема 22. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем роботи	12	2	2	8	О, ПЗ
Тема 23. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем навчання	12	2	2	8	Т, ПЗ
Тема 24. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів на транспорті, учасників культурних заходів, мешканців готелів, туристів	12	2	2	8	О, МК
Разом за II семестр	180/6	40	40	100	
Усього:	360/12	68	68	224	
Підсумковий контроль – екзамен					

Умовні позначення для форм контролю:

О – усне опитування

Т – тестування

ПЗ – практичне завдання

ІЗ – індивідуальне завдання

РП – написання реферативних повідомлень

МК – модульний контроль

Заочна форма навчання

Назва теми	Усього годин / кредитів	Кількість годин			Форми контролю
		з них:			
		Лекції	Практичні заняття	СРС	
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства.					
Тема 1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності	16	1		15	
Тема 2. Моделі виробничо-сервісного процесу закладів ресторанного господарства	16			16	
Тема 3. Функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства	18	1		17	О
Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства	20	1	2	17	О, ПЗ
Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	22	1	2	19	Т, ПЗ
Тема 6. Принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	18		2	16	О, ІЗ
Тема 7. Організація роботи і робочих місць у ЗРГ із централізованим та децентралізованим виробництвом продукції	18	1		17	О
Тема 8. Організація роботи спеціалізованих цехів	18		2	16	ПЗ
Тема 9. Технічне нормування праці та наукова організація праці у ресторанному господарстві	18	1		17	О
Тема 10. Раціональна організація робочих місць у закладах ресторанного господарства	16			16	
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів					
Тема 11. Організація обслуговування споживачів у ЗРГ	12	1		11	О
Тема 12. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у ЗРГ	12	1		11	О
Тема 13. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у ЗРГ	13	1		12	О
Тема 14. Моделювання процесу обслуговування. Правила і способи подавання страв	14	1		13	О

Тема 15. Організація обслуговування бенкетів за столом	14		2	12	О, ПЗ
Тема 16. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	13			13	О, ПЗ
Тема 17. Організація обслуговування бенкетів біля столу	14		2	12	О, ПЗ
Тема 18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів	14		2	12	О, ПЗ
Тема 19. Організація та надання кейтерингу і фудінгу	14			14	О, ПЗ
Тема 20. Теоретичні основи моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства	12			12	
Тема 21. Організація і моделювання процесу обслуговування у загальнодоступних ЗРГ	12			12	
Тема 22. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем роботи	12			12	
Тема 23. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем навчання	12			12	
Тема 24. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів на транспорті, учасників культурних заходів, мешканців готелів, туристів	12			12	
Усього:	270/9	10	14	246	
Підсумковий контроль – екзамен					

Умовні позначення для форм контролю:

О – усне опитування

Т – тестування

ПЗ – практичне завдання

ІЗ – індивідуальне завдання

3. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ, САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год*	Оцінювання у балах
1	2	3	4
Знати: сутність, особливості розвитку індустрії гостинності на сучасному етапі, етапи еволюції ресторанного господарства, сучасний стан та перспективи розвитку. Вміти: аналізувати галузь ресторанного господарства, особливості та тенденції її розвитку в Україні; працювати із законодавчими та нормативними документами.	Тема 1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності <i>План лекції</i> 1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. 2. Функції ресторанного господарства, особливості галузі ресторанного господарства. 3. Мережа закладів ресторанного господарства. Створення мереж у ресторанному господарстві. 4. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-7 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	5
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Індустрія гостинності та місце в ній ресторанного господарства. 2. Індустрія ресторанного бізнесу: оцінювання статистичних даних. 3. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. 4. Сучасний стан та перспективи розвитку РГ в Україні.	12	
	<i>Завдання до практичного заняття (у формі дискусії):</i> 1. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства у XX-XXI ст. 2. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. 3. Характеристика вітчизняних і закордонних мереж закладів ресторанного господарства. 4. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.	2	

Знати: пріоритет виробництва, характеристику ресурсів виробництва та виробничих процесів, форм організації виробництва у ресторанному господарстві, характеристику та види моделей виробничо-сервісного процесу, його складові частини. Вміти: характеризувати моделі виробничо-сервісного процесу закладів ресторанного господарства, аналізувати його складові частини.	Тема 2. Моделі виробничо-сервісного процесу закладів ресторанного господарства <i>План лекції</i> 1. Моделі виробничо-сервісного процесу ЗРГ. 2. Форми організації виробництва у ресторанній галузі та напрямки їх розвитку. 3. Загальна модель виробничо-сервісного процесу. 4. Характеристика складових частин виробничо-сервісного процесу. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	5
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Особливості аналізу виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. 2. Характеристика факторів, що впливають на формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. 3. Характеристика функцій, які виконують заклади ресторанного господарства. 4. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. 5. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.	12	
	<i>Завдання до практичного заняття: (у формі дискусії)</i> 1. Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства. 2. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства. 3. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів.	2	

Знати: стан інфраструктури ресторанного бізнесу, особливості їх функціонування, фактори впливу на становлення та розвиток їх діяльності; загальні принципи функціонування ЗРГ. Вміти: класифікувати діючі заклади ресторанного господарства згідно з нормативними документами, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства в Україні, застосовувати принципи раціонального розміщення сукупності закладів у межах великих міст.	Тема 3. Функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства <i>План лекції</i> 1. Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку РГ та їх класифікація. 2. Принципи раціонального розміщення сукупності ЗРГ. 3. Загальні принципи функціонування ЗРГ. Характеристика ЗРГ з централізованим виробництвом продукції тих, хто працює на н/ф та із закінченим циклом виробництва. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-7 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	5
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Характеристика закладів ресторанного господарства формату: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Fine Dining, Fast food, Street food, Haute Cuisine. 2. Моноформатні заклади, концепції: «боулів», «поке», «Суп-хаус», концепція «бутік-бари», food-трек, гурме Fast food, локальні ресторації, анти-кафе, smart cafe. 3. Крафтові заклади ресторанного господарства: міні-броварні, крафтові кафе-пекарні, сироварні. 4. Концептуальні напрями найпопулярніших закладів ресторанного господарства.	14	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> Виконання ситуаційних завдань: 1. Характеристика та класифікація діючих ЗРГ столиці та великих міст України згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». 2. Аналіз структурно-функціональних параметрів діючих ЗРГ різних типів і класів м. Ужгорода. 3. Аналіз та характеристика мереж вітчизняних мереж ЗРГ та підприємств з іноземними інвестиціями. 4. Адаптації закладів ресторанного бізнесу в період пандемії COVID 19 та перспективи розвитку закладів.	2	

Знати: основні види, форми та джерела постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення ЗРГ. Вміти: визначати потреби закладів ресторанного господарства у продовольчих товарах, сировині та напівфабрикатах і засобам матеріально-технічного призначення із застосуванням різних методів (статистичного, розрахункового, нормативного).	Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства <i>План лекції</i> 1. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. 2. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення ЗРГ. 3. Планування постачання сировини і продовольчих товарів до ЗРГ. 4. Характеристика систем матеріально-технічного забезпечення ЗРГ. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-7 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	4	5
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Характеристика номенклатури предметів матеріально-технічного оснащення. 2. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення. 3. Характеристика шляхів підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства. 4. Аналіз паливно-енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. 5. Характеристика логістичного підходу до управління матеріальними потоками. 6. Визначити шляхи удосконалення організації постачання в закладах ресторанного господарства.	12	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки. 2. Визначення потреби закладу ресторанного господарства у сировині, напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). 3. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ. 4. Розрахунок потреби різних типів ЗРГ у предметах матеріально-технічного призначення.	4	

Знати: функції і призначення складського господарства, види і структуру складських приміщень; розуміти принципи організації роботи складського та тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Вміти: визначити види і структуру складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням вимог до них; здійснювати із застосуванням певних методів та дотриманням правил приймання товарів за кількістю та якістю.	Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств <i>План лекції</i> 1. Функції і призначення складського господарства 2. Види і структура складських приміщень. 3. Організація тарного господарства. 4. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	4	10
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. 2. Характеристика основних видів транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. 3. Оптимізація маршрутів доставки товарів. 4. Визначення шляхів підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві. 5. Визначення шляхів удосконалення організації складського господарства.	14	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них. 2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю відповідними службами із застосуванням методів та дотриманням правил. 3. Визначення площі складських приміщень. 4. Визначення тари, що застосовується у ЗРГ різних видів. 5. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.	4	

Знати: принципи організації виробництва продукції ресторанного господарства; умови виділення цеху в самостійну виробничу одиницю; ознаки спеціалізації цехів; класифікаційні ознаки та види виробничих процесів. Вміти: давати оцінку ступеню раціональної організації виробничих процесів; робити факторний аналіз; розраховувати шляхи скорочення тривалості виробничого циклу; проводити моделі розрахунків просторових виробничих приміщень.	Тема 6. Принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. <i>План лекції</i> 1. Структура виробництва ЗРГ та характеристика його підрозділів. 2. Організація виробничого процесу: принципи, класифікація, характеристика. 3. Загальні принципи організації робочих місць. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	5
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Характеристика принципів розробки виробничої програми спеціалізованого цеху. 2. Принципи раціонального розміщення приміщень цехів різної потужності. 3. Характеристика технологічної схеми організації процесу виробництва. 4. Які лінії та дільниці цеху оснащені обладнанням та інвентарем? 5. Характеристика організації праці у цехах. 6. Які особливості додержання санітарного режиму виробництва?	12	
	<i>Завдання до практичного заняття: (у формі дискусії)</i> 1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого ЗРГ. 2. Формування раціональної виробничої структури ЗРГ. 3. Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів.	2	

Знати: особливості типів, видів та характеристику закладів ресторанного господарства, в яких організуються процеси централізованого виготовлення напівфабрикатів з різних видів сировини. Вміти: організувати роботу на робочих місцях заготівельних цехів, особливості структури основною виробництва при централізованому та децентралізованому виробництві напівфабрикатів, алгоритм розрахунку виробничої програми.	Тема 7. Організація роботи і робочих місць у ЗРГ із централізованим та децентралізованим виробництвом продукції <i>План лекції</i> 1. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів. 2. Організація виробництва м'ясних н/ф у м'ясних цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві. 3. Організація виробництва н/ф із птиці, субпродуктів та кролика в птахогосподарських цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві. 4. Організація виробництва н/ф із риби та нерибних продуктів моря при централізованому та децентралізованому їх виробництві. 5. Організація виробництва овочевих н/ф в овочевих цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-7 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	4	5
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Організація випуску кулінарних виробів у ЗРГ із централізованим виробництвом 1.1. Кулінарні цехи як структурні підрозділи торговельних закладів. 1.2. Організація виробничих процесів і робочих місць у кулінарних цехах різної потужності. 2. Організація випуску готових до споживання страв, виробів, напоїв у ЗРГ із повним виробничим циклом. 2.1. Організація роботи, структура та особливості виробничих процесів у гарячих цехах ЗРГ. 2.2. Організація роботи, структура та особливості виробничих процесів і робочих місць при виготовленні холодних страв і закусок у холодних цехах ЗРГ.	12	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Визначення виробничої програми кулінарних цехів. 2. Визначення виробничої програми доготівельних цехів (гарячого, холодного). 3. Визначення технологічних ліній та ділянок доготівельних цехів з підбором устаткування, виробничого інвентарю при централізованому та децентралізованому виробництвом готової до споживання продукції.	4	

Знати: особливості виробничих та технологічних процесів, що здійснюються; загальну схему організаційно-технологічного процесу виробництва кондитерських виробів, основні принципи організації виробничого процесу в кондитерських цехах; вилив видів тіста та асортименту виробів, які виробляються у цеху; організацію робочих місць, вибір устаткування, виробничого інвентарю, професійно-кваліфікаційний склад робітників. Вміти: розробляти виробничу програму спеціалізованих цехів; розраховувати витрати робочого часу на її виконання та професійно-кваліфікаційний склад виробничого персоналу; раціонально організовувати режим роботи та праці виробничого персоналу доготівельних цехів.	Тема 8. Організація роботи спеціалізованих цехів <i>План лекції</i> - Організація роботи кулінарних борошняних виробів в ЗРГ з повним виробничим циклом (або у доготівельних закладах). - Організація виробництва борошняних кондитерських виробів. - Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-7 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	4	5
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> I. Скласти звіт з вивчення теми за планом: - Організація роботи експедиції в діючих ЗРГ м. Ужгорода. - Організація реалізації готової продукції у доготівельних цехах і тих, що мають повний виробничий цикл - Організація роботи інших підрозділів (хліборізки, мийні столового посуду) II. Навести приклад видів реалізації продукції РГ в сучасних умовах діяльності ЗРГ.	12	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> - Визначення виробничої програми цеху кулінарних борошняних виробів. - Складання схеми організаційно-технологічного процесу виробництва кондитерських виробів. - Складання наряду-замовлення і визначення його особливостей.	4	

Знати: завдання технічного нормування та методи нормування праці, класифікацію витрат робочого часу та методи їх вивчення, багатоваріантність денних графіків виходу на роботу в річних типах закладів ресторанного господарства. Розуміти сутність, мету і завдання наукової організації праці в ресторанному господарстві, основні напрями її розвитку в ресторанному господарстві в сучасних економічних умовах. Вміти: класифікувати витрати робочого часу, складати графіки виходу на роботу в ресторанному господарстві, досліджувати ефективність використання робочого часу працівників основного виробництва ЗРГ різними методами.	Тема 9. Технічне нормування праці та наукова організація праці у ресторанному господарстві <i>План лекції</i> 1. Завдання технічного нормування та методи нормування праці. Норми праці. 2. Класифікація витрат робочого часу та методи їх вивчення. 3. Графіки виходу на роботу в РГ. 4. Наукова організація праці: сутність, мета, завдання. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	5
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Дослідження ефективності використання робочого часу працівників основного виробництва ЗРГ різними методами. 2. Дослідження ефективності використання часу роботи устаткування основного виробництва різними методами. 3. Побудова нормативного балансу використання робочого часу.	12	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> Проведення індивідуальної фотографії робочого дня виробничого персоналу: заповнення картки фотографії робочого часу; складання фактичного та нормативного балансів робочого часу; аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу; розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу; розробка плану організаційно-технічних заходів, спрямованих на усунення втрат робочого часу та покращення його використання.	2	

Знати: сутність робочого місця і його класифікацію згідно з різними ознаками; правила здійснення інвентаризації і обліку робочих місць, ведення необхідної документації; етапи і схему проведення атестації робочого місця, ієрархічну структуру показників, систему оцінювання одиничних показників та модель розрахунку інтегрального показника атестації робочого місця. Розуміти мету раціоналізації робочих місць і етапи її здійснення, напрями розробки заходів і їх планування з використанням методів сіткового планування і управління. Вміти: здійснювати комплекс робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства.	Тема 10. Раціональна організація робочих місць у ЗРГ <i>План лекції</i> 1. Робоче місце та його кваліфікація згідно з різними ознаками. 2. Атестація робочих місць згідно з нормативними вимогами. 3. Раціоналізація робочих місць і етапи її здійснення. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	50
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Значення раціональної організації праці. Форми розподілу та кооперації праці. 2. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. 3. Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства.	12	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого ЗРГ. 2. Складання графіків виходу на роботу робітників виробництва закладів ресторанного господарства різних типів. 3. Розробка альтернативних напрямків розвитку закладу ресторанного господарства.	2	
Всього за I семестр		180	100

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год*	Оцінювання у балах
1	2	3	4
Знати: сутність та номенклатуру послуг, що здійснюють заклади ресторанного господарства, розуміти складові частини матеріально-технічної бази і їх прямий та непрямий вплив на якість обслуговування споживачів; стилі дизайну і сучасні вимоги до інтер'єру приміщень та зв'язок його з концептуальними рішеннями закладу. Вміти: аналізувати особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів; організувати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	Тема 11. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. <i>План лекції</i> 1. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2. Сутність і особливості попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства. 3. Характеристика рекламних засобів, які використовуються у закладах ресторанного господарства. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-6 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	3
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Вимоги до організації обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм. 2. Вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. 3. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. 4. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПК тощо. 5. Структура процесу самообслуговування у закладах ресторанного господарства.	6	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами. 2. Вивчення і опанування способів подавання страв і напоїв та способів перекладання страв.	2	

Знати: види торговельних приміщень, їх призначення та характеристику; вимоги до інтер'єру торговельних приміщень відповідно до концепції закладу ресторанного господарства; види меблів та устаткування закладів ресторанного господарства, вимоги до них; правила організації клінінгових технологій. Вміти: оформлювати інтер'єр у закладах ресторанного господарства, підготувати посуд, набори, білизну та інші аксесуари до обслуговування, попереднього сервірування столів.	Тема 12. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства <i>План лекції</i> 1. Загальна характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування. 2. Характеристика приміщень для споживачів. 3. Меблі та обладнання торгових приміщень. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 10, 11 Додаткові: 13, 14	4	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану. 2. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства. 3. Підбір меблів та способи їх розміщення у торгових залах закладів ресторанного господарства.	6	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин. 2. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування. 3. Вивчення посуду та наборів, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства: металевого; скляного; фарфоро-фаянсового; дерев'яного; пластмасового; одноразового використання.	4	

Знати: методи, види та форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, характеристику професійно-кваліфікаційного складу працівників. Вміти: здійснювати приймання та виконання замовлення відвідувачів ресторану.	Тема 13. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства <i>План лекції</i> 1. Характеристика загальних вимог до послуг з організації споживання і організації. 2. Види додаткових послуг ресторанного господарства. 3. Методи і форми обслуговування. 4. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14, 15	2	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів та сфери їх застосування. 2. Порядок розробки анкет для вивчення попиту споживачів.	8	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Розробка оптимальної системи обслуговування в загальнодоступних закладах з методом обслуговування, самообслуговування і обслуговування офіціантами. 2. Вивчення видів, методів і форм обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства.	2	
Знати: сутність процесу обслуговування, правила та способи подання страв. Вміти: подавати різні страви, закуски та напої у закладах ресторанного господарства із застосуванням різних способів подавання.	Тема 14. Моделювання процесу обслуговування. Правила і способи подавання страв <i>План лекції</i> 1. Загальні правила подачі страв. 2. Подавання напоїв. 3. Порядок прийому та виконання замовлень на обслуговування споживачів в ЗРГ. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 12, 13, 14, 15	4	4

	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2. Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень до обслуговування споживачів. 3. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі у закладах ресторанного господарства. 4. Обслуговування споживачів у кафе та закусочних. 5. Організація робочого місця бармена.	6	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок. 2. Техніка подавання супів. 3. Техніка подавання других страв, гарнірів та соусів. 4. Техніка подавання солодких страв та кондитерських виробів. 5. Техніка подавання напоїв	4	
Знати: класифікаційні ознаки бенкетів та прийомів, структуру та черговість підготовчої роботи до організації бенкетного обслуговування, принципову різницю між організацією підготовки та обслуговування бенкетів за столом з повним обслуговуванням офіціантами, з частковим обслуговуванням офіціантами, спеціалізованих бенкетів. Вміти:	Тема 15. Організація обслуговування бенкетів за столом <i>План лекції</i> 1. Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними ознаками. 2. Структура підготовчої роботи до організації обслуговування бенкетів. 3. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 4. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. 5. Організація бенкету-чаю, бенкету-кави. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	4	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Розробка плану проведення банкетів з використанням методів сіткового планування та управління. 2. Особливості складання меню при проведенні банкетів із повним обслуговуванням офіціантами. 3. Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі при проведенні банкету-прийому.	6	

здійснювати увесь спектр підготовчої роботи до проведення бенкетів за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами; володіти технікою обслуговування учасників бенкетів за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами.	<i>Завдання до практичного заняття:</i> Сервування бенкетного столу. 1. Підбір та розрахунок посуду для сервування бенкетного столу. 2. Розміщення та накривання столів скатертинами бенкетного столу. <i>Виконання робіт:</i> 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.	4	
Знати: види офіційних прийомів; порядок організації дипломатичних прийомів; порядок організації офіційних ділових прийомів. Вміти: здійснювати обслуговування різних видів офіційних (дипломатичних) прийомів.	Тема 16. Організація обслуговування дипломатичних прийомів <i>План лекції</i> 1. Класифікація дипломатичних прийомів та структура підготовчої роботи щодо їх влаштування. 2. Характеристика видів дипломатичних прийомів. 3. Підготовча робота з влаштування прийомів. 4. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 12, 13, 14	2	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Види основних дипломатичних прийомів: «Сніданок», «Діловий сніданок», «Бокал шампанського», «Бокал вина», «Бокал вина з сиром», «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-буфет» (шведський стіл)», «Вечеря», «Раут» та інші прийоми. 2. Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками.	8	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів. 2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.	2	

Знати: особливості підготовчої роботи до обслуговування бенкету-фуршету, бенкету-фуршету-десерту, бенкету-коктейлю тощо. Вміти: виділяти специфічні риси техніки обслуговування учасників бенкету-фуршету, бенкету-фуршету-десерту, бенкету-коктейлю тощо.	Тема 17. Організація обслуговування бенкетів біля столу <i>План лекції</i> 1. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкетів групи фуршет. 2. Особливості організації обслуговування бенкету-фуршету, бенкету-фуршету-десерту, бенкету-коктейлю тощо. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14, 15	2	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Особливості складання меню при проведенні банкету-чай. 2. Особливості складання меню при проведенні банкету-кава. 3. Характеристика асортименту страв та напоїв, які реалізуються при обслуговуванні за типом “шведський стіл”. 4. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.	8	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> Завдання №1. Перегляд кольорових слайдів, відеофільму, фотографій. Завдання №2. Обговорення переглянутих слайдів, відеофільму, фотографій. Завдання №3. Засервувати стіл за типом: I варіант – «а-ля фуршет» II варіант – «Фуршет-коктейль» III варіант – «Бенкет-фуршет-десерт»	4	
Знати: особливості підготовчої роботи до обслуговування бенкету за типом «шведського столу», коктейлю-паті, бенкету-буфету в англійському стилі. Вміти виділяти специфічні риси техніки обслуговування учасників бенкету за типом «шведського	Тема 18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів <i>План лекції</i> 1. Особливості підготовчої роботи та обслуговування змішаних бенкетів. 2. Особливості організації обслуговування бенкету за типом «шведського столу», коктейлю-паті, бенкету-буфету в англійському стилі. 3. Особливості організації обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	4	4

столу», коктейлю-паті, бенкету-буфету в англійському стилі. Вміти: здійснювати увесь спектр підготовчої роботи до проведення бенкету за типом «шведського столу», коктейлю-паті, бенкету-буфету в англійському стилі; володіти технікою обслуговування бенкету.	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Характеристика комбінованих бенкетів. 2. Особливості сервірування столів при проведенні комбінованих бенкетів.	6	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті. 3. Організація підготовки й обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава.	4	
Знати: сутність та класифікацію кейтерингового обслуговування; підбирати матеріально-технічне забезпечення кейтерингу та фудінгу; методи обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Вміти підбирати територію та місце для проведення кейтерингового обслуговування. Вміти: розробляти сценарій кейтерингового обслуговування з використанням методів сіткового планування і управління і здійсненням відповідних розрахунків.	Тема 19. Організація та надання послуг з кейтерингу і фудінгу <i>План лекції</i> 1. Кейтеринг: сутність та класифікація кейтерингового обслуговування. 2. Характеристика кейтерингових послуг та їх матеріально-технічне забезпечення. 3. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> I. Скласти реферативне повідомлення з вивчення теми з одного з нижчезазначених питань на вибір студента. 1. Роль ресторанного господарства у сегменті виставкового та/чи фестивального бізнесу, еволюція його розвитку. 2. Виставкова та фестивальна діяльність закладів ресторанного господарства як рушійна сила креативного підходу до удосконалення виробництва продукції і послуг ресторанного господарства, використання сучасного устаткування тощо. 3. Роль громадських об'єднань у ресторанному господарстві, вітчизняний та закордонний досвід. II. Навести приклади здійснення виставкової та фестивальної діяльності закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, використовуючи вітчизняний та закордонний досвід. III. Здати реферат викладачеві на перевірку та захистити його.	8	

	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Розробка сценарію здійснення кейтерингового обслуговування з використанням методів сіткового планування і управління (СПУ) і здійсненням відповідних розрахунків. 2. Розробка сценарію надання послуг з фудінгу з використанням методів сіткового планування і управління (СПУ) і здійсненням відповідних розрахунків.	4	
Знати: складові системи обслуговування в закладах ресторанного господарства і загальну її характеристику з позиції теорії черг (лінійних систем очікування); види надходжень потреб до системи обслуговування; основні види конфігурацій систем обслуговування, поведінку черги в системі обслуговування та методи дослідження системи обслуговування закладів ресторанного господарства. Вміти: моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів в ЗРГ.	Тема 20. Теоретичні основи моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства <i>План лекції</i> 1. Характеристика систем обслуговування закладів ресторанного господарства з позиції теорії черг (лінійних систем обслуговування). 2. Характеристика надходжень потреб на обслуговування до системи: розмір джерела; модель надходжень до системи; поведінка надходжень. 3. Основні види конфігурацій систем обслуговування. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 10, 11 Додаткові: 13, 14	4	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Характеристика черги в системі обслуговування. 2. Методи дослідження системи обслуговування закладів ресторанного господарства.	8	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> Моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів. Правила подання буфетної продукції. Відпрацювання техніки подання буфетної продукції. Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Відпрацювання техніки подання холодних страв і закусок та гарячих закусок.	2	

Знати: сутність поняття «заклад швидкого обслуговування»; бренди закладів швидкого обслуговування; вимоги до закладів швидкого обслуговування; меню та послуги закладів швидкого обслуговування; організацію роботи фуд-кортів; структуру процесу самообслуговування. Вміти визначати і встановлювати співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування; розробляти оптимальну систему обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування споживачів.	Тема 21. Організація і моделювання процесу обслуговування у загальнодоступних ЗРГ. <i>План лекції</i> 1. Аналіз функціонування систем обслуговування в загальнодоступному закладі ресторанного господарства з методом обслуговування самообслуговування. 2. Сучасні напрями розвитку системи обслуговування: «Quick' n' Casual», «Free-Flow System» і практичне їх застосування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-5 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	4	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Характеристика закладів швидкого обслуговування. 2. Охарактеризувати розмір джерела надходжень до системи обслуговування в ресторанному господарстві. 3. Охарактеризуйте чергу в системі обслуговування. 4. Назвіть методи і зазначте сутність дослідження системи обслуговування закладів ресторанного господарства.	6	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> Особливості аналізу і моделювання процесу обслуговування офіціантами в закладах ресторанного господарства (Інструкційна картка).	2	

Знати: особливості формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва Вміти: аналізувати вхідні потоки споживачів в закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва; моделювати основні параметри системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи та моделювати процеси організації обслуговування розосереджених контингентів споживачів.	Тема 22. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем роботи. <i>План лекції</i> 1. Особливості формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. 2. Організація обслуговування зосереджених і розосереджених контингентів споживачів і моделювання основних параметрів системи обслуговування. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-6 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства за місцем роботи. 2. Рекомендовані форми обслуговування згрупованого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. 3. Основні принципи організації обслуговування розгрупованого контингенту споживачів.	8	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> 1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. 2. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи.	2	

Знати: особливості контингентів споживачів при вищих, середніх спеціальних та середніх навчальних закладах і відповідний порядок надання послуг з харчування для нього; вплив режиму навчання на формування потоків споживачів і встановлення режиму роботи закладів ресторанного господарства. Вміти: обслуговувати учнів професійно-технічних навчальних закладів та учнів загальноосвітніх шкіл, ліцеїв, гімназій.	Тема 23. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів у ЗРГ за місцем навчання. <i>План лекції</i> 1. Характеристика контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства. 2. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем навчання. 3. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих навчальних закладах. 4. Впровадження нових технологій та форм обслуговування учнів середніх шкіл (ліцеїв, гімназій тощо). Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-6 Основні: 8, 9, 11 Додаткові: 13, 14	2	3
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Особливості організації обслуговування студентів у закладах ресторанного господарства. 2. Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. 3. Особливості організації харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання.	8	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> Дослідження процесу обслуговування ЗРГ за місцем навчання у м.Ужгород. (навчально-виробнича екскурсія у ПТУ)	2	
Знати: особливості надання послуг харчування та сервісу на різних видах транспорту, учасників культурних заходів, мешканців готелів, туристів. Вміти: організувати обслуговування	Тема 24. Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів на транспорті, учасників культурних заходів, мешканців готелів, туристів. <i>План лекції</i> 1. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. 2. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. 3. Обслуговування пасажирів на авіалініях. Рекомендовані джерела Нормативно-правові: 1-6 Основні: 8, 9, 10, 11 Додаткові: 13, 14, 15	2	50

споживачів на транспорті, мешканців готелю, туристів.	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо. 2. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. 3. Типи закладів ресторанного господарства при готелі. 4. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». 5. Особливості обслуговування споживачів при готелях.	8	
	<i>Завдання до практичного заняття:</i> Організація і моделювання процесу обслуговування споживачів-мешканців готелю. 1. Дослідити види, особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелі. 2. Дослідити види харчування, що пропонують заклади ресторанного господарства при готелях (за визначенням викладача) їх мешканцям. 3. Дослідити види і організацію сніданків у закладах ресторанного господарства при готелях. 4. Дослідити види і правила здійснення послуги «Room service».	2	
	Разом за II семестр:	180	

100

3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Навчальний матеріал дисципліни, передбачений програмою та робочою програмою для засвоєння студентом денної форми навчання, виносяться на поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль пов'язаний з усіма видами навчальної діяльності і здійснюється на основі комплексної діагностики знань за 100-бальною системою оцінювання успішності. Форми контролю – усне опитування, тестування, виконання практичних робіт, індивідуальні завдання, самостійна робота. Поточне оцінювання складає від 0 до 50 балів.

Модульний контроль здійснюється з метою отримання інформації про рівень успішності студентів за певний період навчання. Підсумковий модульний контроль передбачає виконання модульної контрольної роботи. Всі завдання МКР оцінюються в 50 балів. Перше завдання (теоретичне) – 10 балів, друге завдання (тестове) – 20 балів, третє завдання (практичне) – 20 балів.

Після проведення модульного контролю студенти отримують загальний бал, що формується шляхом накопичення балів за весь період вивчення дисципліни з урахуванням результатів усіх виконаних видів робіт, тобто 100 балів.

Підсумковий контроль – вид контролю знань студентів, який здійснюється з метою оцінювання їх відповідності моделі фахівця. Формою підсумкового контролю є письмовий екзамен. Екзаменаційна оцінка (100 балів) є результатом відповіді на теоретичне питання – 40 балів, виконання тестових питань – 40 балів та ситуаційного завдання – 20 балів.

Студенти ознайомлюються з критеріями оцінювання знань перед початком викладання дисципліни. Максимальна сума балів з навчальної дисципліни, яку отримує студент протягом семестру дорівнює 100 балам.

Критеріями оцінки знань студентів під час усних та письмових відповідей є:

- повнота розкриття питання;
- використання основної та додаткової літератури;
- логіка викладення матеріалу, культура мови, емоційність, виразність та переконаність;
- аналітичні міркування, вміння робити порівняння, цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки.

Оцінка 90-100 балів – виставляється студентам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням/темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники, працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

Оцінка 82-89 балів – виставляється студентам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але

недостатньо використовували додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань.

Оцінка 75-81 балів – виставляється студентам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 69-74 балів – виставляється студентам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 60-68 балів – виставляється студентам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

Оцінка 1-59 балів – виставляється у разі, якщо студент: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Студенти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004.
2. Послуги громадського харчування. Загальні вимоги: ГОСТ 30523-97.
3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 р. №4005-XII.
4. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2022р. №29.
5. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003р. №2.
6. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р. №3682-XII.
7. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97р. №771/97-ВР.

Основний

8. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. // В.В. Архіпов, В.А. Русавська. К.: Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. Н.О. П'ятницької. К.: ЦУЛ, 2011. 584 с.
10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т1. Готелі/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с.
11. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко, І.Ю.Антонюк та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 340 с.

Додатковий

12. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: конспект лекцій. К.: КНТЕУ, 2005. 85с.
13. Машир Н., Пасюк А. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. К.: Кондор. 2016. 392 с.
14. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Ліра-К, 2016. 388 с.
15. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.