

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА
Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ


Галузь знань	24 "Сфера обслуговування"
Спеціальність	241 "Готельно-ресторанна справа"
Освітній рівень перший	<u>(бакалаврський)</u>
Освітня програма	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Вид дисципліни	<u>базова</u>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<u>українська</u>

ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Протокол №1 від 28.08.2020 року.

Розробник:

Мальована О.Г. старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Мальована Оксана Григорівна	
Контактний телефон викладача	+38(097)4060402
e-mail	oksana.malovana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	3-й поверх, 315 ауд. Час для консультацій: четвер з 11 ²⁰ по 15 ⁰⁰
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua/

**Лист оновлення та перезатвердження силабусу
навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри	Підпис гаранта освітньої програми

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни

Загальна інформація про дисципліну. Дисципліна "Організація ресторанного господарства" є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму. Вона є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері готельно-ресторанного господарства.

Інтегрований підхід до викладання дисципліни "Організація ресторанного господарства" дозволяє сформувати у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації.

Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; вміння організувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння формування меню, карти вин, напоїв; вміння організувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Місце дисципліни в освітній програмі. Навчальна дисципліна спрямована на формування різнобічної, розвинутої особистості, здатної використовувати весь спектр набутих компетентностей для досягнення успіху в конкурентному ресторанному бізнесі. Набуті в процесі вивчення дисципліни компетентності підвищують конкурентоспроможність молодих фахівців на ринку праці.

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни: "Гігієна і санітарія у галузі", "Технологія продукції ресторанного господарства", "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства".

Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну: "Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства", "Барна справа та організація роботи сомельє", "Організація спеціальних форм обслуговування", "Інноваційні технології готельно-ресторанної справи".

Цілі та зміст. Дана дисципліна дає можливість студентам уявити як на практиці створюється підприємство ресторанного господарства, які фактори обумовлюють його ефективність. Вона спрямована на вироблення

основоположних орієнтирів у ресторанному бізнесі, на набуття вмінь аналізувати ринкову інформацію та приймати економічно обґрунтовані рішення в умовах конкуренції та непередбачуваності очікуваних наслідків.

Основними завданнями вивчення дисципліни "Організація ресторанного господарства" є:

- оволодіння студентами знаннями щодо класифікації послуг підприємств ресторанного господарства, вимог до послуг ресторанного господарства;

- пізнання менеджменту обслуговуючої системи закладів ресторанного господарства;

- набуття навичок організації обслуговування бенкетів і прийомів; організації обслуговування іноземних туристів.

Результати навчання та їх співвідношення із програмними результатами навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні знати:

- особливості організації у закладах ресторанного господарства бенкетів із розміщенням гостей за столом, без розміщення гостей за столом, за межами - бенкет на природі;

- характеристику різних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторани за спеціальним замовленням, бар, кафе, закусна, кафетерія, їдальня, буфет, заклади швидкого обслуговування;

- оснащення закладів ресторанного господарства;

- види меню, принципи складання, оформлення меню;

- технологію обслуговування у закладах ресторанного господарства;

- види попередньої сервіровки столів, сервіровки столів для бенкетів різних видів;

- організацію обслуговування бенкетів та прийомів;

- особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах;

- організацію обслуговування послугою харчування у номерах готелів;

вміти:

- застосовувати різні форми обслуговування під час презентацій, свят;

- виконувати техніку попередньої сервіровки столів;

- виконувати техніку обслуговування споживачів у ресторані;

- виконувати техніку обслуговування гостей у номерах готелю;

- виконувати техніку обслуговування споживачів на бенкетах різних видів.

Метою вивчення навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства" – є надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, раціональну організацію праці на підприємствах, технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; формування у студентів системного мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного

господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці, з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу; формування у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Професійні компетентності, яких набувають студенти внаслідок вивчення навчальної дисципліни

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
СК 1	Здатність і готовність організувати процес надання послуг, пов'язаних з діяльністю ресторанних закладів.	Вміти організувати та удосконалювати процес виробництва та реалізації продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів.
СК 5	Здатність і готовність здійснювати контроль якості надання послуг підприємствами ресторанного бізнесу.	Вміти застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції на підприємстві ресторанного бізнесу.
СК 18	Здатність керувати колективом на підприємствах готельно-ресторанної індустрії.	Вміти організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів санаторно-курортного та ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Курс	3/4	
Семестр	5/6/7	
Кількість кредитів ECTS	4/3/3	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	20/24/24 (в годинах)
	семінари, практичні	20/24/24 (в годинах)
	лабораторні	-
Самостійна робота		80/42/12 (в годинах)
Форма підсумкового контролю	Залік/Залік/Екзамен	

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Гігієна і санітарія у галузі	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві	Організація спеціальних форм обслуговування
Менеджмент готельно-ресторанного господарства	Барна справа та організація роботи сомельє
Технологія продукції ресторанного господарства	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Інноваційні технології готельно-ресторанної справи

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль I. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 1. **Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят**

1. *Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства.* Використання видів, методів і форм обслуговування у закладах ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.

2. *Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.* Характеристика методу обслуговування офіціантами, барменами. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика комбінованого методу.

3. *Види сервісу у закладах ресторанного господарства.* Характеристика французького сервісу. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів. Характеристика англійського сервісу. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування. Характеристика російського сервісу. Особливості заходів, на яких використовують російський сервіс.

4. *Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.* Характеристика форм обслуговування по типу "а ля карт", "а парт", "табльдот", "шведський стіл", буфетне обслуговування. Характеристика форми обслуговування по відпуску скомплектованих обідів.

Тема 2. **Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування**

1. *Поняття послуги кейтеринг.* Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.

2. *Види кейтерингу.* Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

3. *Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.* Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.

4. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Тема 3. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг

1. *Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.* Основні зобов'язання кейтерингової компанії перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування. Характеристика роз'їзного кейтерингу. Підписання договору між кейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства.

2. *Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.* Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

3. *Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.* Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

4. *Вимоги до персоналу служби кейтерингу.* Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

Змістовий модуль II.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Тема 4. Класифікація закладів ресторанного господарства

1. *Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства.* Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються.

2. *Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності.* Характеристика ресторану як закладу ресторанного господарства. Особливості різновиду ресторану - ресторан-бару. Характеристика ресторану за спеціальним замовленням. Характеристика кафе та його різновидів: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, таверна, чайний салон. Характеристика бару, кафетерію, закускової, буфету, їдалень, закладу

швидкого обслуговування. Особливості призначення фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домашньої кухні.

3. *Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства.* Фактори, що впливають на кількість матеріальних засобів у закладах ресторанного господарства. Призначення норм витрат та норм оснащення у закладах ресторанного господарства.

4. *Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.* Послуги, які можуть надаватись відвідувачам у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Додаткові послуги, які можуть надаватись відвідувачам, у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Тема 5. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства

1. *Види торговельних приміщень.* Характеристика торговельних приміщень для споживачів: вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, аванзал, зали підприємств ресторанного господарства.

2. *Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.* Характеристика основних груп приміщень: складська група, виробнича група, торговельна група, адміністративно-побутова група, група технічних приміщень.

3. *Поняття інтер'єру торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.* Основні показники інтер'єру торговельного залу. Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Стили дизайну інтер'єрів залів закладів ресторанного господарства.

4. *Характеристика роздавальні, буфету та підсобних приміщень.* Характеристика робочих місць у роздавальні. Оснащення роздавальні. Призначення буфету, приміщення для нарізання хліба, сервізної, мийної столового посуду у закладах ресторанного господарства.

5. *Характеристика обладнання і меблів для торговельних приміщень.* Розміри ресторанних, бенкетних і столів для їдалень, кафе, закусочних. Норми оснащення ресторанів меблями. Характеристика пересувних столів і візочків для сервіровки на колесах. Характеристика стільців і крісел, барних табуретів, сервантів.

Тема 6. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп

1. *Основні види столового посуду і наборів.* Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент та призначення порцелянового та фаянсового посуду.

2. *Характеристика керамічного та металевого посуду.* Асортимент та призначення керамічного та металевого посуду.

3. *Характеристика наборів основної і допоміжної груп.* Асортимент та призначення основних наборів. Асортимент та призначення допоміжних наборів.

4. *Вимоги до миття столового посуду та наборів.* Правила миття посуду за допомогою мийних машин. Правила миття посуду ручним способом. Правила миття наборів.

Тема 7. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства

1. *Характеристика скляного і кришталевого посуду.* Асортимент та призначення індивідуального та багатопорційного скляного (кришталевого) посуду. Отримання скляного посуду для обслуговування відвідувачів.

2. *Характеристика дерев'яного і пластикового посуду.* Асортимент та призначення дерев'яного посуду. Характеристика посуду і наборів із полімерних матеріалів, фольги та паперу.

3. *Характеристика столової білизни.* Види та призначення столової білизни у закладах ресторанного господарства. Характеристика серветок.

4. *Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства.* Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Отримання столового посуду, наборів і столової білизни для обслуговування відвідувачів.

Тема 8. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів

1. *Підготування торгових приміщень до обслуговування.* Розміщення меблів у торговельному залі. Підготування квітів. Підготування (полірування) столового посуду і наборів.

2. *Загальні правила сервірування столу.* Порядок накривання стола скатертиною. Правила сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами, складним посудом.

3. *Попереднє сервірування столів.* Сервірування столу для сніданку, обіду, вечері. Сервірування столу для обслуговування споживачів по меню бізнес – ланчу, комплексного обіду. Додаткове сервірування столу. Сервірування столу у дитячому ресторані. Сервірування столу при обслуговуванні туристів.

4. *Бенкетне сервірування столу.* Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.

5. *Сервірування столу серветками.* Особливості сервірування серветками бенкетних столів, фуршетних столів. Форми складання серветок.

Тема 9. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства

1. *Призначення та класифікація меню.* Характеристика різних видів меню: вільного вибору (порційних страв, обмеженого, окремого дня, страв масового споживання); скомплектованого (меню комплексного обіду в закладах швидкого обслуговування, меню загального стола в ресторані; меню денного раціону); бенкетного; комбінованого.

2. *Електронне меню (Е-меню).* Характеристика електронного меню. Можливості електронного меню у закладах ресторанного господарства.

3. *Порядок складання меню.* Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства. Особливості складання меню вільного вибору. Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору. Особливості складання меню денного раціону харчування.

4. *Фірмові страви, порядок їх розробки.* Значення Збірника рецептур при створенні технологічної документації на фірмові страви. Порядок розробки технологічної карти на фірмову страву, напій, кондитерський чи кулінарний виріб. Проведення контрольної перевірки якісних показників запропонованої страви. Затвердження і погодження рецептури на фірмову страву.

Тема 10. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів

1. *Вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.* Складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню) у закладах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку. Створення меню (планування кількості) у закладах ресторанного господарства з непостійним контингентом споживачів.

2. *Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.* Особливості розробки концепції, дизайну, тексту для оформлення меню із розрахунку до типу і класу закладу ресторанного господарства, його споживача. Роль додаткової інформації про страви та напої у меню.

3. *Технологічна документація.* Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси бруто продуктів за допомогою Збірника рецептур.

Змістовий модуль III. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 11. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства

1. *Основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення.* Особливості зустрічі

споживачів у ресторані швейцаром, hostess, метрдотелем. Правила розміщення відвідувачів за столом у ресторані. Особливості подачі меню, карти напоїв. Процес приймання замовлення. Послідовність запису замовлення офіціантом. Вимоги до офіціантів, які приймають замовлення у відвідувачів. Робота офіціанта із комп'ютерним касовим терміналом.

2. *Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення.* подача продукції сервіс-бару (буфету). Виконання до сервіровки відповідно до замовлення. Послідовність подачі страв та напоїв. Підготовка столу до подачі чергової страви. Порядок прибирання використаного посуду способом "у три тарілки, "у дві тарілки".

3. *Порядок розрахунку з відвідувачами.* Розрахунок готівкою. Особливості безготівкового розрахунку з відвідувачами. Техніка роботи з пластиковими картами.

4. *Підготовка персоналу до обслуговування споживачів.* Зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу, формений одяг і взуття, етика поведінки, проведення інструктажів. Правила роботи з підносом під час обслуговування в ресторані. Методи організації роботи офіціантів.

Тема 12. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства

1. *Особливості подачі закусок.* Асортимент холодних страв та закусок, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола при подаванні холодних страв і закусок. Техніка подавання холодних страв та закусок. Підбір посуду та наборів для подавання. Асортимент гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок.

2. *Особливості подачі перших страв.* Асортимент перших страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні перших страв. Особливості подавання супів при груповому та індивідуальному обслуговуванні. Техніка подавання перших страв. Підбір посуду та наборів для подавання.

3. *Особливості подачі других гарячих страв.* Асортимент других гарячих страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні других гарячих страв. Правила подавання других гарячих страв, посуд та набори, що застосовуються. Правила подавання національних страв у керамічних глечиках. Прийоми перекладання страв. Техніка подавання страв методом фламбування. Характеристика процесу траншування страв та умови для його виконання.

4. *Особливості подачі солодких страв.* Асортимент солодких страв, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола та правила обслуговування споживачів при подаванні солодких страв. Техніка подавання солодких страв при індивідуальному та груповому обслуговуванні.

Особливості подавання фруктів в асортименті при індивідуальному та груповому обслуговуванні. Особливості сервування стола при подаванні

фруктів. Правила подавання фруктів, ягід. Техніка фламбування десертів, фруктів. Правила подавання кондитерських виробів.

5. *Особливості подачі гарячих напоїв.* Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підбір посуду для подачі гарячих напоїв, температурний режим.

Тема 13. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином

1. *Професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями.* Обов'язки сомельє. Оснащення робочого місця сомельє посудом, наборами, столовою білизною, що використовуються для подавання напоїв.

2. *Техніка обслуговування гостей вином.* Замоклення вина. Підготовка вина (контроль якості, температурний режим). Подавання вина (представлення вина, декантування вина, відкривання пляшки, дегустація, наповнення бокалів, повторне замовлення). Особливості зберігання вин.

3. *Оформлення карти вин.* Послідовність запису напоїв у винній карті. Структура карт напоїв у різних країнах. Послідовність запису напоїв у преїскуранті.

4. *Основи еногастрономії.* Поняття еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв.

Тема 14. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв

1. *Подавання аперитивів.* Призначення аперитиву. Рекомендації алкогольний, безалкогольних напоїв для аперитиву.

2. *Рекомендації щодо вживання вин.* Поєднання білих вин зі стравами. Поєднання червоних вин зі стравами. Рекомендації щодо вживання солодких, ігристих вин. Особливості споживання кріплених вин. Принципи щодо поєднання сирів і вина. Підбір посуду для подавання вин. Температура подавання вин.

3. *Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв.* Особливості подачі горілки, настоянок, лікерів, бальзамів, коньяків, віскі, текили. Підбір посуду для подавання алкогольних напоїв. Температура подавання напоїв.

4. *Рекомендації щодо споживання пива, безалкогольних напоїв.* Особливості подачі пива. Поєднання пива із закусками. Види і характеристика мінеральних вод. Температура подавання напоїв.

Змістовий модуль IV. Організація обслуговування бенкетів та прийомів

Тема 15. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами

1. *Класифікація бенкетів і прийомів.* Бенкети офіційні та неофіційні.

Види бенкетів з розміщенням за столом. Види бенкетів без розміщення за столом. Поділ бенкетів за участю персоналу в обслуговуванні. Поділ бенкетів за асортиментом страв і напоїв.

2. *Порядок прийому замовлення на обслуговування свят.* Складання договору-замовлення. Оформлення замовлення-рахунка. Порядок розрахунку.

3. *Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.* Підготовка до проведення бенкету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів. Повне сервірування бенкетних столів. Призначення картки-меню, кувертної картки, їх розміщення. Організація аперитиву перед початком бенкету. Правила розміщення учасників бенкету за столом та черговість їх обслуговування. Розрахунок обслуговуючого персоналу при обслуговуванні бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.

4. *Меню бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.* Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Організація подачі чаю, кави бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Тема 16. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу

1. *Характеристика бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.* Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів. Особливості сервірування бенкетних столів. Порядок розподілу столів на секції та підбір багатопорційного посуду.

2. *Меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.* Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Розподіл обслуговуючого персоналу. Правила викладання страв, закусок та напоїв на бенкетний стіл. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.

3. *Характеристика бенкету за типом шведського столу.* Переваги банкет-прийому "шведський стіл". Асортимент страв та напоїв. Розміщення страв, напоїв на бенкетному столі. Розміщення закусточних столиків у залі, їх сервіровка. Особливості споживання їжі гостями під час банкет-прийому "шведський стіл". Функції обслуговуючого персоналу під час обслуговування гостей.

Тема 17. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю

1. *Характеристика бенкету-фуршету.* Підготовка до проведення бенкету-фуршету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення фуршетних столів та додаткових столів у залі. Покриття фуршетних столів скатертинами. Розрахунок посуду для фуршету. Порядок сервіровки столів. Варіанти сервірування столу для бенкету-фуршету скляним посудом. Особливості одностороннього та двостороннього

сервірування столу для бенкету-фуршету. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.

2. *Характеристика бенкет-фуршет-десерту.* Призначення бенкет-фуршет-десерту. Асортимент страв та напоїв. Порядок сервіровки столів для бенкет-фуршет-десерту.

3. *Характеристика бенкет-коктейль-фуршету.* Організація обслуговування бенкет-коктейлю у першому залі. Організація бенкет-фуршету у другому залі.

4. *Характеристика бенкет-коктейлю.* Асортимент закусок та напоїв. Особливості подачі закусок та напоїв. Організація підсобного приміщення для обслуговуючого персоналу. Організація бару або спеціального столу з гіркою для напоїв у залі. Розрахунок офіціантів для бенкет-коктейлю. Функції бармена, офіціантів під час обслуговування гостей. Особливості організації коктейль-парті. Асортимент страв та напоїв на коктейль-парті.

Тема 18. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів

1. *Характеристика бенкет-чаю.* Вимоги до столів та їх розміщення. Особливості ресторанної білизни для бенкет-чаю. Вимоги до посуду та особливості сервірування столів для бенкет-чаю. Меню бенкет-чаю. Правила викладання солодких страв, фруктів та напоїв на бенкетний стіл. Функції офіціантів під час обслуговування гостей. Розрахунок офіціантів для бенкет-чаю. Особливості подачі чаю на бенкет-чаю.

2. *Особливості обслуговування тематичних бенкетів.* Організація бенкету присвяченого Дню Перемоги. Організація бенкету з нагоди 1 Травня і 8 Березня. Особливості обслуговування новорічного свята. Організація обслуговування весільного бенкету. Характеристика приміщень у закладах ресторанного господарства для проведення весіль. Особливості умов, які узгоджуються під час оформлення замовлення на проведення весіль. Особливості весільного меню. Розрахунок кількості офіціантів. Визначення довжини столів, їх розміщення. Особливості розміщення за столом нареченого з нареченою. Організація зустрічі молодят із гостями. Функції офіціантів з моменту запрошення гостей до столу. Особливості підготовки бенкету з нагоди хрещення і повноліття. с

3. *Особливості обслуговування дитячих бенкетів.* Оформлення торгових залів закладів ресторанного господарства для дітей. Послуги, що стосуються розваг для дітей. Особливості розробки дитячого меню. подача страв та напоїв на дитячих бенкетах. Підбір посуду, наборів для дитячого бенкету.

Тема 19. Особливості обслуговування прийомів за протоколом

1. *Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.* Поняття дипломатичного протоколу. Значення ділових зустрічей у міжнародних відносинах. Прийом як форма ділового спілкування. Класифікація дипломатичних прийомів.

2. *Класифікація бенкетів-прийомів.* Класифікація та характеристика бенкетів-прийомів за ступенем офіційності, за часом влаштування, за формою розміщення гостей за столами.

3. *Особливості організації бенкетів-прийомів.* Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах - прийомах. Правила етикету на бенкетах та прийомах.

Змістовий модуль V. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах

Тема 20. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.

1. *Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.* Розташування ресторанів при готелі. Характеристика обслуговуючого контингенту ресторанів при готелі. Форми обслуговування споживачів офіціантами в ресторанах при готельних комплексах. Призначення кафе, що організовується при готелі. Асортимент продукції та форми обслуговування. Характеристика барів, як найпоширеніший заклад ресторанного господарства при готелях. Призначення буфетів при готелях, їх оснащення. Особливості організації їдалень при готелях.

2. *Організація харчування мешканців готелю.* Організація сніданку. Види сніданків. Організація обслуговування в обідній та вечірній час. Організація прискорених видів харчування.

3. *Характеристика послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії.* Порядок приймання замовлення з номеру готелю. Передача замовлення на виробництво та у бар ресторану. Порядок отримання офіціантом страв та напоїв з кухні та бару ресторану. Вимоги до посуду, що використовується для подачі страв у номер готелю. Транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю. Правила розміщення предметів сервірування на таці та на офіціанському візку. Сервірування столу у номері готелю. Способи подавання страв: "в обнос", за допомогою приставного столу (візка), "в стіл". Прибирання використаного посуду у номерах готелю. Заповнення книги обліку посуду. Основні правила при обслуговуванні гостей в номерах готелів.

4. *Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.* Організація проведення бенкетів, балів, прийомів та презентацій. Організація та проведення "Щасливої години для наших гостей". Обслуговування VIP-гостей готелю. Обслуговування в конференц-залах. Організація кави-брейк. Послуга з організації "чайного столу", "чайної церемонії" або "чайного клубу для леді".

Тема 21. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків

1. *Характеристика послуг харчування, що надаються туристам.* Види отримання послуг харчування при формуванні туру: сплачене харчування, харчування не включається у вартість турпакету, самообслуговування. Складові організації харчування в туризмі.

2. *Організація харчування іноземних туристів.* Співпраця між туристичними фірмами і закладами ресторанного господарства. Характеристика договору, графіку прибуття групових туристів, заявки (замовлення) на обслуговування кожної групи туристів.

3. *Вимоги до сніданку туристів із різних країн.* Види сніданків, що пропонуються іноземним туристам. Характеристика комплексних сніданків, сніданків по типу шведської лінії.

4. *Типи (системи) харчування туристів при готельних комплексах.* Характеристика систем харчування "напів пансіон", "повний пансіон", "все включено".

Тема 22. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів

1. *Організація обслуговування груп туристів.* Підбір системи харчування для груп туристів. Сервіровка столів під час організації харчування груп туристів. Правила дотримання режиму харчування груп туристів. Особливості організації харчування під час тривалих екскурсій груп туристів. Розрахунок офіціантів під час обслуговування груп туристів. Обслуговування туристів у вечірні години.

2. *Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.* Обслуговування індивідуальних туристів, коли вартість харчування входить у вартість путівки. Обслуговування індивідуальних туристів, коли вартість харчування не входить у вартість путівки. . Розрахунок офіціантів під час обслуговування індивідуальних туристів. Варіанти розрахунку індивідуальних туристів за харчування.

3. *Обслуговування іноземних туристів враховуючи їх кулінарні вподобання.* Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Європи, з країн Близького Сходу, з країн Азії, з країн Америки, з Австралії.

Змістовий модуль VI. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 23. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах

1. *Класифікація ресторанів за різними ознаками.* Розподіл ресторанів за класами, за місцем розташуванням, за ступенем новизни, за значенням, за формою організації бізнесу, за методом обслуговування, за контингентом споживачів, за часом обслуговування, за розміром, за функціональним

призначенням, за ступенем доступності, за спеціалізацією, за формами власності.

2. *Концептуальний ресторан.* Поділ концептуальних ресторанів. Розробка концепції закладу ресторанного господарства. Особливості контингенту споживачів, які відвідують концептуальні ресторани. Розміщення концептуальних ресторанів. Взаємозв'язок обраної концепції ресторану із меню та формою обслуговування.

3. *Етнічний ресторан.* Особливості національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду при створенні етнічних ресторанів.

4. *Препатійний ресторан.* Характеристика поняття pre-party. Розміщення препатійних ресторанів. Характеристика поняття super-club. Особливості контингенту споживачів, які відвідують pre-party.

Тема 24. Організація обслуговування у барах

1. *Класифікація барів.* Характеристика найбільш поширених барів: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар, молочний та десертний бари, фіто-бар, гриль-бар, снєк-бар, диско-бар, хол-бар.

2. *Характеристика приміщень бару, оснащення.* Варіанти розміщення барів. Характеристика меблів, якими оснащуються бари, барних стійок. Устаткування, інвентар та посуд, що використовується у барах.

3. *Барна карта.* Класифікація коктейлів за впливом на організм людини, за сировинною основою, за технологією приготування, за температурою подавання, за вмістом алкоголю, за вмістом цукру, за сезоном.

4. *Подавання напоїв у барі.* Правила подавання алкогольних напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах.

Тема 25. Організація обслуговування у кав'ярні

1. *Характеристика кафе як заклад ресторанного господарства.* Поділ кафе за асортиментом продукції. Поділ спеціалізованих кафе за видом страви, за видом напою, за видом організації дозвілля, за контингентом споживачів, за рівнем обслуговування.

2. *Оснащення кав'ярень.* Характеристика машин для приготування кави різних типів: еспресо-машина, каво-машина фільтраційного типу, апарат для приготування кави по-східному, френч-прес.

3. *Організація робочого місця бариста.* Характеристика основного інвентарю та додаткового інвентарю бариста. Характеристика посуду, що використовується для подавання кави та кавових напоїв.

4. *Приготування і подавання кави та кавових напоїв.* Характеристика сортів кави. Технологія приготування і подавання різних видів кави. Технологія і подавання кавово-молочних напоїв.

Тема 26. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією

1. *Характеристика закладів з чайною концепцією.* Розробка концепції чайного закладу. Характеристика груп закладів із чайною концепцією. Інтер'єр в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією.

2. *Чайний посуд та обладнання для приготування чаю у етнічних закладах ресторанного господарства.* Вимоги до води та до обладнання, на якому кип'ятять воду. Характеристика посуду для заварювання чаю у китайському стилі. Чайний набір у японському стилі.

3. *Сорти чаю.* Характеристика міцності (ферментації) різних сортів чаю. Способи приготування різних сортів чаю.

4. *Чайна карта.* Характеристика групи чаїв: для сніданку, післяобідні, вечірні, оздоровчі, фірмові, екзотичні.

Тема 27. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей

1. *Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей.* Типи закладів ресторанного господарства, де організовується харчування дітей. Особливості розміщення, оформлення торгових залів, режим роботи дитячих закладів ресторанного господарства.

2. *Меню дитячих закладів ресторанного господарства.* Спеціалізація дитячого меню. Оформлення меню. Рекомендовані продукти для дітей. Особливості оформлення дитячих страв та напоїв. Вимоги до торта як головного елемента дитячого свята.

3. *Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства.* Взаємозв'язок між віком дітей і методом обслуговування. Вимоги до меблів у дитячих закладах ресторанного господарства. Сервіровка дитячого столу. Вимоги до посуду і наборів для дітей. Методи складання серветок для дитячого столу.

4. *Організація дитячого дозвілля.* Класифікація дозвілля, яке організують у закладах ресторанного господарства, за: видом активності, періодичністю, тривалістю, напрямками діяльності.

Тема 28. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів

1. *Класифікація та вимоги до організації обслуговування учасників ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.* Характеристика категорій заходів або івентів. Призначення івенторів. Характеристика послуги харчування як важлива складова організації заходів.

2. *Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.* Класифікація заходів за організацією обслуговування. Рекомендації по організації обслуговування послугою харчування трьох груп заходів. Особливості підготовки до організації обслуговування.

3. *Організація триразового харчування для учасників з'їздів, форумів, нарад, що мешкають у готелі, у перервах між засіданнями та по*

завершенню ділових заходів. Особливості складання меню для скомплектованих сніданків, обідів і вечерь. Розрахунок чисельності обслуговуючого персоналу. Сервіровка столів. Форми оплати за харчування. Організація буфет-фуршету у перервах між засіданнями. Організація кави-брей, бізнес-брейк у перервах між засіданнями. Організація бенкетів з розсаджуванням або без розсаджування по завершенню ділових заходів.

4. *Організація харчування на виставках та ярмарках.* Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства на виставках. Організація стаціонарної мережі закладів ресторанного господарства та виносної торговельної мережі. Нова послуга у сфері виїзного обслуговування – Cash-Catering.

5. *Організація харчування у фітнес-центрах та спортивних заходах.* Особливості послуги харчування у фітнес-центрах. Спортивне харчування. Режим роботи закладів ресторанного господарства, які обслуговують членів фітнес-клубів. Організація харчування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.

Тема 29. Особливості обслуговування туристів

1. *Характеристика послуг харчування.* Послуги готелю залежно від типу тарифів. Перелік закладів ресторанного господарства для організації харчування туристів. Порядок оформлення туристичними фірмами договору, графіків перебування туристів, заявок (замовлення) на обслуговування туристів.

2. *Організація обслуговування туристів.* Харчування груп туристів по типу «повний пансіон». Харчування індивідуальних іноземних туристів. Співпраця метрдотеля і представника групи туристів від туристичної фірми. Розрахунок офіціантів для обслуговування туристів. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування.

3. *Обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.* Підготовка до прийому іноземних гостей. Зустріч, супровід до готелю, заселення іноземних туристів. Обслуговування іноземних туристів сніданками, обідами, вечерьми у готелях. Обслуговування іноземних туристів у перервах між засіданнями під час ділових зустрічей.

Тема 30. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

1. *Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.* Типи закладів ресторанного господарства на вокзалах. Обслуговування транзитних пасажирів у ресторанах при вокзалах. Харчування пасажирів у вагонах-ресторанах, у вагонах-кафе, у купе-буфетах.

2. *Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.* Обслуговування пасажирів авіатранспорту у закладах ресторанного господарства, розміщених в аеропортах: ресторанах, кафе, буфет, службова їдальня. Організація харчування та обслуговування пасажирів на повітряному транспорті. Класифікація харчування на повітряних суднах за раціоном харчування, за контингентом споживачів, за замовником.

3. *Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.* Особливості харчування пасажирів у закладах ресторанного господарства на території автовокзалу. Фактори, що впливають на організацію харчування пасажирів на автотранспорті. Оснащення автобусів устаткуванням, що застосовується для приготування їжі.

4. *Організація харчування пасажирів на водному транспорті.* Організація харчування пасажирів на невеликих річкових і морських суднах. Організація харчування пасажирів на великих пасажирських суднах. Виробництво продукції харчування на великих пасажирських суднах.

Тема 31. Організація обслуговування за місцем роботи

1. *Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців.* Класифікація контингентів споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства. Чисельність працюючих у розосереджених і зосереджених колективах. Організація перерв на обід у зосереджених колективах при звичайному виробництві, при конвеєрному виробництві, при безперервному виробничому процесі, при підземному виробництві. Організація обідніх перерв у розосереджених колективах.

2. *Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів.* Характеристика методу і форм обслуговування. Характеристика скомплектованого раціону харчування на підприємствах із зосередженим контингентом споживачів. Види роздавальних ліній. Особливості сервіровки столів до появи споживачів у залі їдальні. Особливості обслуговування працівників на віддалених невеликих цехах від основного виробництва, працівників вечірніх і нічних змін.

3. *Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів.* Обслуговування робітників вугільної промисловості. Обслуговування робітників на будівництві. Обслуговування робітників залізничного транспорту.

Тема 32. Обслуговування споживачів за місцем навчання.

Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства

1. *Порядок і регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах.* Основна мета закладів ресторанного господарства при навчальних закладах. Надання безплатних послуг з харчування учням професійно-технічних і загальноосвітніх навчальних закладів. Надання послуг з харчування студентам. Режим харчування учнів. Обов'язки навчальних закладів щодо організації харчування дітей та молоді. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції.

2. *Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах.* Режим харчування школярів. Тривалість перерв. Умови для дотримання учнями санітарно-гігієнічних вимог. Особливості організації

харчування для молодших школярів. Характеристика нових технологій та форм обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Раціоналізація розрахункових операцій.

3. *Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах.* Організація харчування учнів, які знаходяться на державному забезпеченні, та учнів, які навчаються на контрактній основі. Вплив навчального процесу на організацію харчування учнів професійно-технічних навчальних закладів. Обслуговування учнів під час сніданку, обіду, вечері різними способами. Форми розрахунку за харчування.

4. *Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах.* Особливості організації харчування студентів. Фактори впливу на режим роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах. Вибір форм обслуговування.

5. *Організація дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі.* Характеристика меню у загальнодоступних дієтичних їдальнях, у дієтичних їдальнях при підприємствах та навчальних закладах. Форми оплати. Методи обслуговування. Організація магазинів з реалізації дієтичних продуктів.

Медичне керівництво в дієтичних їдальнях. Обов'язки медсестри з дієтичного харчування. Обов'язки лікаря-дієтолога, посада якого передбачається у штаті однієї з їдалень.

6. *Характеристика дієт у системі ресторанного господарства.* Рекомендовані продукти та страви для дієт. Особливості приготування закусок, страв, виробів, напоїв для дієтичного харчування. Принципи складання дієтичного меню, яке рекомендується при захворюваннях органів травлення. Режим харчування. Вимоги до механічної і термічної обробки продуктів для дієтичного меню при захворюваннях органів травлення.

Тема 33. Прискорені форми обслуговування

1. *Призначення форми обслуговування за типом "шведський стіл".* Асортимент професійного ресторанного обладнання для обслуговування за типом "шведський стіл". Асортимент страв і напоїв для сніданків, обідів, вечерь. Розміщення роздавальних та обідніх столів. Викладання страв та закусок на роздавальних столах. Сервіровка обідніх столів. Станції по по приготуванню і відпуску страв. Особливості оплати за харчування.

2. *Організація обслуговування експрес-обідами, за столами-експрес у закладах ресторанного господарства.* Характеристика залу-експрес. Асортимент страв і напоїв для комплексних обідів. Сервіровка обідніх столів в залі-експресі. Тривалість експрес-обідів. Особливості обслуговування за столами-експрес. Вимоги до столу-експрес. Розрахунок за столами-експрес.

3. *Організація обслуговування бізнес-ланчу, недільного-бранчу, кави-брейк.* Призначення бізнес-ланчу. Характеристика меню бізнес-ланчу. Характеристика недільного-бранчу. Тематика недільних бранчів. Призначення кави-брейк або кави-паузи. Асортимент страв та напоїв.

Тема 34. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства

1. *Обслуговування гостей сигарами.* Правила сигарного клубу. Оснащення залів для сигарної церемонії. Професійні обов'язки фумільє (сигарного сомельє). Особливості сигарної церемонії. Поєднання сигар із стравами та напоями.

2. *Характеристика сигар та аксесуарів до них.* Будова сигари. Форми сигари. Призначення та характеристика хьюмідорів. Особливості обрізання сигар, перенесення сигар протягом дня, розкурювання сигар.

3. *Характеристика кальянів.* Перелік закладів ресторанного господарства, що пропонують послугу кальянопаління. Будова кальяну. Порядок заправлення чашки кальяну тютюном. Аксесуари для вугілля. Аксесуари для догляду за кальяном. Характеристика функціональних кальянів. Матеріали для кальянопаління.

4. *Обслуговування гостей у кальянних кімнатах.* Особливості проведення кальянної церемонії. Способи заправки кальяну. Розробка кальянної карти. Асортимент кальянного тютюну. Асортимент кальянних коктейлів. Особливості оформлення кальянної кімнати. Кальянний етикет.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи.

Поточне оцінювання студента університету з навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства" на семінарських заняттях здійснюється за чотирьох бальною шкалою, де "2" - незадовільно; "3" - задовільно; "4" - добре; "5" - відмінно.

Порядок проведення поточного оцінювання знань студентів.

Оцінювання знань студента під час семінарських, практичних занять проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни; ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- здатність проводити критичну та незалежну оцінку певних проблемних питань;
- вміння пояснювати альтернативні погляди та наявність власної точки зору, позиції на певне проблемне питання;
- логіка, структуризація та обґрунтованість висновків щодо конкретної проблеми;
- використання методів порівняння, узагальнення понять та явищ;
- грамотність подачі матеріалу.

Студенти повинні мати позитивні оцінки не менше, ніж за 40% проведених семінарських чи практичних занять для того, щоб бути допущеними до підсумкового оцінювання у вигляді тестів.

Критеріями оцінювання позааудиторної самостійної роботи студентів, є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних та семінарських заняттях.

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену (заліку), завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни

тощо. Усі студенти зобов'язані до екзамену (заліку) відпрацювати всі пропущені семінарські, практичні чи лабораторні заняття.

Підсумковий контроль проводиться у тестовій формі і оцінюється відповідно до шкали оцінювання знань студентів за ЄКТС. Питання, що виносяться на екзамен у вигляді тестів охоплюють програму дисципліни і передбачають визначення рівня знань та ступеня опанування студентами компетентностей. Тривалість екзамену 20 хв, впродовж яких студенти мають дати відповідь на 30 питань: 20 – I рівня; 7 – II і 3 – III.

Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами тестування, дорівнює або перевищує 60.

Критерії оцінювання знань студентів

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ЄКТС
90-100 балів	5 "відмінно"	A
83-89 балів	4 "дуже добре"	B
76-82 балів	4 "добре"	C
68-75 бали	3 "задовільно"	D
60-67 бали	3 "достатньо"	E
35-59 бали	2 "незадовільно"	FX
1-34 бали	2 "неприйнятно"	F

МЕТОДИ НАВЧАННЯ ТА ЗАСОБИ ДІАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Викладання навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства" забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм із застосуванням словесних, наочних та практичних методів навчання, а також у процесі безпосереднього ознайомлення з роботою установ та організацій, зокрема шляхом проведення наступних видів навчальних занять:

- *лекції* – на яких здійснюється обґрунтований, послідовний і систематизований виклад певної теми (тем) чи розділу навчального предмету;
- *практичні, семінарські заняття* – на яких викладач здійснює опитування студентів з окремих теоретичних питань, передбачених темою навчального заняття, а також формує у студентів вміння і навички вирішувати ситуаційні завдання, пов'язані із питаннями по організації обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- *консультації* – на яких студенти отримують відповіді на конкретні запитання або пояснення складних питань, винесених на самостійне опрацювання та для виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- *самостійна робота* – виконується студентами у позааудиторний час за завданнями викладача та включає: підготовку до практичних занять;

виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань; розгляд питань, винесених на самостійне опрацювання.

Діагностика (моніторинг і перевірка) результатів навчання здійснюється шляхом:

- 1) *поточного контролю*, який проводиться у формі:
 - фронтального, індивідуального чи комбінованого опитування студентів на практичних заняттях;
 - контрольного тестування студентів та перевірки ситуаційних завдань;
 - оцінювання самостійної роботи та індивідуальних завдань студентів;
 - оцінювання виконаних завдань контрольної роботи у вигляді тестових завдань з множинним вибором та розв'язання задачі.
- 2) *підсумкового контролю*, який проводиться у формі екзамену. Такий контроль є завершальним етапом вивчення навчальної дисципліни та видом підсумкового контролю, який має на меті перевірити та оцінити отримані студентами знання, уміння та ступінь опанування ними практичних навичок, а також розвиток творчого мислення в обсязі вимог програми навчальної дисципліни

Підсумковий контроль з дисципліни "Організація ресторанного господарства" проводиться у формі комп'ютерного тестування.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Курс передбачає роботу в колективі. Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.

Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.

Відпрацювання незадовільних оцінок, отриманих студентом на навчальному занятті є обов'язковим. Відпрацювання пропущених занять проводиться згідно з графіку прийому відпрацювань затвердженого завідувачем кафедри. Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані до початку сесії. Відпрацювання пропущених лекцій проводиться шляхом надання студентом розширеного конспекту або реферату за темою лекції. Відпрацювання семінарських занять проводиться у формі усної співбесіди з викладачем або написання письмової роботи. Після відпрацювання студентами пропущених занять викладач фіксує результат в академічному журналі. Перескладання (дострокове складання) курсу відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Якщо студент бере участь у міжнародній або внутрішній програмі академічної мобільності, студент отримує індивідуальний навчальний план, який враховує фактичне виконання ним індивідуальних навчальних планів поточного та попередніх навчальних років. Якщо дисципліна не була перезарахована, відпрацювання пропущених занять здійснюється студентом впродовж семестру після повернення із навчання.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи, у кінці заняття оформляються у зошиті, протоколом проведеного екскурсійного заняття. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання. Поточний контроль із дисципліни "Організація ресторанного господарства" здійснюється під час проведення семінарських/практичних занять в усній та письмовій формах. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю має право на його відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання.

Якість освітнього процесу забезпечується за допомогою дотримання принципів академічної доброчесності. Відповідно до статті 42 Закону України "Про освіту": академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень. В основі академічної доброчесності лежить чесність, довіра, порядність у виконанні своїх обов'язків, справедливість, повага та відповідальність.

Академічна доброчесність покликана боротися із

- плагіатом як актом шахрайства в студентських роботах, наукових статтях та тезах;
- фабрикацією та фальсифікацією результатів наукових досліджень;
- обманом, списуванням,
- використання непередбачених навчальним процесом допоміжних матеріалів та технічних засобів.

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності:

- повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо);
- повторне проходження навчального курсу;
- відрахування із закладу освіти (крім осіб, що здобувають загальну середню освіту).

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.
9. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посіб. Харків : ХДАТОГХ, 2002, 214 с.
10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
11. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2010, 388 с.
13. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
14. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 398с.
15. Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
16. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
17. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
18. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: підручник. Київ : Вища школа, 2000, 519 с.

- 19.Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
- 20.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
- 21.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
- 22.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004, (Національний стандарт України).