

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

Факультет інформатики, математики та економіки

Кафедра економіки та готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖЕНО НА ЗАСІДАННІ КАФЕДРИ
Завідувач кафедри
економіки та
готельно-ресторанного бізнесу
проф. Марченко О.А.

протокол № _____ від _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОРГАНІЗАЦІЯ СЕРВІСУ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ
для здобувачів вищої освіти

Рівень вищої освіти - перший (бакалаврський)

Галузь знань - 24 Сфера обслуговування

Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма - Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес.

Розробник:

Гурбик Юрій Юрійович, доцент, к.н. держ. упр., старший викладач кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми

(підпис)

Гурбик Ю.Ю.

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		Денна форма навчання	
Кількість кредитів 8	Галузь знань 24 Сфера обслуговування	Вибіркова	
	Напрямок підготовки -		
Модулів – 2	Спеціальність (професійне спрямування): 241 Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3-й -	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: -		Семестр	
Загальна кількість годин – 240		-	5-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 6 Аудиторних – 76 Самостійної роботи - 164	Освітній ступінь: бакалавр	Лекції	
		-	40 год.
		Практичні, семінарські	
		-	36 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		-	164 год.
Індивідуальні завдання:			
-			
Вид контролю:			
іспит			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання –0,5

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

2.1. **Мета** вивчення курсу «Організація сервісу в ресторанному господарстві» - формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок організації та управління сервісними технологіями в ресторанному господарстві; набуття здатності у визначенні цілей і завдань сервісної діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів сервісу; здійснення операцій пов'язаних із наданням послуг в сфері ресторанного бізнесу.

2.2. **Завданням** вивчення навчальної дисципліни є теоретична і практична підготовка студентів з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, ж ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у

закладах ресторанного господарства;

- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

2.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

За підсумками вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- теоретичні та методологічні основи організації технологічних процесів ресторанних послуг;
- характеристики планувальної організації технологічних процесів закладів ресторанного господарства;
- особливості організаційних форм роботи закладів ресторанного господарства;
- функціонування закладів ресторанного господарства як виробничих систем із підсистемами: структура, культура, ресурси;
- правила надання послуг харчування;
- методи проектування, моделювання і системного удосконалення організації процесів надання послуги;
- організаційні заходи щодо контролю якості послуг харчування;
- сучасні форми державного регулювання діяльності підприємств та основні нормативно-правові акти України, що регламентують сферу ресторанного господарства.

За підсумками вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

- досліджувати наукові підходи до вирішення завдань із організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного господарства;
- здійснювати упорядкування та узгодженість функціонально-технологічних процесів ресторанних послуг;
- здійснювати проектування послуг харчування;
- проводити моделювання процесу надання послуги харчування;
- використовувати технології інформаційних комунікацій;
- користуватися галузевими організаційно-правовими документами та актами державного регулювання в сфері ресторанного господарства;
- дотримуватись професійних поведінкових стандартів.

Володіти:

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

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

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності та туризму, навички взаємодії.

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

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

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних, ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності та туристичної індустрії;

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

2.4. Програмні результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанных та туристичних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

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

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

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних, ресторанных та туристичних послуг.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

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

РН14. Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

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

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Денна форма					
	усього	У тому числі				
л		п	лаб	інд	С.р.	
1	2	3	4	5	6	7
5 семестр						
Модуль 1. Теоретичні засади організації сервісу в ресторанному господарстві						
Змістовий модуль 1. Теоретичні засади організації сервісу в ресторанному господарстві						
Тема №1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.	17	4	4			9
Тема №2. Класифікація та вимоги до закладів	16	4	2			10

ресторанного господарства.						
Тема №3. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.	14	2	2			10
Тема №4. Приміщення та обладнання буфетів та меблі для торгових приміщень.	14	2	2			10
Тема №5. Столовий посуд та прибори (порцеляна, кераміка, метал).	13	2	2			9
Тема №6. Скляний, кришталевий та дерев'яний посуд	14	2	2			10
Тема№7. Столова білизна.	13	2	2			9
Разом за змістовним модулем 1	101	18	16			67
Модуль 2. Сервісна діяльність в ресторанному господарстві						
Змістовий модуль 2. Сервісна діяльність в ресторанному господарстві						
Тема №8. Меню в закладах ресторанного господарства.	14	2	2			10
Тема№9. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	14	2	2			10
Тема№10. Кінцева підготовка торгового залу до прийому відвідувачів.	14	2	2			10
Тема №11. Правила подавання перших страв, холодних страв і закусок.	14	2	2			10
Тема №12. Правила подавання других страв, холодних страв і закусок	14	2	2			10
Тема №13. Технологія подавання солодких страв та напоїв.	14	2	2			10
Тема №14. Підготовка до подавання страв і напоїв.	13	2	2			9
Тема №15. Обслуговування споживачів спиртними напоями.	13	2	2			9
Тема №16. Основи еногастрономії.	15	4	2			9
Тема №17. Організація обслуговування туристів.	16	4	2			10
Разом за змістовним модулем 2	139	22	20			97
Усього годин за 5 семестр	240	40	36			164

4.Теми лекцій

№	Назва теми лекції та теми, що вивчається	Кількість годин
5 семестр		
1.	Тема: Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.	4
2.	Тема: Класифікація та вимоги до закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства.	4
3.	Тема: Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного	2

	господарства. Приміщення для споживачів.	
4	Тема: Приміщення та обладнання буфетів та меблі для торгових приміщень. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень.	2
5	Тема: Столовий посуд та прибори (порцеляна, кераміка, метал). Порцеляновий та фаянсовий посуд. Керамічний посуд. Металевий посуд та набори.	2
6.	Тема: Скляний, кришталевий та дерев'яний посуд. Скляний і кришталевий посуд. Дерев'яний посуд та набори.	2
7.	Тема: Столова білизна. Столові скатертини. Серветки та рушники.	2
8.	Тема: Меню в закладах ресторанного господарства. Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню.	2
9.	Тема: Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни	2
10	Тема: Кінцева підготовка торгового залу до прийому відвідувачів. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства. Сервірування столів.	2
11	Тема: Правила подавання перших страв, холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання холодних страв і закусок.	2
12	Тема: Правила подавання других страв, холодних страв і закусок. Правила подавання других страв. Техніка подавання других та холодних страв і закусок.	2
13	Тема: Технологія подавання солодких страв та напоїв. Правила та техніка подавання солодких страв. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.	2
14	Тема: Підготовка до подавання страв і напоїв. Підготовка столу до подавання страв. Техніка обслуговування гостей напоями.	2
15	Тема: Обслуговування споживачів спиртними напоями. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями. Карта вин.	2
16	Тема: Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв. Подавання аперитивів. Рекомендації щодо вживання вин. Принципи поєднання сирів і вина.	4
17	Тема: Організація обслуговування туристів. Загальна характеристика організації послуг харчування туристів. Обслуговування туристів у закладах розміщення. Організація харчування в готельному номері	4
	Усього годин за 5 семестр	40
	Разом	40

5. Теми практичних занять

№3/ П	Назва теми	Форми контролю	Кількість годин
	5 семестр		
1.	Тема: Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.	усне опитування, письмовий контроль	4
2.	Тема: Класифікація та вимоги до закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів	усне опитування,	2

	ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства.	письмовий контроль	
3.	Тема: Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Приміщення для споживачів.	усне опитування, письмовий контроль	2
4.	Тема: Приміщення та обладнання буфетів та меблі для торгових приміщень. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень.	усне опитування, письмовий контроль	2
5.	Тема: Столовий посуд та прибори (порцеляна, кераміка, метал). Порцеляновий та фаянсовий посуд. Керамічний посуд. Металевий посуд та набори.	усне опитування,	2
6.	Тема: Скляний, кришталевий та дерев'яний посуд. Скляний і кришталевий посуд. Дерев'яний посуд та набори.	усне опитування, письмовий контроль	2
7.	Тема: Столова білизна. Столові скатертини. Серветки та рушники.	усне опитування, письмовий контроль	2
8.	Тема: Меню в закладах ресторанного господарства. Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню.	усне опитування, письмовий контроль	2
9.	Тема: Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни	усне опитування, письмовий контроль	2
10.	Тема: Кінцева підготовка торгового залу до прийому відвідувачів. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства. Сервірування столів.	тестування, письмовий контроль	2
11.	Тема: Правила подавання перших страв, холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання холодних страв і закусок.	усне опитування, письмовий контроль	2
12.	Тема: Правила подавання других страв, холодних страв і закусок. Правила подавання других страв. Техніка подавання других та холодних страв і закусок.	усне опитування, письмовий контроль	2
13.	Тема: Технологія подавання солодких страв та напоїв. Правила та техніка подавання солодких страв. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.	усне опитування, письмовий контроль	2
14.	Тема: Підготовка до подавання страв і напоїв. Підготовка столу до подавання страв. Техніка обслуговування гостей напоями.	усне опитування, письмовий контроль	2
15.	Тема: Обслуговування споживачів спиртними напоями. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями.	усне опитування, письмовий	2

	Карта вин.	контроль	
16.	Тема: Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв. Подавання аперитивів. Рекомендації щодо вживання вин. Принципи поєднання сирів і вина.	усне опитування, письмовий контроль	2
17.	Тема: Організація обслуговування туристів. Загальна характеристика організації послуг харчування туристів. Обслуговування туристів у закладах розміщення. Організація харчування в готельному номері	усне опитування, письмовий контроль	2
	Усього за 5 семестр		36
	Разом		36

6. Самостійна робота

№з/п	Назви теми	Кількість годин
	5 семестр	
1	Тема№1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.	9
2	Тема №2. Класифікація та вимоги до закладів ресторанного господарства.	10
3	Тема №3. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.	10
4	Тема №4. Приміщення та обладнання буфетів та меблі для торгових приміщень.	10
5	Тема №5. Тема: Столовий посуд та прибори (порцеляна, кераміка, метал).	9
6.	Тема №6. Тема: Скляний, кришталевий та дерев'яний посуд	10
7.	Тема№7. Тема: Столова білизна.	9
8.	Тема №8. Меню в закладах ресторанного господарства.	10
9	Тема№9. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10
10	Тема№10. Кінцева підготовка торгового залу до прийому відвідувачів.	10
11	Тема №11. Правила подавання перших страв, холодних страв і закусок.	10
12	Тема №12. Правила подавання других страв, холодних страв і закусок	10
13	Тема №13. Технологія подавання солодких страв та напоїв.	10
14	Тема №14. Підготовка до подавання страв і напоїв.	9
15	Тема №15. Обслуговування споживачів спиртними напоями.	9
16	Тема №16. Основи еногастрономії.	9
17	Тема №17. Організація обслуговування туристів.	10
	Усього за 5 семестр	164
	Разом:	

7. Теми есе, доповідей, рефератів

Значення ресторанного господарства у сучасній економічній та соціальній сфері»
(Ваші роздуми, думки на дану тему)

Теми доповідей.

1. Загальні напрямки сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства.
2. Основні поняття в історії розвитку: ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, підприємство ресторанного господарства.
3. Утворення мережевих підприємств (закладів) ресторанного господарства.
4. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.
6. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.
7. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.
8. Організація проведення банкетів та прийомів.
9. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
10. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку.
11. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань.
12. Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

Теми рефератів.

1. Історія формування і розвитку системи українського народного харчування.
2. Організаційно-правові форми діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства (на прикладі конкретного підприємства).
4. Вдосконалення операцій ресторанного сервісу.
5. Політика підприємства з питань якості.
6. Раціональна організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства
7. Активізація розвитку організаційних форм поділу та кооперації праці на підприємствах фаст-фуд.
8. Використання інноваційних технологій в організації виробництва закладів ресторанного господарства.
9. Організаційно-правові засади наукової організації праці в закладах ресторанного господарства.
10. Науково-методичні основи та принципи проектування закладів ресторанного господарства.
11. Культура як визначальна підсистема розвитку ресторанного господарства.
12. Організація нормування праці в підприємствах ресторанного господарства.
13. Організаційні форми роботи концентрації та спеціалізації в виробничих системах.
14. Організація послуг харчування учасникам конгресного туризму.
15. Розширення сегменту ресторанного бізнесу в аспекті конгресного обслуговування
16. Організація послуг харчування за типом «Кейтерінг».
17. Ресторанний бізнес – сучасний стан галузі та перспективи розвитку
18. Комерційні прийоми ефективності розважально-тематичних послуг харчування.
19. Організація концептуальних ресторанів
20. Організація виробництва за прогресивною технологією в підприємствах системної гастрономії.
21. Формування заходів по просуванню ресторанних послуг
22. Вдосконалення процесу надання послуг харчування шляхом моделювання
23. Формування контингенту постійних відвідувачів ресторану
24. Проектування послуг харчування туристам
25. Діагностика поточної діяльності ресторану

26. Організаційно-функціональні заходи щодо стимулювання підвищеного попиту на послуги харчування
27. Інформаційні технології в ресторанній діяльності
28. Інформаційні комунікації в роботі персоналу
29. Розвиток системи стандартизації та сертифікації в Україні
30. Розвиток і удосконалення послуг харчування для туристів

8. Методи навчання

1. Словесні: лекція, бесіда, пояснення.
2. Наочні: демонстрація, ілюстрація.
3. Практичні: вправи, практичні роботи, дослідні роботи.
4. Проблемні лекції.
5. Розв'язування задач, творчих завдань.
6. Робота в Інтернет.
7. Складання графічних схем.
8. Робота в малих групах.
9. Семінари-дискусії.
10. Мозкові атаки.
11. Презентації.

9. Методи контролю

1. Усне опитування.
2. Письмовий контроль.
3. Тестування.
4. Іспит.

Методи контролю Результатів навчання	Максимальна кількість балів та вимоги до їх накопичення
Відповідь на практичному занятті	<p style="text-align: center;">5 балів</p> <p><i>5 балів</i> – Відповідь правильна, супроводжується необхідним повним поясненням і обґрунтуванням, може бути допущена помилка, яка є наслідком неуважності.</p> <p><i>4 бали</i> – Відповідь супроводжується неповним поясненням, порушено логічно правильний ланцюг міркувань, але відповідь правильна</p> <p><i>3 бали</i> – Відповідь правильна, але пояснення неповне, пропущені логічні кроки, відсутня чітка відповідь</p> <p><i>2 бали</i> – При відповіді зроблені помилкові теоретичні пояснення, наслідком яких є частковий розв'язок</p> <p><i>0 балів</i> – Відповідь відсутня, але є спроба</p>
Модульний (поточний) контроль	<p style="text-align: center;">30 балів</p> <p>Оцінка за модульний (поточний) контроль виставляється за такою градацією:</p> <p>30 - 28 балів дорівнює оцінці «відмінно»;</p> <p>27-24 бали дорівнює оцінці «добре»;</p> <p>23-20 балів дорівнює оцінці «задовільно»;</p> <p>менше 20 балів дорівнює оцінці «незадовільно».</p>
Есе	<p style="text-align: center;">В сумі 5 балів</p> <p><i>1 бал</i> – Відповідність змісту обраній темі</p> <p><i>1 бал</i> – Логічна структурованість матеріалу, ґрунтовність, повнота і критичність аналізу літератури з теми есе</p> <p><i>1 бал</i> – Успішність виконання завдання, глибина аналізу зібраного</p>

	фактичного матеріалу 1 бал – Літературне, технічне й естетичне оформлення роботи 1 бал – Публічний захист роботи
Доповідь	В сумі 5 балів 1 бал – Відповідність змісту обраній темі 1 бал – Логічна структурованість матеріалу, ґрунтовність, повнота і критичність аналізу літератури з теми доповіді 1 бал – Успішність виконання завдання, глибина аналізу зібраного фактичного матеріалу 1 бал – Літературне, технічне й естетичне оформлення роботи 1 бал – Публічний захист роботи
Реферат	В сумі 5 балів 1 бал – Відповідність змісту обраній темі 1 бал – Логічна структурованість матеріалу, ґрунтовність, повнота і критичність аналізу літератури з теми реферату 1 бал – Успішність виконання завдання, глибина аналізу зібраного фактичного матеріалу 1 бал – Літературне, технічне й естетичне оформлення роботи 1 бал – Публічний захист роботи

10. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Перелік питань, що виносяться на підсумковий контроль

1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.
2. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства
3. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.
4. Класифікація закладів ресторанного господарства.
5. Вимоги до закладів ресторанного господарства.
6. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
7. Приміщення для споживачів.

8. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення.
9. Обладнання і меблі для торгових приміщень.
10. порцеляновий та фаянсовий посуд.
11. керамічний посуд.
12. металевий посуд та набори.
13. Скляний і кришталевий посуд.
14. Дерев'яний посуд та набори.
15. Столови скатертини.
16. Серветки та рушники.
17. Класифікація меню
18. Порядок розробки меню.
19. Оформлення меню.
20. Електронне меню.
21. Підготовка приміщень для споживачів
22. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни
23. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства
24. Сервірування столів

25. Правила та техніка подавання перших страв
26. Правила подавання холодних страв і закусок
27. Правила подавання других страв
28. Техніка подавання других та холодних страв і закусок
29. Правила та техніка подавання солодких страв
30. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду
31. Підготовка столу до подавання страв
32. Техніка обслуговування гостей напоями
33. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів

напоями

34. Карта вин
35. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв
36. Подавання аперитивів
37. Рекомендації щодо вживання вин
38. Принципи поєднання сирів і вина
39. Загальна характеристика організації послуг харчування туристів.
40. Обслуговування туристів у закладах розміщення.
41. Організація харчування в готельному номері

12. Методичне забезпечення

1. Навчальний план; навчальна програма;
2. Електронний комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни;
3. Завдання для самостійної роботи студентів;
4. Тестові завдання;
5. Завдання для проведення поточного і підсумкового контролю.

13. Рекомендована література

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004.
2. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Київ, 2003. 26 с.

18 с.

Основа

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2019. - 342 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-е вид. - К.: Центр учбової літератури, 2018. - 279 с.
3. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2018. — 304 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К.: Центр учбової літератури, 2019. - 579 с.
5. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2017. – 424 с.

Додаткова

1. Жарко І.В. Менеджмент ресторанного господарства. – Харків, 2018. - Режим доступу: <https://lib.sale/restoran-gostinica-menedjment/harakteristika-virobnichih-protsesiv.html>
2. Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Колесник Т. Л. Довідковий посібник “Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов”. – ХДУХТ. – Харків, 2018. – 204 с.
3. П'ятницькая Н. А, П'ятницькая Л. П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2017. – 706 с.
4. Організація роботи бармена /Навчальний посібник. – Малюк Л. П., Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Усіна А. І. – Харків. 2019. – 214 с.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. – Львів: Афіша, 2017. – 301 с.
6. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2018. – 440 с.

Інтернет ресурси

1. Навчальні матеріали онлайн. – Режим доступу: [http:// pidruchniki.com/turizm/](http://pidruchniki.com/turizm/)
2. www.restoran.ua — сайт кращих ресторанів України.
3. www.relax.ua — ресторани новини.