

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОДІЛ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ВАСИЛЯ
СТЕФАНИКА

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор коледжу
Ю.М.Москаленко
_____ «31» серпня 2021 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

спеціальність 242 «Туризм»
Загальна кількість годин: **180**

Робоча програма з навчальної дисципліни «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» для студентів спеціальності: 242 «Туризм»

Робоча програма навчальної дисципліни складена
«31» серпня 2021 року

Розробник:

Викладач – Лояк Л.М., спеціаліст вищої категорії, к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Схвалено на засіданні циклової комісії професійної та практичної підготовки
(спеціальність «Туризм»)

Протокол №1 від «31» серпня 2021 року

Голова циклової комісії _____ Е. М. Вольвин

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –6	24 "Сфера обслуговування "	Нормативна	
	Напрямок підготовки - (шифр і назва)		
Загальна кількість годин –180	Спеціальність 242 «Туризм»	2 – 4 -й	
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 6 самостійної роботи студента – 84	Освітньо-кваліфікаційний рівень: Фаховий молодший бакалавр	48 год.	
		Практичні, семінарські	
		48	
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
		84 год.	
		Індивідуальні завдання: год	
		Вид контролю: залік	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання – 53,33% до 46,67%

Розподіл годин за семестрами та видами занять відповідно до робочого навчального плану

Курс	Семестр	Кількість годин										Форма контролю	
		всього	лекції	семінарські заняття	практичні заняття	лабораторні заняття	інші види занять			консультації	індивідуальні заняття		самостійна робота
На 2021 – 2022 навчальний рік													
I	II	64	18	18			К	Р				28	підсумкова оцінка
II	III	58	16	14								28	підсумкова оцінка
	На 2022 – 2023 навчальний рік												
	IV	58	14	16								28	ЗАЛІК

Загальна кількість годин 180

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної:
для денної форми навчання – 53,33% до 46,67%

2. Мета навчальної дисципліни

2.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» є формування системи знань та вмінь з організації діяльності закладів ресторанного господарства, технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, організації та технології ресторанного сервісу.

2.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- ознайомлення з сучасним станом і тенденціями розвитку ресторанного господарства світу та України;
- класифікація закладів ресторанного господарства;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського й тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції;
- характеристика та класифікація видів, методів форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в 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 в 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 **знати:**

- сутність індустрії гостинності та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства;
- сучасний стан та перспективи розвитку РГ в Україні;
- сучасний підхід до концепції створення закладів у РГ;
- моделі виробничо-сервісного процесу в ЗРГ;
- функціонування суб'єктів господарської діяльності у сфері ресторанного господарства;
- основи організації виробництва;
- організацію роботи і робочих місць у ЗРГ з централізованим і децентралізованим виробництвом н/ф;
- організацію спеціалізованих цехів у ЗГР;

- організацію постачання ЗРГ продовольчими товарами і засобами матеріально-технічного призначення;
- організацію складського і тарного господарства;
- організацію реалізації продукції РГ;
- організацію обслуговування у ЗРГ;
- організацію обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят;
- організацію обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ.

ВМІТИ :

- визначати вимоги до закладів ресторанного господарства різних типів та класів;
- характеризувати типи закладів ресторанного господарства;
- здійснювати технологію підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів;
- визначати види клінінгових технологічних циклів, які необхідно виконати на певну дату;
- розраховувати кількість необхідного столового посуду, наборів та столової білизни для обслуговування гостей;
- складати меню;
- заповнювати відповідні документи при обслуговуванні споживачів в закладах ресторанного господарства;
- здійснювати технологічну операцію «розрахунок готівкою» та заповнювати відповідний документ;
- здійснювати технологічну операцію «безготівковий розрахунок» та заповнювати відповідний документ;
- складати графіки виходу на роботу та табель обліку робочого часу для працівників торговельного залу;
- розпізнати моделі виробничо-сервісного процесу в ЗРГ, зробити правильний вибір моделі для практичної діяльності;
- організувати постачання ЗРГ необхідною сировиною, продуктами харчування та матеріально-технічними засобами;
- організувати обслуговування споживачів у ЗРГ різних типів та класів з застосуванням сучасних форм та методів обслуговування;
- організувати обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ.

3. Програма навчальної дисципліни

РОЗДІЛ 1. Організація роботи в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Ресторанне господарство як складова індустрії туризму. Показники якості обслуговування у закладах ресторанного господарства: якість продукції, культура обслуговування. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та за кордоном.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно- функціональних параметрів закладів ресторанного господарства

Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.

Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики- кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств.

Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форми поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Організація входного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно із СанПіН 42-123-5777-91.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного

оснащення. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Правила приймання та відпускання товарів.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруху. Класифікація тари.

РОЗДІЛ 2. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства

Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.

Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу.

Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів—заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

РОЗДІЛ 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика.

Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів підприємств громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Призначення та характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс- бар-буфет), мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо.

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду та наборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Тема 7. Організація та технологія обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.

Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Кулінарна характеристика та правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Кулінарна характеристика та правила подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Кулінарна характеристика та правила подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Кулінарна характеристика та правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Кулінарна характеристика та правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Кулінарна характеристика та правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Тема 8. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення бенкетів та прийомів. Класифікація бенкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення бенкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ).

Організація обслуговування бенкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Характеристика меню.

Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.

Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.

Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи ДЛЯ проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.

Характеристика комбінованих бенкетів.

Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Особливості проведення бенкету за типом «шведського столу».

Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних бенкетів. Особливості меню і сервірування столу.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.. Види кейтерингу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.

Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Тема 9. Особливості обслуговування відвідувачів інших країн світу

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів у номерах.

4. Тематичний план дисципліни «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства»

Форма підсумкового контролю: залік

№	Назва розділів і тем	Кількість годин				
		всього	аудиторних	лекцій	семінарських	самостійна робота
1	Розділ 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	34	20	10	10	14
	Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	18	12	6	6	6
2	Організація постачання закладів ресторанного господарства	8	4	2	2	4
3	Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	8	4	2	2	4
	Розділ 2. Організація виробництва, характеристика виробничих приміщень та їх обладнання	30	16	8	8	14
4	Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	30	16	8	8	14
	Розділ 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.	116	60	30	30	56
5	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	4	2	2	4
6	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	22	12	6	6	10
7	Організація та технологія обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	28	14	8	6	14
8	Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	40	22	10	12	18
9	Особливості обслуговування відвідувачів інших країн світу	18	8	4	4	10
	Загальна кількість годин на вивчення дисципліни	180	96	48	48	84

5. Теми лекційних занять

№ з п	№ заняття	Теми лекцій	Кількість годин
1	1-2	Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства	2
2	5-6	Класифікація закладів ресторанного господарства	2
3	9-10	Основні правила роботи закладів ресторанного господарства	2
4	13-14	Організація постачання закладів ресторанного господарства	2
5	17-18	Організація роботи складського й тарного господарства	2
6	21-22	Принципи організації технологічного процесу виробництва в сучасних закладах ресторанного господарства різного типу	2
7	25-26	Оперативне планування виробництва у закладах ресторанного господарства	2
8	29-30	Організація роботи заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства	2
9	33-34	Організація роботи доготівельних та спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства	2
10	37-38	Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
11	41-42	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
12	45-46	Підготовка торговельних залів до обслуговування споживачів	2
13	49-50	Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
14	53-54	Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами	4
15	57-58	Організація обслуговування бенкетів за столом	2
16	61-62	Організація обслуговування дипломатичних прийомів	2
17	65-66	Організація обслуговування бенкетів біля столу	2
18	69-70	Організація обслуговування комбінованих бенкетів	2
19	73-74	Організація надання послуг з кейтерингу	2
20	77-88	Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства	2
21	81-82	Особливості харчування іноземних туристів	2
Всього лекційних занять			48

6. Теми семінарських занять

№	№ заняття	Назва теми семінарського заняття	Кількість годин
1.	3-4	Тема 1. Сутність і соціально-економічне значення ресторанного господарства	2
2.	7-8	Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства	2
3.	11-12	Тема 3. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства	2
4.	15-16	Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства	2
5.	19-20	Тема 5. Організація роботи складського й тарного господарства	2
6.	23-24	Тема 6. Принципи організації технологічного процесу виробництва в сучасних закладах ресторанного господарства різного типу	2
7.	27-28	Тема 7. Оперативне планування виробництва у закладах ресторанного господарства	2
8.	31-32	Тема 8. Організація роботи заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства	2
9.	35-36	Тема 9. Організація роботи доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства	2
10.	39-40	Тема 10. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
11.	43-44	Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
12.	47-48	Тема 12. Попереднє сервірування столу	2
13.	51-52	Тема 13. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
14.	55-56	Тема 14. Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами	2
15.	59-60	Тема 15. Організація обслуговування бенкетів за столом	4
16.	63-64	Тема 16. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	2

17.	67-68	Тема 17. Організація обслуговування бенкетів біля столу	2
18.	71-72	Тема 18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів	2
19.	75-76	Тема 19. Організація надання послуг з кейтерингу	2
20.	79-80	Тема 20. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства	2
21.	83-84	Тема 21. Особливості харчування іноземних туристів	2
Всього семінарських занять:			48

7. Самостійна робота

№	Назва теми самостійної роботи.	Кількість годин
1	Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	6
2	Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства	4
3	Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	4
4	Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	14
5	Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
6	Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10
7	Тема 7. Організація та технологія обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	14
8	Тема 8. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	18
9	Тема 9. Особливості обслуговування відвідувачів інших країн світу	10
Всього		84

8. Методи навчання

Під час викладання дисципліни «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» з метою активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як: лекції, семінарські та практичні заняття, самостійне опрацювання матеріалу.

Розподіл форм та методів активізації навчального процесу відбувається відповідно тематичного плану навчальної дисципліни.

10. Методи контролю

Для успішного засвоєння студентами теоретичних знань, набуття умінь і практичних навичок важливо організувати систематичну роботу над навчальною дисципліною без зволікань і тривалих перерв під час навчального процесу.

Система оцінювання знань, умінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах:

- оцінювання роботи студентів під час семінарських та практичних занять;
- проведення проміжного тестового контролю;
- написання комплексної контрольної роботи;
- складання заліку.

Порядок поточного оцінювання знань студентів

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення семінарських та лабораторних занять і має на меті перевірку рівня підготовки студентів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

- 1) активність та результативність роботи студента протягом семестру у вивченні програмного матеріалу навчальної дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання завдань самостійного опрацювання;
- 3) виконання проміжного тестового завдання.

Контроль систематичності виконання самостійної роботи та активності на семінарських та практичних заняттях.

Оцінювання здійснюється за наступними критеріями:

- 1) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- 2) ознайомлення з основною та додатковою літературою;
- 3) логіка, стиль виклад матеріалу в письмових роботах та усному виступі, вміння обґрунтувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- 4) якість, самостійність та своєчасність виконання необхідних завдань.

Проміжний тестовий контроль

Проміжний тестовий контроль знань студентів здійснюється шляхом проведення тестування з основних тем, які зазначені у тематичному плані навчальної дисципліни. Тестування проводиться на семінарському занятті з кожної теми курсу.

Критерії оцінювання знань та вмінь студентів за чотирьохбальною системою

Оцінювання знань та вмінь студентів відбувається згідно бальної системи (2, 3, 4, 5) в залежності від трудомісткості кожного з питань.

Оцінка „відмінно” ставиться тоді, коли студент дає обґрунтовані та теоретично правильні відповіді на поставлені питання: демонструє здатність здійснювати порівняльний аналіз різних концепцій, підходів, робити логічні висновки та узагальнення; демонструє знання законодавчих та нормативних актів України, підручників, посібників.

Оцінка „добре” ставиться тоді, коли студент володіє знаннями матеріалу на рівні вимог, наведених вище, але, розкриваючи суть питань, припускається незначних помилок у формуванні відповіді, використання навчального матеріалу та викладає суть питання недостатньо глибоко.

Оцінка „задовільно” ставиться тоді, коли студент в основному виконує роботу в обсязі навчальної програми, але недостатньо глибоко володіє матеріалом, його знання мають розрізнений, фрагментний характер, допускає помилки, які легко можна усунути в практичній діяльності.

Оцінка „незадовільно” ставиться тоді, коли студент зовсім не відповідає на поставлені питання або відповідає неправильно. У відповіді бракує певних доказів, або аргументів. Зроблені висновки є помилковими. Відповідаючи студент зовсім ухиляється від теми, що свідчить про нерозуміння ним поставленого питання. Так само оцінюється відповідь, яка повністю збігається з відповіддю іншого студента.

Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень студентів.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	Для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D		не зараховано з можливістю повторного складання
50 – 59	E	задовільно	
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0 – 25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення з навчальної дисципліни «Організація та технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» складається з:

- конспекту лекцій;
- методичних рекомендацій підготовки студентів до семінарських занять;
- інструкційних карток до семінарських занять;
- інструкційних карток до практичних занять;
- методичних рекомендацій з організації самостійної роботи;
- пакету тестових завдань відповідно до тем навчальної дисципліни;
- переліку питань до заліку.

10. Рекомендована література

Базова

Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2007. 280 с.

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ. 2009. 342 с.
2. Бутенко О. П., Стрельченко Д. О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. С. 18–24.
3. Давидова О.Ю., Усіна А.І., Сегеда І.В. Ресторанний менеджмент: підручник. Харків. ХНУМГ. 2014. 279 с.
4. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посібник. Київ. 2004. 365 с.
5. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Характеристика регіональних аспектів розвитку ресторанного господарства як складової туристичної індустрії. Карпатський край. 2016. № 8. С. 150–158.
6. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи: Частина І. навч. посібник. Івано-Франківськ. 2014. 249 с.
7. Лояк Л.М. Розвиток ресторанного господарства в контексті забезпечення конкурентоспроможності туристичного регіону. Збірник матеріалів

міжвузівської викладацької науково-практичної конференції «Перспективи розвитку індустрії туризму в Україні», 5 грудня 2013 р. Львів : ЛЕТ, 2013. С. 143 – 147.

8. Лояк Л.М. Роль інноваційних технологій у розвитку ресторанного господарства Прикарпаття. Рекреаційний потенціал Прикарпаття: історія, сучасний стан, перспективи.: праці Всеукраїнської науково- практичної конференції «Курортна і готельно-ресторанна справа Українських Карпат: історія та сьогодення» (Івано-Франківськ, 5–6 грудня 2017). Івано-Франківськ. С. 130 – 134.
9. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ. ЦУЛ. 2013. 304 с.
10. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. Київ. 2010. 388 с.
11. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. навч. посібник. Київ. 2003. 348 с.
12. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ. 2012. 557 с.

12. Інформаційні ресурси

13. Відкрий Буковель: ресторани та клуби. URL: <https://bukovel.com/meals/>
14. Головне управління статистики у Івано-Франківській області. URL: <http://www.ifstat.gov.ua>
15. Дислокація закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська станом на 01.01.2017 р. URL: www.mvk.if.ua./zaklharch/38083.
16. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. №2. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua>
17. Інновації в ресторанному бізнесі. URL: http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm
18. Ринок ресторанного бізнесу України. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437/>
19. CoffeeFlour URL: <http://www.coffeeflour.com/>.
20. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. URL: http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm

Викладач _____ Л.М.Лояк