

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра туристичного та готельного бізнесу

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ресторанна справа

повна назва навчальної дисципліни

Для підготовки
студентів освітнього
ступеня

бакалавр

молодший бакалавр, бакалавр чи
магістр

року набору 2018

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Готельно-ресторанна справа

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

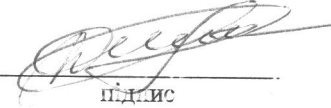
Харків, 2019 рік

Розробник:

Липовий Денис Васильович,
викладач кафедри туристичного
та готельного бізнесу

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

Д. В. Липовий
ініціали та прізвище

Керівник (гарант) освітньої
програми

Паньків Марія Михайлівна,
завідувач кафедри туристичного та готельного
бізнесу, кандидат історичних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

02.09.2019 р.


підпис

М. М. Паньків
ініціали та прізвище

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
туристичного та готельного бізнесу

назва кафедри

протокол від 02.09.2019 р. № 2.

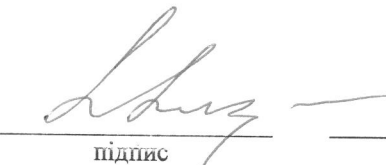
Зав. кафедри


підпис

М. М. Паньків
ініціали та прізвище

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 02.09.2019 р. № 1.

Голова методичної комісії


підпис

Л. І. Літвін
ініціали та прізвище

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанна справа» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування у студентів знань з технології ресторанних послуг із врахуванням специфіки підприємства (типу, класу, функціонально-технологічної структури, рівня оснащення технологічних процесів виробництва продукції та сервісного обслуговування), а також оволодіння навичками виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності з організації ресторанної справи; набуття навичок у визначенні завдань діяльності ЗРГ з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з роботи технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у ЗРГ, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є структура і логічна послідовність функціональної діяльності з організації ресторанної справи, а також сукупність методів і прийомів такої діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Товарознавство» і «Готельна справа» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Економіка готелів і ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Іноземна мова спеціальності», «Бухгалтерський облік», «Технологія ресторанної продукції», «Кейтеринг», «Маркетинг», «Організація туризму», «Управління дистрибуцією послуг», «Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства», «Барна справа», «Організація роботи сомельє», «Етнічна кулінарія», «Енологія і еногастрономія».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 1. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок безпечної діяльності відповідно до профілю роботи, галузевих норм і правил, а також необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях;

ЗК 3. Здатність до застосовування концептуальних і базових знань, розуміння предметної області і професії;

ЗК 7. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 9. Цінування та повага до різноманітності та мультикультурності.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність організовувати та координувати сервісну виробничу та технологічну та діяльність;

ФК 5. Вміння визначати функціональні області об'єктів готельного та ресторанного бізнесу та зв'язки між ними;

ФК 6. Здатність використовувати технології виробництва, організації обслуговування і реалізації послуг;

ФК 7. Здатність оцінювати і забезпечувати якість виконуваних робіт.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знання закономірностей функціонування об'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 2. Знання та розуміння сервісної діяльності, технології виготовлення ресторанної продукції, проектування готельних послуг, маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі;

ПРН 5. Знання та розуміння процесів розроблення готельних та ресторанних послуг, організації обслуговування споживачів;

ПРН 6. Знання та розуміння стандартизації послуг, сервісних методик і процедур у сфері готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 11. Здатність організовувати і контролювати виконання виробничої та експлуатаційної програми, організовувати матеріально-технічне забезпечення сервісних процесів;

ПРН 12. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для бізнес-процесів;

ПРН 18. Здатність демонструвати розуміння основних засад безпеки життя.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Місія громадського харчування.

Предмет дисципліни «Ресторанна справа». Генезис громадського харчування як складової сфери гостинності. Сучасна візія місії громадського харчування. Легітимні основи функціонування закладів громадського харчування.

Тема 2. Класифікація і типи закладів громадського харчування.

Термінологія лекції. Типи закладів громадського харчування. Показники, які визначають тип закладу. Асортиментний мінімум. Признаки класифікації ЗХ.

Тема 3. Середовище підприємств громадського харчування.

Термінологія лекції. Мережа закладів харчування міста. Мережа ЗХ в розрізі районів міста. Заклади харчування при колективних засобах розміщення. Поняття «Продукція» та «Послуга». Технологічний і виробничий процеси закладу громадського харчування. Характеристика забезпечувальних процесів.

Тема 4. Конфігурація постачання.

Термінологія лекції. Завдання постачання. Джерела постачання. Організація постачання. Реєстр затверджених постачальників. Постачання харчових продуктів. Рух товарів у ЗГХ. Ланцюг постачання і принцип «Traceability». Приймання за кількістю. Приймання за якістю. Товарні запаси. Матеріальне-технічне постачання.

Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень.

Термінологія лекції. Призначення складської групи приміщень. Послідовність складських операцій. Номенклатура складських приміщень. Складське обладнання. Устрій приміщень складської групи. Способи складування. Зберігання сировини тваринного походження. Зберігання сировини рослинного походження. Характеристика методів складської обробки FIFO і LIFO. Тарне господарство.

Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень.

Термінологія лекції. Призначення сервісних приміщень. Номенклатура сервісних приміщень. Конфігурація роздачі. Конфігурація буфету (сервіс-бару). Конфігурація приміщень вестибюльної групи. Конфігурація торгового залу. Конфігурація банкетного залу. Визначення площ сервісних приміщень.

Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень.

Термінологія лекції. Призначення підсобних приміщень. Номенклатура підсобних приміщень. Конфігурація мийної кухонного посуду. Конфігурація мийної столового посуду. Конфігурація сервізної. Конфігурація білизняної. Конфігурація приміщень для персоналу.

Тема 8. Планування сервісу.

Термінологія лекції. Парадигма викладення. Працівники. Процедури. Споживачі. Місце надання сервісу. Забезпечення ресурсами. Призначення меню.

Види меню. Розробка меню. Оформлення меню. Циклічне меню. Банкетне меню. Норми праці сервісного персоналу. Графіки виходу на роботу.

Тема 9. Форми і методи сервісу.

Термінологія лекції. Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Лінія прилавків самообслуговування. Буфетна лінія. Способи розрахунку. Форми обслуговування офіціантами: «в стіл» та «в обніс».

Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.

Термінологія лекції. Столові меблі. Допоміжні меблі. Столовий посуд. Посуд подачі. Столові прибори. Допоміжні прибори. Столова білизна.

Тема 11. Підготовка сервісу.

Термінологія лекції. Введення в процесний підхід. Етапи сервісного процесу. Підготовка приміщень для споживачів. Розміщення меблів у залі. Підготовка посуду і столової білизни. Попереднє сервірування столів.

Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами.

Термінологія лекції. Стили подачі страв офіціантами. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання других страв. Підготовка столу до подавання десертів і напоїв. Правила та техніка подавання десертів. Правила і техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.

Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу.

Термінологія лекції. Класифікація банкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування банкетів. Підготовка до проведення банкету. Визначення потреби в матеріальних ресурсах. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет за типом «шведського столу». Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Банкет-чай. Особливості обслуговування тематичних банкетів..

Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу.

Термінологія лекції. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом. Особливості організації банкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для банкету-прийому. Особливості сервірування столу на банкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на банкетах-прийомах.

Тема 15. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів.

Термінологія лекції. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Тема 16. Конфігурація сервісу регламентованого режиму.

Термінологія лекції. Добовий раціон харчування. Добовий набір продуктів. Особливості надання сервісу дітям. Особливості надання сервісу дієтичного харчування в санаторіях і лікувально-профілактичних закладах.

Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах харчування при готелях.

Термінологія лекції. Заклади ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Обслуговування в обідній час. Організація «шведського столу». Обслуговування в номерах готелю. Додаткові послуги закладів громадського харчування при готелі.

Тема 18. Конфігурація сервісу бізнес-заходів.

Термінологія лекції. Класифікація та загальні вимоги до організації бізнес-заходів. Обслуговування за місцем проведення заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями. Організація харчування на виставках та ярмарках. Обслуговування учасників і глядачів спортивних змагань.

Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.

Термінологія лекції. Характеристика цільового контингенту. Умови надання сервісу. Витрати енергії на маршруті. Нутріціологічні аспекти харчування при спортивному туризмі. Обмеження технологічного процесу. Напіврідкі страви. Особливості вогнища і кухонного посуду при польовому харчуванні.

Тема 20. Конфігурація сервісу при релігійному туризмі.

Термінологія лекції. Характеристика православного контингенту. Коротка характеристика православного християнства. Релігійні вимоги харчування православних. Пісна і скоромна страва. Нутріціологічні аспекти пісних страв. Трапезний календар. Обмеження технологічного процесу в православної кухні. Характеристика кашрутного контингенту. Вимоги до харчування «Кашрут». Обмеження технологічного процесу при кашруті. Спеціальна технологія страв кошерної кухні. Характеристика халяльного контингенту. Вимоги до харчування «Халяль». Пости в ісламі. Обмеження технологічного процесу при халяльному харчуванні. Спеціальна технологія страв халяльної кухні.

Тема 21. Інспектування сервісу.

Чек-листи. Градація невідповідностей. Сприйнята якість. Модель розривів якості (GAP-модель). Анкетування. Таємний Гість (Mystery Guest).

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Назви тем	Обсяг у годинах																								
	денна форма												заочна форма												
	повна						скорочена						повна						скорочена						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	
Тема 1. Місія ГХ	13	2				11							12					12							
Тема 2. Класифікація і типи ЗГХ	17	2		4		11							14	2				12							
Тема 3. Середовище ПГХ	14	2				12							12					12							
Тема 4. Конфігурація постачання	17	2		4		11							12					12							
Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень	14	2				12							12					12							
Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень	15	4				11							18	2		4		12							
Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень	17	2		4		11							12					12							
Тема 8. Планування сервісу	18	2		4		12							16			4		12							
Тема 9. Форми і методи сервісу	18	2		4		12							14	2				12							
Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	20	4		4		12							16			4		12							
Тема 11. Підготовка сервісу	17	4		4		9							12					12							
Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами	18	4		4		10							18	2		4		12							
Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу	16	2		4		10							18	2		4		12							
Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу	13	4				9							12					12							
Тема 15. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів	11	2				9							14					14							
Тема 16. Конфігурація сервісу регламентованого режиму	16	2		4		10							12					12							
Тема 17. Конфігурація сервісу в	16	2		4		10							15					15							

Назви тем	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
ЗГХ при готелях																								
Тема 18. Конфігурація сервісу бізнес-заходів	14	2		2		10							14					14						
Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	18	4		4		10							15					15						
Тема 20. Конфігурація сервісу при релігійному туризмі	16	2		4		10							18			4		14						
Тема 21. Інспектування сервісу	12	2				10							14	2				12						
Курсова робота	30					30																		
Усього годин /кредитів ECTS	360/12	54		54		252							300/10	12		24		264						

4.2. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття			28	26				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			28	26				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)				30				
	Самостійна робота студентів			124	98				
	Усього годин			180	180				
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття			6	6				
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття			12	12				
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів			132	132				
	Усього годин			150	150				
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

5. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ) І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

5.1. Теми лекційних занять

Тема дисципліни	Тема лекції	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скоро-чена	пов-на	скоро-чена
Тема 1. Місія ГХ	Місія ГХ	2			
Тема 2. Класифікація і типи ЗГХ	Класифікація і типи ЗГХ	2		2	
Тема 3. Середовище ПГХ	Середовище ПГХ	2			
Тема 4. Конфігурація постачання	Конфігурація постачання	2			
Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень	Конфігурація складської групи приміщень	2			
Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень	Конфігурація сервісних приміщень	4		2	
Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень	Конфігурація підсобних приміщень	2			
Тема 8. Планування сервісу	Планування сервісу	2			
Тема 9. Форми і методи сервісу	Форми і методи сервісу	2		2	
Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	4			
Тема 11. Підготовка сервісу	Підготовка сервісу	4			
Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами	Конфігурація сервісу офіціантами	4		2	
Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу	Конфігурація банкетного сервісу	2		2	
Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу	Конфігурація протокольного сервісу	4			
Тема 15. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів	Конфігурація сервісу туристів і пасажирів	2			
Тема 16. Конфігурація сервісу регламентованого режиму	Конфігурація сервісу регламентованого режиму	2			
Тема 17. Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях	Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях	2			
Тема 18. Конфігурація сервісу бізнес-заходів	Конфігурація сервісу бізнес-заходів	2			
Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	4			
Тема 20. Конфігурація сервісу при релігійному туризмі	Конфігурація сервісу при релігійному туризмі	2			
Тема 21. Інспектування сервісу	Інспектування сервісу	2		2	
Усього		54		12	

Лекційний матеріал доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту:

<https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=392>

Лекційний матеріал наведено у [2, 4, 5].

5.2. Теми семінарських занять

Семінарських занять не передбачено

5.3. Теми практичних занять

Тема дисципліни	Тема практичного заняття	Обсяг у годинах			
		денна форма		заочна форма	
		пов-на	скоро-чена	пов-на	скоро-чена
Тема 1. Місія ГХ	Місія ГХ				
Тема 2. Класифікація і типи ЗГХ	Класифікація і типи ЗГХ	4			
Тема 3. Середовище ПГХ	Середовище ПГХ				
Тема 4. Конфігурація постачання	Конфігурація постачання	4			
Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень	Конфігурація складської групи приміщень				
Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень	Конфігурація сервісних приміщень			4	
Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень	Конфігурація підсобних приміщень	4			
Тема 8. Планування сервісу	Планування сервісу	4		4	
Тема 9. Форми і методи сервісу	Форми і методи сервісу	4			
Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	Конфігурація матеріального забезпечення сервісу	4		4	
Тема 11. Підготовка сервісу	Підготовка сервісу	4			
Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами	Конфігурація сервісу офіціантами	4		4	
Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу	Конфігурація банкетного сервісу	4		4	
Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу	Конфігурація протокольного сервісу				
Тема 15. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів	Конфігурація сервісу туристів і пасажирів				
Тема 16. Конфігурація сервісу регламентованого режиму	Конфігурація сервісу регламентованого режиму	4			
Тема 17. Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях	Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях	4			
Тема 18. Конфігурація сервісу бізнес-заходів	Конфігурація сервісу бізнес-заходів	2			
Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті	4			
Тема 20. Конфігурація сервісу при релігійному туризмі	Конфігурація сервісу при релігійному туризмі	4		4	
Тема 21. Інспектування сервісу	Інспектування сервісу				
Усього		54		24	

Завдання до практичних занять наведено на Порталі навчальних ресурсів інституту: <https://edu.htei.kh.ua/course/view.php?id=392>

5.4. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття непередбачено.

6. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Місія громадського харчування.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 2. Класифікація і типи закладів громадського харчування.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 3. Середовище підприємств громадського харчування.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 4. Конфігурація постачання.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 8. Планування сервісу.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 9. Форми і методи сервісу.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 11. Підготовка сервісу.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 15. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 16. Конфігурація сервісу регламентованого режиму.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 17. Конфігурація сервісу в закладах харчування при готелях.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 18. Конфігурація сервісу бізнес-заходів.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни; підготовка до практичного заняття, оформлення його результатів.

Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни.

Тема 20. Конфігурація сервісу при релігійному туризмі.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни.

Тема 21. Інспектування сервісу.

Опрацювання першоджерел; вивчення нормативно-законодавчої та правової бази; опрацювання Інтернет-ресурсів за проблематикою навчальної дисципліни.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

7. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом передбачено виконання індивідуального завдання у форматі курсової роботи. Порядок її виконання та критерії оцінювання наведено у відповідних методичних вказівках [№ 3].

Організація курсового проектування регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів);

- Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у творах працівників і здобувачів вищої освіти Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

8. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

8.1. Схема нарахування балів для студентів денної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1. Місія ГХ			5					
	Тема 2. Класифікація і типи ЗГХ			7					
	Тема 3. Середовище ПГХ			5					
	Тема 4. Конфігурація постачання			7					
	Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень			5					
	Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень			5					
	Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень			5					
	Тема 8. Планування сервісу			6					
	Тема 9. Форми і методи сервісу			5					
	Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу			5					
	Тема 11. Підготовка сервісу				5				
	Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами				5				
	Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу				5				
	Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу				6				
	Тема 15. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів				5				
	Тема 16. Конфігурація сервісу регламентованого режиму				5				
	Тема 17. Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях				7				
	Тема 18. Конфігурація сервісу бізнес-заходів				5				
	Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті				7				
	Тема 20. Конфігурація сервісу при релігійному туризмі				5				
	Тема 21. Інспектування сервісу				5				
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен			40	40				
Разом				100	100				

8.2. Схема нарахування балів для студентів заочної форми навчання

Види контролю	Теми дисципліни / види активності	Навчальні роки							
		2018/2018		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Поточний контроль (максимум 60 балів, мінімум 34)	Тема 1. Місія ГХ			6					
	Тема 2. Класифікація і типи ЗГХ			6					
	Тема 3. Середовище ПГХ			5					
	Тема 4. Конфігурація постачання			7					
	Тема 5. Конфігурація складської групи приміщень			5					
	Тема 6. Конфігурація сервісних приміщень			6					
	Тема 7. Конфігурація підсобних приміщень			4					
	Тема 8. Планування сервісу			6					
	Тема 9. Форми і методи сервісу			7					
	Тема 10. Конфігурація матеріального забезпечення сервісу			3					
	Тема 11. Підготовка сервісу				3				
	Тема 12. Конфігурація сервісу офіціантами				7				
	Тема 13. Конфігурація банкетного сервісу				5				
	Тема 14. Конфігурація протокольного сервісу				6				
	Тема 15. Конфігурація сервісу туристів і пасажирів				6				
	Тема 16. Конфігурація сервісу регламентованого режиму				4				
	Тема 17. Конфігурація сервісу в ЗГХ при готелях				5				
	Тема 18. Конфігурація сервісу бізнес-заходів				5				
	Тема 19. Конфігурація сервісу груп на туристичному маршруті				7				
	Тема 20. Конфігурація сервісу при релігійному туризмі				5				
	Тема 21. Інспектування сервісу				5				
Підсумковий контроль	Письмовий екзамен			40	40				
Разом				100	100				

9. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються такі форми та методи оцінювання:

Поточний контроль:

- для студентів денної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять;
- для студентів заочної форми навчання: оцінювання роботи на практичних заняттях, поточне тестування, оцінювання відвідування аудиторних занять.

Підсумковий контроль:

- для студентів денної форми навчання: письмовий екзамен;
- для студентів заочної форми навчання: письмовий екзамен.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

10.1. Основні джерела інформації

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства 3-тє вид : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 280 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 382 с.
3. Липовий Д. В. Ресторанна справа : метод. вказівки з викон. курсов. роботи для студентів спеціальностей 241 Готельно-ресторанна справа та 242 Туризм / Д. В. Липовий, О. В. Антонова, Н. В. Вольфсон-Гаршина. – Харків, 2019. – 24 с. – Рукопис.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 304 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник : [для вищ. навч. закл.] / За ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2016 – 584 с.

10.2. Додаткові джерела інформації

6. HoReCa : навч. посіб. : у 3-х т. – Т. 2 : Ресторани / [А. А. Мазаракі та ін.] за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
7. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – Чинний від 2004-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – III, 12 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О. В. Шалимінов. – Київ : Арії, 2011. – 992 с.
9. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. : 2-е вид. перероб. і допов. / за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар. – Київ : КУТЕП, 2016. – 407 с.
10. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. – Чинний з 1999-03-26. – Київ : Держстандарт України, 1999. – III, 31 с.
11. PROhotel [Електронний ресурс] : [портал про готельний бізнес]. – Режим доступу : <http://prohotel.ru/>. – Станом на 30.08.2019. – Назва з екрану.
12. Верховна Рада України [Електронний ресурс] : [офіційний веб-портал]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.
13. Готельний і ресторанний бізнес в Україні та світі [Електронний ресурс] : [веб-портал організації]. – Режим доступу: <http://www.hotelbiz.com.ua>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.
14. Сіль [Електронний ресурс] : [національна ресторанна премія]. – Режим доступу: <http://saltawards.com/uk/>. – Станом на 28.08.2019. – Назва з екрану.