

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології харчування

Затверджую»

Завідувач кафедри  
(Ф.В. Перцевой)  
2019 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БВС 7 Організація харчування в підприємствах туристичної  
індустрії

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з *Організації харчування в підприємствах туристичної індустрії* для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»

Розробник: *Степанова Т.М.*, к.т.н., доцент кафедри технології харчування

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технології харчування.

Протокол від 24 травня 2019 року № 12

Завідувач кафедри *М. Жу* (підпис) Перцевий Ф.В. (прізвище та ініціали)

Погоджено:

Декан факультету *О.В.* (Радчук О.В.)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 4.06 2019 р.

Методист навчального відділу *П.В.* ( )

© СНАУ, 2019 рік

© *Степанова Т.М.*, 2019 рік

### Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – <b>3,0</b>	Галузь знань <b>0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»</b> <small>(шифр і назва)</small>	За вибором
Модулів – 2	Спеціальність: 181 «Харчові технології»	<b>Рік підготовки:</b> 2019-2020-й
Змістових модулів – 4		Курс 4
Індивідуальне науково-дослідне завдання		<b>Семестр</b>
Загальна кількість годин - <b>90</b>		8-й Лекції 12 год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – <b>1,5</b> самостійної роботи студента – <b>1,4</b>		<b>Освітній ступінь:</b> <b>бакалавр</b>

#### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1 /1,5 (36/54)

## 1. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** є формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства.

**Завдання:** ознайомлення з основами організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства туристичної індустрії;

- ознайомлення з характеристикою форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів;
- оволодіння знаннями щодо надавання послуг споживачам підприємств ресторанного господарства;
- ознайомлення з класифікацією і типами підприємств;
- оволодіння знаннями теоретичних основ моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- оволодіння знаннями, навичками та вміннями щодо розвитку виставкової та фестивальної діяльності у ресторанному господарстві;
- оволодіння знаннями, навичками та вміннями організувати роботу та робочі місця при здійсненні виставкової та фестивальної діяльності;
- ознайомлення з роллю особистості в ресторанному господарстві;
- ознайомлення з особливостями організації обслуговування в закладах ресторанного господарства за кордоном.

**У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:**

**Знати:**

- ресторанне господарство в сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній;
- класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства;
- основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію надання послуг з кейтерингу та фудінгу;
- теоретичні основи моделювання процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- основи моделювання процесу обслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
- організацію і моделювання процесу обслуговування споживачів на транспорті, учасників культурних, громадських та спортивних заходів, мешканців готелів, іноземних туристів, споживачів у місцях масового відпочинку, на ринках і в торгівельних комплексах;
- розвиток виставкової та фестивальної діяльності у ресторанному господарстві;
- організацію роботи та робочих місць при здійсненні виставкової та фестивальної діяльності;
- роль особистості в ресторанному господарстві;

- особливості мережі закладів ресторанного господарства та організації виробництва продукції у них;
- особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства за кордоном.

**Вміти:**

- формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній;
- вирішувати виробничі ситуації;
- планувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.
- розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства;
- аналізувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**2. Програма навчальної дисципліни**

(Затверджена «24» 02 \_\_\_\_\_ 2014 року, Протокол № 7 )

**Змістовий модуль 1. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.**

*Тема 1.1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.*

Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та класифікація згідно з різними ознаками.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процесі обслуговування споживачів.

*Тема 1.2. Вимоги до інтер'єру приміщень і зв'язок його з концептуальними рішеннями закладу ресторанного господарства та його форматом.*

Стили дизайну закладу ресторанного господарства: класичний, демократичний, кантрі, ретро, «еклектика», «поп-арт», «фен-шуй», «мінімалізм», «ностальжі», «ар нуво», «ліберті», «модерн», «гімар», «муша», «хай тек», «біодизайн» тощо та їх характеристика.

Види елементів дизайну інтер'єру приміщень. Мистецтво шинуарзі в декоративному оформленні закладів ресторанного господарства: закордонний досвід.

*Тема 1.3. Види та характеристика устаткування, яке використовується під час обслуговування споживачів.*

Види і класифікація меблів. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Способи розміщення меблів у залах: геометричний, вільний. Світло і квіти в ін-

тер'єрі торгівельної групи приміщень, класифікація світильників. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів.

Етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів. Види прибирання приміщень (сухе, вологе, комбіноване, правила провітрювання), правила розміщення меблів у залах, альтернативний вибір розміщення меблів у залах закладів.

**Змістовий модуль 2. Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.**

*Тема 2.1. Обслуговування як сполучення функцій реалізації продукції та організації її споживання.*

Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани).

Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу» (ГОСТ 30524-97). Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торгівельної групи.

*Тема 2.2. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual"*

Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (лінії)». Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.

**Змістовий модуль 3. Виставкова і фестивальна діяльність закладів ресторанного господарства.**

*Тема 3.1. Розвиток виставкової та фестивальної діяльності в ресторанному господарстві.*

Особливості виставкового та фестивального бізнесу у сфері гостинності та його еволюція: вітчизняний та закордонний досвід.

Класифікація виставкової та фестивальної діяльності учасників згідно з різними ознаками.

Досвід діяльності Асоціації кулінарів України, закордонних асоціацій, Всесвітньої організації кухарів та інших громадських об'єднань у ресторанному господарстві.

*Тема 3.2. Організація роботи та робочих місць при здійсненні виставкової та фестивальної діяльності.*

Фестивалі регіональних (національних, інтернаціональних) кухонь, фестивалі страви (страв), продуктів, товарів тощо.

Особливості організації підготовчої роботи до проведення виставкової і фестивальної діяльності.

*Тема 3.3. Роль особистості в ресторанному господарстві.*

Роль особистості в кулінарній справі та сервісі. Напрями розвитку ресторанного господарства. Відомі вітчизняні та закордонні школи кулінарної та кондитерської майстерності.

**Змістовий модуль 4. Особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства за кордоном.**

*Тема 4.1. Організація обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.*

Характеристика дизайну закладів та інтер'єру залів відповідно до концептуальності. Сучасні підходи до підвищення ефективності використання просторових ресурсів у закладах ресторанного господарства закритого типу.

*Тема 4.2. Класична та інноваційна організації продукції харчування в закладах ресторанного господарства за кордоном.*

Класифікація харчових речовин і головних груп харчових продуктів. Методи приготування та способи обробки харчових продуктів: випікання, барбекю, бланшування, варіння, тушкування, бройл, смаження у фритюрі, фрі, пан-бройл, поуч, випарювання, парку, сім мер, на парі, соте.

*Тема 4.3. Організація спеціалізованих форм обслуговування.*

Організація надання послуг з харчування й обслуговування у парках атракціонів та розваг та інших місцях масового відпочинку.

Класифікація місць відпочинку населення згідно з різними ознаками.

Класифікація парків масового відпочинку та розваг.

Характеристика мережі закладів ресторанного господарства в них.

**4. Структура навчальної дисципліни**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Послуги та матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.</b>												
<b>Тема 1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</b>	4					4						
<b>Тема 2. Вимоги до інтер'єру приміщень і зв'язок його з концептуальними рішеннями закладу ресторанного</b>	10	2	4			4						

<i>господарства та його форматом.</i>													
<b>Тема 3.</b> <i>Види та характеристика устаткування, яке використовується під час обслуговування споживачів.</i>	6	2				4							
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	20	4	4			12							
<b>Змістовий модуль 2. Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.</b>													
<b>Тема 4.</b> <i>Обслуговування як сполучення функції реалізації продукції та організації її споживання.</i>	4					4							
<b>Тема 5.</b> <i>Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual"</i>	10	2	4			4							
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	14	2	4			8							
<b>Модуль 2. Виставкова і фестивальна діяльність закладів ресторанного господарства та особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства за кордоном.</b>													
<b>Змістовий модуль 3. Виставкова і фестивальна діяльність закладів ресторанного господарства</b>													
<b>Тема 6.</b> <i>Розвиток виставкової та фестивальної діяльності в ресторанному господарстві.</i>	10					4							
<b>Тема 7.</b> <i>Організація роботи та робочих місць при здійсненні виставкової та фестивальної діяльності.</i>	6	2	4			6							
<b>Тема 8.</b> <i>Роль особистості в ресторанному господарстві.</i>	8	2				6							
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	24	4	4			16							

Змістовий модуль 4. Особливості організації обслуговування в закладах ресторанного господарства за кордоном.										
Тема 9. Організація обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.	6					6				
Тема 10. Класична та інноваційна організація продукції харчування в закладах ресторанного господарства за кордоном.	12	2	4			6				
Тема 11. Організація спеціалізованих форм обслуговування.	6					6				
Разом за змістовим модулем 4	24	2	4			18				
Усього годин	90	12	24			54				

### 5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p><b>Тема 1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до інтер'єру приміщень і зв'язок його з концептуальними рішеннями закладу ресторанного господарства та його форматом.</b></p> <p>1. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та класифікація згідно з різними ознаками.</p> <p>2. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».</p> <p>3. Стили дизайну закладу ресторанного господарства та їх характеристика.</p>	2
2	<p><b>Тема 2. Види та характеристика устаткування, яке використовується під час обслуговування споживачів.</b></p> <p>1. Види і класифікація меблів.</p> <p>2. Санітарно-гігієнічні вимоги до них.</p> <p>3. Способи розміщення меблів у залах: геометричний, вільний.</p> <p>4. Світло і квіти в інтер'єрі торгівельної групи приміщень, класифікація світильників.</p>	2
3	<p><b>Тема 3. Обслуговування як сполучення функції реалізації продукції та організації її споживання. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual".</b></p> <p>1. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами</p>	2

	<p>(повносервісні ресторани).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам.</li> <li>Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (лінії)». Необхідне устаткування.</li> <li>Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення.</li> </ol>	
4.	<p><b>Тема 4. Розвиток виставкової та фестивальної діяльності в ресторанному господарстві. Організація роботи та робочих місць при здійсненні виставкової та фестивальної діяльності.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Особливості виставкового та фестивального бізнесу у сфері гостинності та його еволюція: вітчизняний та закордонний досвід.</li> <li>Досвід діяльності Асоціації кулінарів України, закордонних асоціацій, Всесвітньої організації кухарів та інших громадських об'єднань у ресторанному господарстві.</li> <li>Фестивалі регіональних (національних, інтернаціональних) кухонь, фестивалі страви (страв), продуктів, товарів тощо.</li> </ol>	2
5.	<p><b>Тема 5. Організація обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства. Класична та інноваційна організація продукції харчування в закладах ресторанного господарства за кордоном.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Характеристика дизайну закладів та інтер'єру залів відповідно до концептуальності.</li> <li>Класифікація харчових речовин і головних груп харчових продуктів.</li> <li>Методи приготування та способи обробки харчових продуктів.</li> </ol>	2
6.	<p><b>Тема 6. Організація спеціалізованих форм обслуговування.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Організація надання послуг з харчування й обслуговування у парках атракціонів та розваг та інших місцях масового відпочинку.</li> <li>Класифікація місць відпочинку населення згідно з різними ознаками.</li> <li>Характеристика мережі закладів ресторанного господарства в них.</li> </ol>	2
	<b>Разом</b>	<b>12</b>

### 6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Вимоги до інтер'єру приміщень і зв'язок його з концептуальними рішеннями закладу ресторанного господарства та його форматом.</b> Ознайомлення зі стилями дизайну закладу ресторанного господарства як складової концепції закладу.	4
2	<b>Тема 2. Ознайомлення з обслуговуванням як сполученням функцій реалізації продукції та організації її споживання.</b> Вивчення вимог до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual"	4
3	<b>Тема 3. Вивчення розвитку виставкової та фестивальної діяльності в ресторанному господарстві.</b> Ознайомлення з особливостями виставкового та фестивального бізнесу у сфері гостинності та його еволюція: вітчизняний та закордонний досвід.	4
4	<b>Тема 4. Ознайомлення з організацією роботи та робочих місць при здійсненні виставкової та фестивальної діяльності.</b> Вивчення організації роботи та робочих місць при здійсненні виставкової та фестивальної діяльності.	4
5	<b>Тема 5. Вивчення організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.</b> Ознайомлення з класичною та інноваційною організацією продукції харчування в закладах ресторанного господарства за кордоном	4
6	<b>Тема 6. Вивчення організації спеціалізованих форм обслуговування.</b> Ознайомлення з організацією надання послуг з харчування й обслуговування у парках атракціонів та розваг та інших місцях масового відпочинку.	4
<b>Разом</b>		<b>24</b>

### 7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<b>Тема 1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</b> Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності. Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного та повітряного режиму.	4
2	<b>Тема 2. Вимоги до інтер'єру приміщень і зв'язок його з концептуальними рішеннями закладу ресторанного господарства та його форматом.</b>	4

	<p>Стилі дизайну закладу ресторанного господарства: класичний, демократичний, кантрі, ретро, «еклектика», «поп-арт», «фен-шуй», «мінімалізм», «ностальжі», «ар нуво», «ліберті», «модерн», «гімар», «муша», «хай тек», «біодизайн» тощо та їх характеристика.</p> <p>Види елементів дизайну інтер'єру приміщень. Мистецтво шинуарзі в декоративному оформленні закладів ресторанного господарства: закордонний досвід.</p>	
3	<p><b>Тема 3.</b> Види та характеристика устаткування, яке використовується під час обслуговування споживачів.</p> <p>Етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів. Види прибирання приміщень (сухе, вологе, комбіноване, правила провітрювання), правила розміщення меблів у залах, альтернативний вибір розміщення меблів у залах закладів.</p>	4
4	<p><b>Тема 4.</b> Обслуговування як сполучення функції реалізації продукції та організації її споживання.</p> <p>Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани).</p> <p>Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу» (ГОСТ 30524-97). Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торгівельної групи.</p>	4
5	<p><b>Тема 5.</b> Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату “Quick’n’Casual”</p> <p>Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.</p>	4
6	<p><b>Тема 6.</b> Розвиток виставкової та фестивальної діяльності в ресторанному господарстві.</p> <p>Класифікація виставкової та фестивальної діяльності учасників згідно з різними ознаками.</p> <p>Досвід діяльності Асоціації кулінарів України, закордонних асоціацій . Весівтньої організації кухарів та інших громадських об'єднань у ресторанному господарстві.</p>	4
7	<p><b>Тема 7.</b> Організація роботи та робочих місць при здійсненні виставкової та фестивальної діяльності.</p> <p>Фестивалі продуктів, товарів тощо.</p> <p>Особливості організації підготовчої роботи до проведення виставкової і фестивальної діяльності.</p>	6
8	<p><b>Тема 8.</b> Роль особистості в ресторанному господарстві.</p> <p>Напрями розвитку ресторанного господарства.</p>	6

9	<b>Тема 9.</b> Організація обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства. Характеристика дизайну закладів та інтер'єру залів відповідно до концептуальності. Сучасні підходи до підвищення ефективності використання просторових ресурсів у закладах ресторанного господарства закритого типу.	6
10	<b>Тема 10.</b> Класична та інноваційна організація продукції харчування в закладах ресторанного господарства за кордоном. Методи приготування та способи обробки харчових продуктів: бройл, фрі, пан-бройл, поуч, випарювання, парку, сім-мер, на парі, соте.	6
11	<b>Тема 11.</b> <i>Організація спеціалізованих форм обслуговування.</i> Класифікація місць відпочинку населення згідно з різними ознаками. Класифікація парків масового відпочинку та розваг.	6
	<b>Разом</b>	<b>54</b>

## 8. Індивідуальні завдання

### 1. Підготовка рефератів:

Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та класифікація згідно з різними ознаками.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів.

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: класичний та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: демократичний та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: кантрі та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: ретро та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «еклектика» та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «поп-арт» та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «фен-шуй» та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «мінімалізм» та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «ностальжі» та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «ар нуво» та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «ліберті» та його характеристика.

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «модерн» та його характеристика.

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «гімар» та його характеристика..

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «муша» та його характеристика.

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «хай тек» та його характеристика.

Стиль дизайну закладу ресторанного господарства: «біодизайн» та його характеристика.

Види елементів дизайну інтер'єру приміщень.

Мистецтво шинуарзі в декоративному оформленні закладів ресторанного господарства: закордонний досвід.

## 9. Методи навчання

### 1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. *Словесні*: розповідь, пояснення, лекція.

1.2. *Наочні*: демонстрація.

### 2. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

2.1. *Проблемний* (проблемно-інформаційний)

2.2. *Дослідницький*

2.3. *Пояснювально-демонстративний*

3. **Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

4. **Інтерактивні технології навчання** - використання мультимедійних технологій.

## 10. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)

3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях;
- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
- результати тестування;

## 11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота					Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Змістовий модуль 1 – 35 балів		Змістовий модуль 2 – 35 балів					
T1- T3	T4-T5	T6-T8	T9-T11	15	85	15	100
20	15	15	20		(70+15)		

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
69-74	<b>D</b>	задовільно	
60-68	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 14. Рекомендована література

### Базова

- Архипов, В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / В.В.Архипов– К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
- Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / Богушева В. И. - М., Феникс, 2008 – 253 с.
- Пятницкая, Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Текст]: практикум / Н. А. Пятницкая. - Киев : Вища шк., 1990. - 271 с.
- П'ятницька, Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] / Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / Н.О. П'ятницька – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. - 144 с.

#### Допоміжна

1. Аграновский А.Д. Организация производства и обслуживания в общественном питании. [Текст] Уч. Пособие для техникумов / А.Д. Аграновский - М., 1990
2. Ванукевич А.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / А.С. Ванукевич - М.: Экономика, 1989/
3. Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] / Ю.Ф.Волков.— Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.
4. Ефимова, Ю.В. Шведский стол. Форматы и технологии [Текст] / Ю.В. Ефимова. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 138 с.
5. Зигель С., Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст] / С.Зигель, Х. ленгель, Г. Штинкель, В.Гутмайер - Москва, Центрполиграф, 2007. - 288 с.
6. Кучер, Л.С. Организация обслуживания общественного питания [Текст] Учебник: / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. - 544 с.

#### 15. Інформаційні ресурси

<http://www.restorator.ua/>  
<http://restorator.name/>  
<http://restoratorchef.ru/>  
<http://top-restorator.at.ua/>  
<http://www.horeca.ru/>  
<http://horeca-market.com.ua/>  
<http://www.horeca-ukraine.com/>  
<http://www.restaurant.com/>  
<http://www.restoran.ua/>  
<http://www.restaurantowner.com/>  
<http://restaurantcommando.com/>  
<http://bestrestaurantsmagazine.com/>