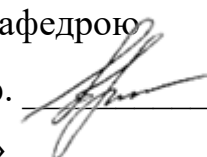


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

проф.  Олесья ПРИСС

« ___ » _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Спеціальні форми обслуговування»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа
(на основі повної загальної середньої освіти)
факультет агротехнологій та екології

2021 – 2022 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Спеціальні форми обслуговування» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа (на основі повної загальної середньої освіти). – Мелітополь, ТДАТУ, 2021. – 10 с.

Розробник: к.е.н., доцент Тетяна КАРМАН

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол від “ 26 ” серпня 2021 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

проф.  Олесья ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за ОПП Готельно-ресторанна справа для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від “ 31 ” серпня 2021 року № 1

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» (шифр і назва)	Обов'язкова	
Загальна кількість годин – 90 годин	Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		4-й	7-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 2 год. самостійна робота студента – 4,5 год.	Ступінь вищої освіти: «Бакалавр»	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	12 год.
		Лабораторні заняття	
		Практичні заняття	10 год.
		Самостійна робота	68 год.
		Форма контролю: екзамен	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Спеціальні форми обслуговування» є обов'язковою у професійній підготовці здобувачів вищої освіти і складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Об'єктом вивчення дисципліни є процес організації обслуговування за спеціальними формами: «шведський стіл», кейтеринг, дипломатичні прийоми, обслуговування у місцях масового відпочинку тощо.

Предметом вивчення є: спеціальні форми обслуговування, розробка концепції ресторану, раціональна організація обслуговування за спеціальними формами.

Метою вивчення дисципліни є одержання здобувачами знань з організації обслуговування за спеціальними формами; розробки концепцій заходів та вирішення виробничих ситуацій.

Завдання дисципліни — надати здобувачам теоретичних знань і практичних вмінь з моделювання і організації спеціальних заходів в закладах ресторанного господарства.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними *компетентностями*:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність працювати в команді.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння

аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** вміння спокійно працювати в напруженому середовищі; вміння ухвалювати рішення; вміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Спеціальні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства [1-5].

Тенденції розвитку ринку ресторанного господарства. Нововведення та нові розробки на сучасному ринку ресторанного господарства. Характеристика форм і напрямів обслуговування у закладах ресторанного господарства. Характеристика сучасних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 2. Кейтеринг як вид спеціального обслуговування в закладах ресторанного господарства [1-5].

Класифікація видів кейтерингу, Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування. Види заходів та асортимент кейтерингових послуг. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингу. Характеристика обладнання, меблів, посуду для кейтерингового обслуговування. Підбір персоналу при кейтеринговому обслуговуванню.

Тема 3. Особливості обслуговування за типом «Шведський стіл» в ресторанному бізнесі [1-5].

Характеристика обслуговування за типом «шведський стіл». Розробка меню для обслуговування за типом «шведський стіл». Характеристика меблів при обслуговування за типом «шведський стіл».

Тема 4. Особливості обслуговування дипломатичних прийомів [1-5].

Класифікація дипломатичних прийомів. Характеристика дипломатичних прийомів. Види дипломатичних прийомів. Розробка меню для дипломатичних прийомів.

Тема 5. Використання прогресивних технологій сервісу у сфері гостинності [1-5].

Розвиток мереж закладів ресторанного господарства. Характеристика та організація обслуговування за формою кава-брейк. Характеристика проведення обслуговування за формою бізнес-брейк, бізнес-ланч.

Тема 6. Організація і технологія обслуговування учасників ділових та спортивних заходів [1-5].

Розвиток мереж закладів ресторанного господарства. Характеристика проведення обслуговування кава-брейк. Характеристика проведення бізнес-брейк, бізнес-ланч.

3 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1.							
1	Лекція 1	Спеціальні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2				
	Самостійна робота 1	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
2	Практичне заняття 1	Організація та технологія обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку			2		4
	Самостійна робота 2	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
3	Лекція 2	Кейтеринг як вид спеціального обслуговування в закладах ресторанного господарства	2				
	Самостійна робота 3	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
4	Практичне заняття 2	Організація кейтерингового обслуговування			2		4
	Самостійна робота 4	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	1
5	Лекція 3	Особливості обслуговування за типом «шведський стіл» в ресторанному бізнесі	2				
	Самостійна робота 5	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	1
6	Практичне заняття 3	Організація обслуговування споживачів за формою «шведський стіл»			2		5
	Самостійна робота 6	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
7-8	Самостійна робота 7	Підготовка до ПМК1-				10	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1					10
Всього за змістовий модуль 1 – 46 год.			6		6	34	35
Змістовий модуль 2.							
9	Лекція 4	Особливості обслуговування дипломатичних прийомів	2				
	Самостійна робота 8	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
10	Практичне заняття 4	Організація обслуговування дипломатичних прийомів			2		7,5
	Самостійна робота 9	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
11	Лекція 5	Використання прогресивних технологій сервісу у сфері гостинності	2				

	Самостійна робота 10	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
12	Практичне заняття 5	Організація проведення «Кава-брейк».			2		7,5
	Самостійна робота 11	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
13	Лекція 6	Організація і технологія обслуговування учасників ділових та спортивних заходів	2				
	Самостійна робота 12	Робота на навчально-інформаційному порталі				4	2
14 – 15	Самостійна робота 13	Підготовка до ПМК2-				14	
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2					10
Всього за змістовий модуль 2 –44 год			6	-	4	34	35
Екзамен							30
Всього по дисципліні – 90 год			12	-	10	68	100

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

1. Які форми обслуговування відносять до спеціальних?
2. Які переваги отримує споживач при кейтеринговому обслуговуванні?
3. Що являє собою форма обслуговування «food court»?
4. В чому специфіка обслуговування за напрямом «домашня кухня»?
5. Характеристика сучасної форми обслуговування бізнес-ланч?
6. Що таке кейтеринг?
7. За якими ознаками класифікуються види кейтерингу?
8. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування?
9. Що є об'єктом кейтерингового обслуговування?
10. Як класифікується кейтерингове обслуговування за місцем проведення заходу?
11. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.
12. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.
13. Характеристика обслуговування за типом «шведський стіл».
14. Страви, що входять до меню обіду при обслуговуванні за типом «шведський стіл».
15. Розстановка меблів а сервірування при обслуговуванні за типом «шведський стіл».

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 2)

1. Як класифікуються дипломатичні прийоми?
2. Що є приводом для влаштування дипломатичного прийому, який проводиться як повсякденна дипломатична робота?
3. Як класифікуються банкет-прийоми?
4. Денні дипломатичні прийоми.
5. Особливості дипломатичного прийому Прийом-сніданок (Lunch).
6. Особливості ділового (робочого) сніданку («Business lunch»).
7. Особливості дипломатичного прийому
8. Основними сітьовими операторами на сегменті швидкого обслуговування.
9. Охарактеризуйте системи закладів ресторанного господарства за рівнем, якістю та специфікою надання послуг.
10. Характеристика проведення обслуговування кава-брейк.

11. Характеристика проведення бізнес-брейк.
12. Характеристика проведення бізнес-ланчу.
13. Структура процесу обслуговування бізнес-ланчу.

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Мостова, Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст] : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. - Х. : Світ Книг, 2017. - 657 с
2. Усіна, А. І. Конспект лекцій з дисципліни „Технологія ресторанної справи" [Електронний ресурс] / А. І. Усіна, І. В. Сегеда. - Електрон. текстові дані. - Харків : ХНАМГ, 2012. - 1 файл ; 96 с.
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] : підручник : затверджено МОН України / за ред. Н. О. П'ятницької. - 2-ге вид., переробл. і допов. - Електрон. текстові дані. - К. : Центр учб. л-ри, 2011. - 1 файл ; 584 с.
4. Архіпов, В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посібник : рекомендовано МОН України / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. - Електрон. текстові дані. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 1 файл ; 342 с.
5. Сало, Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа [Електронний ресурс] : довідник / Я. М. Сало. - Електрон. текстові дані. - К. : Афіша, 2007. - 1 файл ; 327 с

Допоміжна:

1. Нікольчук Ю. М. Готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, фінансове забезпечення, інвестиційна привабливість та перспективи подальшого розвитку в Україні. Бізнес Інформ. 2020. №5. С. 218–226.
2. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства – К.: Ліра, 2010, - 388 с.
3. Калашник Г.М. Вступ до дипломатичного протоколу та ділового етикету – К.: Знамя, 2007, 143 с.
4. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. – К.: Академія, 2006. – 312 с
5. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів – К. : КНТЕУ, 2005,

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua>.
2. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/> .
3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС.
4. Сайт кафедри ХТГРС.
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>.
5. Internet.