

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

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«Спеціальні форми обслуговування»
(<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>)

Викладач (і): к.е.н., доц. Тетяна Карман

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/karman-tetjana-viktorivna/>

Кількість кредитів 3
Загальна кількість годин 90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу.

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». Дисципліна відіграє важливу роль у професійній підготовці бакалаврів готельно-ресторанної справи, сприяє поглибленню знань з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства та набуттю здобувачами вищої освіти спеціальних знань з моделювання систем обслуговування спеціальних заходів у закладах ресторанного господарства.

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

Вивчення курсу дає можливість студентам набути необхідного рівня теоретичних знань та практичних навичок для використання у майбутній професійній діяльності знань щодо тенденцій розвитку ринку ресторанного господарства, характеристики форм і напрямів обслуговування у ЗРГ, видів кейтерингу та асортименту кейтерингових послуг, особливостям обслуговування за типом «Шведський стіл», особливостей обслуговування дипломатичних прийомів, використанню прогресивних технологій у ресторанному бізнесі.

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

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
241 «Готельно-ресторанна справа»	<p>ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>	<p>ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 15. Здатність моделювати технологічний ланцюг та уміння організувати процеси виробництва і надання послуг закладами ресторанного господарства, відповідно до технологічних властивостей і наявності сировини.</p>	<p>РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p>

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:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

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

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Спеціальні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

2. Кейтеринг як вид спеціального обслуговування в закладах ресторанного господарства.

3. Особливості обслуговування за типом «Шведський стіл» в ресторанному бізнесі.

4. Особливості обслуговування дипломатичних прийомів.

5. Особливості обслуговування дипломатичних прийомів за типом «Фуршет»

6. Використання прогресивних технологій сервісу у сфері гостинності.

7. Організація і технологія обслуговування комбінованих банкетів.

8. Організація і технологія обслуговування учасників ділових та спортивних заходів

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Організація та технологія обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку

2. Організація кейтерингового обслуговування.

3. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування

4. Організація обслуговування споживачів за формою «шведський стіл»

5. Організація обслуговування дипломатичних прийомів

6. Організація обслуговування дипломатичних прийомів за типом «Фуршет»

7. Організація проведення «Кава-брейк».

8. Організація проведення «Бізнес-ланч».

9. Організація обслуговування за типом «Банкет-чай»

10. Обслуговування учасників та глядачів спортивних заходів

Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції,

науковому проєкті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література


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. 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.

3. 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.

4. 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

Гарант освітньої програми



(підпис)

Олеся ПРІСС