

Назва дисципліни	«Організація ресторанного господарства»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	Факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 3 курсу, спеціальність «Туризм».
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Кандидат економічних наук, доцент кафедри туристичного бізнесу та країнознавства Кучечук Л.В. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх, каб. 366; тел. (057) 707-53-06. електронна адреса кафедри: turbiz@karazin.ua).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Основи туризмознавства», «Організація туристичних подорожей», «Економіка України»
Опис	Мета дисципліни. Метою викладання навчальної дисципліни є засвоєння студентами теоретичних основ сутності організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів і класів, а також методів і форм обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства, оволодіння навичками із розробки технологічного процесу сервісного обслуговування учасників культурних, громадських, спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті. Очікувані результати навчання. - формування наступних загальних компетентностей: - ЗК3 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. - ЗК4 Здатність до критичного мислення, аналізу та синтезу. - ЗК5 Прагнення до збереження навколишнього середовища. - ЗК6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу з різних джерел. - ЗК7 Здатність працювати в міжнародному контексті. - ЗК9 Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. - ЗК10 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. - ЗК12 Навички міжособистої взаємодії. - ЗК13 Здатність планувати та управляти часом. - ЗК14 Здатність працювати в команді та автономно. - формування наступних фахових компетентностей: - ФК1 Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності. - ФК2 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. - ФК4 Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.

	ФК7 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту. ФК8 Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем. ФК9 Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах. ФК12 Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу. ФК13 Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації ФК15 Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів: ПРН5 Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.. ПРН10 Розуміти, принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціальнопсихологічна, економічна, техніко-технологічна). ПРН12 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг. ПРН15 Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань. ПРН17 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері. Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 15 (п'ятнадцять) тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – семінарські (практичні) заняття). <i>Розділ 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства.</i> <i>Тема № 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.).</i> <i>Тема № 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.).</i> <i>Тема № 3. Столовий посуд, набори, білизна (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.).</i> <i>Тема № 4. Меню в закладах ресторанного господарства. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.).</i> <i>Тема № 5. Організація виробництва ресторанної продукції. (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.).</i> <i>Розділ 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства.</i> <i>Тема № 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.).</i> <i>Тема № 7. Обслуговування бенкетів (Лекцій – 2</i>
--	---

год. Сем. – 2 год.)

Тема № 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 9. Організація кейтерингового обслуговування. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Розділ 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Тема № 10. Організація обслуговування в ресторанах. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 11. Організація обслуговування в барах і кав'яр'нях. . (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 13. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 14. Особливості обслуговування туристів. . (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Методи контролю результатів навчання

Поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; виступів з презентаціями; виконання творчих завдань; написання письмового поточного контролю. Підсумковий контроль – екзамен.

Мова викладання – українська.