

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, освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес».
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	<p>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.</p> <p>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. ФК6 Розуміння процесів організації туристичних</p>

подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного).

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:

ПРН1 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів.

ПРН2 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.

ПРН6 Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів.

ПРН7 Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.

ПРН9 Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН10 Розуміти, принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціальнопсихологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПРН11 Володіти державною та іноземною (ними) мовою (мовами) на рівні, достатньому для здійснення професійної діяльності.

ПРН12 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН13 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН15 Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

ПРН16 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН17 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

ПРН18 Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.

ПРН19 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань.

ПРН20 Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання.

ПРН21 Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності.

ПРН22 Професійно виконувати завдання в невизначених та екстремальних ситуаціях.

Теми аудиторних занять та самостійної роботи

Заплановано 15 (п'ятнадцять) тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – семінарські заняття).

Розділ 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства.

Тема № 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 3. Столовий посуд, набори, білизна (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 4. Меню в закладах ресторанного господарства. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 5. Організація виробництва ресторанної продукції. (Лекцій – 4 год., Сем. – 4 год.)

Розділ 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства.

Тема № 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)

Тема № 7. Обслуговування бенкетів (Лекцій – 2 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'ярнях. . (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.