

Силабус навчальної дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ»

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський цикл)

Курс: 3

Семестр: 5

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Благополучна Анастасія Геннадіївна Посада: викладач-стажист кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: a.h.blahopoluchna@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30год.), практичні (30год.), самостійна робота(60год.) Заочна форма: лекції (8год.), практичні (8год.), самостійна робота (104год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організувати й надавати кейтерингові послуги, та обслуговувати споживачів спеціальними формами обслуговування.

<p>Чому це треба вивчати?</p>	<p>Формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок організації та управління технологіями в ресторанному господарстві; набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів виробництва та сервісу, здійснення операцій пов'язаних із наданням основних та додаткових послуг в сфері ресторанного бізнесу.</p>
<p>Яких результатів можна досягнути?</p>	<p>Володіння концептуальними знаннями теорії і практики організації готельно- ресторанного господарства, здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків, уміння використовувати організаторські навички для планування роботи колективу, знання показників і методів аналізу та моделювання процесів у професійній діяльності; уміння інтерпретувати та аргументувати окремі явища та процеси, знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів, уміння організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладів готельно-ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів, здатність розробляти і застосовувати інноваційні технології виробництва та обслуговування споживачів готельно-ресторанних послуг</p>
<p>Як можна використати набуті знання та уміння?</p>	<p>Концептуальні знання, здобуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень. Здатність до аналізу і синтезу соціально-значущих проблем та процесів. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Знання сучасної організації виробництва в закладах індустрії гостинності. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.</p>
<p>Зміст дисципліни</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика сучасних закладів ресторанного господарства та розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі. 2. Формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства. 3. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу, об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. 4. Організація обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства 5. Організація бенкетів та прийомів. 6. Організація харчування туристів та проживаючих в закладах розміщення. 7. Організація харчування пасажирів на транспорті 8. Організація обслуговування учасників ділових, культурних заходів, в місцях масового відпочинку

Обов'язкові завдання	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до екзамену (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
Міждисциплінарні зв'язки	Організація готельного господарства. Організація ресторанного господарства. Сервісологія.
Інформацій не забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02 (дата звернення: 14.09.2019). 2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с. 3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с. 4. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови. [Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація). 5. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657. 6. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Залік. Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Благод