

**БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ ЕКОНОМІКО-ПРАВОВИЙ ФАХОВИЙ
КОЛЕДЖ
ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Циклова комісія фахових дисциплін
(назва циклової комісії)**

**АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Особливості ресторанного та зарубіжного сервісу»**

Курс та семестр вивчення	4 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	Харчові технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр

ПРИЗВИЩЕ, ім'я викладача, який веде дану дисципліну, кваліфікація	КРУТЬКО Галина, викладач вищої категорії
Контактний телефон	
Електронна адреса	
Розклад навчальних занять	
Консультації	
Код дистанційного курсу	

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна
програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Результати навчання
Загальні компетентності	
ЗК2. 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, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.	РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення. РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	
ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою	
як усно, так і письмово.	
ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.	
ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.	
ЗК7. Здатність до адаптації та дій в новій ситуації.	
Спеціальні компетентності	
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.	

Робоча програма дисципліни Особливості ресторанного сервісу для студентів
(назва навчальної дисципліни)

Галузі знань 18 Виробництво та технології

спеціальності 181 Харчові технології

Робоча програма складена на підставі навчальної програми дисципліни
«Особливості ресторанного сервісу», НМЦ "Укоопосвіта від "08.05.2019р.

Розробники: (вказати авторів, їх посади, наукові ступені та вчені звання)

Крутько Г.В. – викладач вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової (предметної) комісії
технологічних дисциплін

Протокол № 1 від « _____ » _____ 20 _____ року.

Голова циклової комісії технологічних дисциплін

(підпис) (прізвище та ініціали)

© _____, 20__ рік

© _____, 20__ рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 1	Галузь знань <i>18 Виробництво та технології</i> (шифр і назва)	Нормативна (за вибором)	
Індивідуальне науково-дослідне завдання		Семестр	
Загальна кількість годин - <u>45</u>		5-й	
		Лекції	
		<u>14 год.</u>	
		Практичні, семінарські	
		<u>14 год.</u>	
		Лабораторні	
		<u>- год.</u>	
		Самостійна робота	
		<u>17 год.</u>	
		Індивідуальні завдання - год.	
		Вид контролю: <u>залік</u>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – <u>2 год.</u> самостійної роботи студента – <u>1,5 год.</u>	Освітньо-професійний ступінь: <i>фаховий молодший бакалавр</i>		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до загальної кількості годин для денної форми навчання –
для заочної форми навчання –

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: надання студентам системи знань щодо різних видів сервісу у закладах ресторанного господарства.

Завдання: основними завданнями, що мають бути вирішені у процесі викладання дисципліни є вивчення:

- класифікації ресторанів і загальних вимог до них;
- видів сервісу в ресторанах;
- особливостей національних кухонь країн близького і далекого зарубіжжя;
- особливостей обслуговування іноземних туристів.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1.1 Загальні вимоги до ресторанів різних класів.

Тема 1.2 Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритого типу.

Тема 1.3 Обслуговування гостей напоями.

Тема 1.4 Особливості обслуговування прийомів за протоколом.

Тема 2.1 Особливості національних кухонь країн близького зарубіжжя, країн Європи, Азії, Америки та Австралії.

Тема 2.2 Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства.

2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					Заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		РАЗОМ	лекції	практичні	самостійна робота		Разом	лекції	практичні.	самостійна робота
Розділ 1. Особливості обслуговування споживачів у ресторанах	28	16	8	8	12					
Тема 1.1 Загальні вимоги до ресторанів різних класів	5	2	2	-	3					
Тема 1.2 Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритого типу	7	4	2	2	3					
Тема 1.3 Обслуговування гостей напоями	8	4	2	2	4					
Тема 1.4 Особливості обслуговування прийомів за протоколом	8	6	2	4	2					
Розділ 2. Особливості обслуговування іноземних туристів	17	12	6	6	5					
Тема 2.1 Особливості національних кухонь країн близького зарубіжжя, країн Європи, Азії, Америки та Австралії	9	6	2	4	3					
Тема 2.2 Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства	8	6	4	2	2					
Усього годин	45	28	14	14	17					

3. Темі лекційних занять

№ з/п	№ заняття	Назва теми	Кількість годин
Розділ 1. Особливості обслуговування споживачів у ресторанах			
1	1	Тема 1.1 <i>Загальні вимоги до ресторанів різних класів</i> План: 1. Класифікація ресторанів. 2. Загальні вимоги до ресторанів різних класів згідно зі стандартом. 3. Концептуальний ресторан. 4. Національний ресторан.	2

2	2	<p>Тема 1.2. <i>Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритого типу</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритого типу. 2. Види сервісу у закладах ресторанного господарства відкритого типу: французький, англійський, американський, російський. 	2
3	4	<p>Тема 1.3. <i>Обслуговування гостей напоями</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування гостей напоями. 2. Організація робочого місця сомельє, декантування та дегустація вина. 3. Особливості розробки та оформлення карти вин. 4. Правила подавання аперитивів. 5. Принципи поєднання сирів і вина. 	2
4	6	<p>Тема 1.4 <i>Особливості обслуговування прийомів за протоколом</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. 2. Організація підготовки та обслуговування ділових зустрічей, візитів. 3. Складання меню бенкету - прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі 4. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. 	2
Розділ 2. Особливості обслуговування іноземних туристів			
5	9	<p>Тема 2.1 <i>Особливості національних кухонь країн близького зарубіжжя, країн Європи, Азії, Америки та Австралії</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фактори, що впливають на розвиток кожної національної кухні. 2. Особливості національних кухонь країн Закавказзя. 3. Особливості національних кухонь країн Середньої Азії. 4. Особливості національних кухонь країн Європи. 5. Особливості національних кухонь країн Азії. 6. Особливості національних кухонь країн Америки. 	2
6	12	<p>Тема 2.2 <i>Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Послуги готелю залежно від типу тарифів. 2. Форми обслуговування споживачів у готельних комплексах. 	2
7	14	<p>Тема 2.2 <i>Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства</i></p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обслуговування туристів у номерах готелю, поверхових буфетах. 2. Організація «кави-брейк», «чайного столу», «чайної церемонії», або «чайного клубу для леді». 3. Режим харчування туристів, обслуговування туристів у вечірні години та особливості організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства відкритого типу. 	2
Разом			14

4. Теми практичних занять

№ з/п	№ заняття	Назва теми дисципліни та практичного заняття	Кількість годин
1	3	Тема 1.2. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритого типу Тема практичного заняття 1 1. Відпрацювання техніки обслуговування споживачів із застосуванням французького, англійського, американського, російського видів сервісу.	2
2	5	Тема 1.3. Обслуговування гостей напоями Тема практичного заняття 2 1. Складання та оформлення карти вин.	2
3	7,8	Тема 1.5 Особливості обслуговування прийомів за протоколом Тема практичного заняття 3,4 Складання меню та підбір посуду для бенкету-прийому згідно із завданням. Відпрацювання техніки сервірування столу та обслуговування гостей на бенкет-прийомі.	4
4	10	Тема 2.1 Особливості національних кухонь країн близького зарубіжжя, країн Європи, Азії, Америки та Австралії Тема практичного заняття 5 Оформлення документів на обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства, складання меню для харчування організованих груп туристів із країн близького зарубіжжя.	2
5	11	Тема 2.1 Особливості національних кухонь країн близького зарубіжжя, країн Європи, Азії, Америки та Австралії Тема практичного заняття 6 Складання меню для харчування організованих груп туристів із Німеччини, Італії, Польщі, Франції.	2
6	13	Тема 2.2 Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства Тема практичного заняття 7 Оформлення документів на обслуговування груп іноземних туристів у закладах ресторанного господарства.	2
Разом			14

5. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1.1 <i>Загальні вимоги до ресторанів різних класів</i> 1. Характеристика різновидів ресторану. 2. Основні та додаткові послуги ресторану. 3. Організація роботи закладів швидкого обслуговування. 4. Особливості системи безпеки у закладах ресторанного господарства.	3
2	Тема 1.2 <i>Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства відкритого типу</i> 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Особливості дизайну ресторанів.	3

	2. Характеристика, особливості застосування при індивідуальному та груповому обслуговуванні споживачів американського та російського видів сервісу.	
3	Тема 1.3 <i>Обслуговування гостей напоями</i> 1. Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших напоїв до страв. 2. Рекомендації щодо вживання алкогольних, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.	4
4	Тема 1.4 <i>Особливості обслуговування прийомів за протоколом</i> 1. Класифікація та характеристика бенкет-прийомів за різними ознаками. 2. Підготовча робота із влаштування прийому. 3. Організація обслуговування гостей на бенкет-прийомі.	2
5	Тема 2.1 <i>Особливості національних кухонь країн близького зарубіжжя</i> 1. Особливості національних кухонь російського, білоруського, молдавського народів та країн Балтії. 2. Характеристика найпоширеніших страв національних кухонь. 3. Особливості національних кухонь країн Європи, Азії, Австралії. 4. Характеристика найпоширеніших страв національних кухонь.	3
6	Тема 2.3 <i>Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства</i> 1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. 2. Організація сніданку в готелі. 3. Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних комплексів (континентальний, розширений, англійський, американський, сніданок із шампанським, пізній сніданок, вегетаріанський та дієтичний сніданки, експрес сніданок, «бранч», «шведська лінія». 4. Організація «шведської лінії» та інших туристів у дорозі. 5. Комплексне обслуговування іноземних туристів під час ділових зустрічей.	2
	Разом	17

7. Індивідуальні завдання

8. Методи навчання

- словесні (пояснення, лекція, інструктаж);
- практичні (самостійна робота на занятті та поза аудиторна, виконання розрахункових завдань).

9. Методи контролю

Усне опитування, письмовий контроль, графічна контрольна перевірка, практична контрольна перевірка, екзамен, тестовий контроль, самоконтроль, взаємоконтроль.

10. Методичне забезпечення

1. Тексти лекцій.
2. Завдання для практичних занять.
3. Інструкційні картки для виконання практичних занять.
4. Завдання для самостійної роботи та методичні рекомендації з її виконання.
5. Тести для перевірки знань студентів.
6. Роздатковий матеріал.
7. Засоби діагностики знань студентів.
8. Критерії оцінювання знань студентів.
9. Наочні посібники.

10. Презентаційні матеріали.
11. Електронні посібники.

11. Рекомендована література

Література Базова

1. ДСТУ4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / Авт.-розроб. і уклад. О.В. Шалимінов. - 2-ге вид., виправ. та допов. - К.: Арій, 2013. - 1008 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - 2-ге вид.- К.: Ліра - К, 2012. - 472 с.
4. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. - К.: КНТЕУ, 2003. - 200 с.
5. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишнікова О.І., Пилипей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. - К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2003. - 248 с.
6. Машир Н.П., Панасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності / Машир Н.П., Панасюк А.П. - К.: Кондор, 2014. - 396 с.
7. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. / Мостова Л.М., Новікова О.В. - К.: Ліра - К, 2010. - 388 с.
8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. - 2-ге, вид., перероб. і допов. - К.: Кондор, 2012. - 557 с.
9. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів. / Л.О. Радченко, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина та ін. - Харків: Світ книг, 2012. - 288с.
10. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи. Ресторанна справа / Я.М. Сало. - Л.: Афіша, 2013. - 560 с.
11. Світлична М.Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб.-практикум/ М.Л. Світлична. -Житомир: Полісся, 2009. - 368 с
12. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник / Т.Г. Сокол. - К.: Альт прес, 2009. - 447 с.

Допоміжна

1. Особливості ресторанного сервісу. Опорний конспект лекцій для студентів кооперативних технікумів і коледжів. Спеціальності: 5.05170101 Виробництво харчової продукції, 5.14010102 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства і торгівлі / Укл.: Бобильова М.Г. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2010. - 106 с.
2. Афанасьєв І. Діловий етикет.-К.: Альтпрес, 2003.
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. -Харків: ХДУХТ, 2003.
4. Збірник нормативних документів. Послуги громадського харчування. - Харків, 1997.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів.-К.: А.С.К., 2000.
6. Здобнов О.І. Страви народів світу.-К.:Вища шк., 1994.
7. ЗигельС. и Л., Ленгер Х. и Р., Штиклер Г., ГутмайерВ.Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих .- М.: Центрполиграф, 2007. - 288 с.

8. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишнікова О.І., Пилипей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування.-К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2003.

Інтернет джерела

1. www.edimdoma.ru.
2. www.how.in.ua.
3. www.smachnogo.pp.ua.
4. www.kuking.net.
5. www.poradu.pp.ua
6. www.kook.com.ua
7. www.wikipedia.org