



Силабус навчальної дисципліни
«Організація спеціальних форм обслуговування»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	3 курс 6 семестр, 4 курс 7 семестр, 4 курс 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: http://hrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Давидова Оксана Юріївна, завідувач готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача (-ів)	davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com
Дні навчальних занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

Мета навчальної дисципліни: формування системи знань щодо моделювання систем обслуговування спеціальних заходів у закладах ресторанного господарства для вирішення конкретних практичних завдань, що виникають на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу під час функціонування в умовах змінного середовища

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Спеціальні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 1. Характеристика сучасних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

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

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

Тема 4. Особливості обслуговування дипломатичних прийомів



Змістовий модуль 2. Ресторанний бізнес, як інтегрована сфера підприємницької діяльності
Тема 5. Тенденції використання прогресивних технологій сервісу у сфері гостинності
Тема 6. Організація обслуговування кави-брейку, бізнес-брейку, бізнес-ланчу
Тема 7. Сучасні підходи до створення концептуального ресторану у сфері ресторанного бізнесу
Тема 8 Місія та розробка концепції закладу ресторанного господарства
Тема 9. Мерчандайзинг у ресторанному бізнесі

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни
Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Система оцінювання результатів навчання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у робочій програмі навчальної дисципліни