



**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Організація спеціальних форм обслуговування»**

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Мова викладання, навчання та оцінювання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	4 курс, 8 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	5 кредитів
<b>Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять</b>	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 102 год.
<b>Форма семестрового контролю</b>	Екзамен
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	davydova_oks@ukr.net, <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні навчальних занять</b>	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни:</b> 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	
<b>Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни</b>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві
	Дипломний проєкт
<b>Передумови для навчання</b>	
Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Основи гостинності; Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Спеціальні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b>	
<b>Тема 1. Характеристика сучасних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b>	
<b>Тема 2. Кейтеринг як вид спеціального обслуговування в закладах ресторанного господарства</b>	



<b>Тема 3. Особливості обслуговування за типом «шведський стіл» в ресторанному бізнесі</b>	
<b>Тема 4. Особливості обслуговування дипломатичних прийомів</b>	
<b>Змістовий модуль 2. Ресторанний бізнес, як інтегрована сфера підприємницької діяльності</b>	
<b>Тема 5. Тенденції використання прогресивних технологій сервісу у сфері гостинності</b>	
<b>Тема 6. Організація обслуговування кави-брейку, бізнес-брейку, бізнес-ланчу</b>	
<b>Тема 7. Сучасні підходи до створення концептуального ресторану у сфері ресторанного бізнесу</b>	
<b>Тема 8 Місія та розробка концепції закладу ресторанного господарства</b>	
<b>Тема 9. Мерчандайзинг у ресторанному бізнесі</b>	
<b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни</b> <i>Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM</i>	
<b>Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)</b>	<a href="https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439">https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439</a>
<b>Система оцінювання результатів навчання</b> 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	
<b>Політики навчальної дисципліни</b> 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. <i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у робочій програмі навчальної дисципліни (<a href="https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439">https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8439</a>)</i>	