

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

Вікторія СОВА
2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства»

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

спеціальність

181 Харчові технології

відділення

Підприємництва

(назва відділення)

Робоча програма

«Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів
за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харчові технології

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

«29» серпня 2025 року, - 19 с.

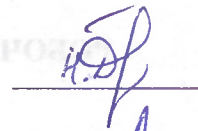
Розробники:

Тетяна СЕМЕНЕНКО, викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

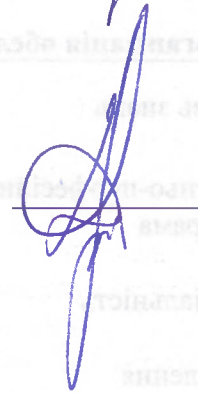


Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова



Д. Костюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття освіти	
Кількість кредитів – 6	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова	
Модулів – 4	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 180		3(2)-й	4(3)-й
		Семестр:	
		6(4)-й	7(5)-й
		Лекції:	
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: 6(4)-й семестр аудиторних – 4 самостійної роботи – 0,6 7(5)-й семестр аудиторних – 5 самостійної роботи - 2,7	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	26 год.	26 год
		Практичні, семінарські:	
		26 год.	39 год
		Лабораторні:	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота:	
		8 год.	55 год.
Вид контролю:			
	Диференційований залік	Екзамен	

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 117/63

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства» – є надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, раціональну організацію праці на підприємствах, технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; формування у студентів системного мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці, з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу; формування у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності (СК):

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК 12. Здатність мотивувати до професійного розвитку працівників виробничої дільниці (підрозділу).

3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання (РН):

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

РН13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, задачі, реферати, розрахункові роботи, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення. Підготовка до обслуговування споживачів

Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства

Поняття закладу ресторанного господарства як організаційної структурної одиниці у сфері ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються.

Типи підприємств громадського харчування за характером торгово виробничої діяльності. Характеристика ресторану як закладу ресторанного господарства. Особливості різновиду ресторану - ресторан-бару. Характеристика ресторану за спеціальним замовленням. Характеристика кафе та його різновидів: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, таверна, чайний салон. Характеристика бару, кафетерію, закускової, буфету, їдалень, закладу швидкого обслуговування. Особливості призначення фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домашньої кухні.

Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства. Фактори, що впливають на кількість матеріальних засобів у 6 закладах ресторанного господарства. Призначення норм витрат та норм оснащення у закладах ресторанного господарства.

Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них. Послуги, які можуть надаватись відвідувачам у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Додаткові послуги, які можуть надаватись відвідувачам, у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Тема 2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства

Види торговельних приміщень. Характеристика торговельних приміщень для споживачів: вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, аванзал, зали підприємств ресторанного господарства.

Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень. Характеристика основних груп приміщень: складська група, виробнича група, торговельна група, адміністративно-побутова група, група технічних приміщень.

Поняття інтер'єру торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Основні показники інтер'єру торговельного залу. Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Стили дизайну інтер'єрів залів закладів ресторанного господарства.

Характеристика роздавальні, буфету та підсобних приміщень. Характеристика робочих місць у роздавальні. Оснащення роздавальні. Призначення буфету, приміщення для нарізання хліба, сервізної, мийної столового посуду у закладах ресторанного господарства.

Характеристика обладнання і меблів для торговельних приміщень. Розміри ресторанних, бенкетних столів для їдалень, кафе, закускової. Норми оснащення ресторанів меблями. Характеристика пересувних столів і візочків для сервіровки на колесах. Характеристика стільців і крісел, барних табуретів, сервантів.

Тема 3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевих посуду та наборів основної і допоміжної груп

Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент та призначення порцелянового та фаянсового посуду.

Характеристика керамічного та металевих посуду. Асортимент та призначення керамічного та металевих посуду.

Характеристика наборів основної і допоміжної груп. Асортимент та призначення основних наборів. Асортимент та призначення допоміжних наборів.

Вимоги до миття столового посуду та наборів. Правила миття посуду за допомогою мийних машин. Правила миття посуду ручним способом. Правила миття наборів.

Тема 4. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства

Характеристика скляного і кришталевого посуду. Асортимент та призначення індивідуального та багатопорційного скляного (кришталевого) посуду. Отримання скляного посуду для обслуговування відвідувачів.

Характеристика дерев'яного і пластикового посуду. Асортимент та призначення дерев'яного посуду. Характеристика посуду і наборів із полімерних матеріалів, фольги та паперу.

Характеристика столової білизни. Види та призначення столової білизни у закладах ресторанного господарства. Характеристика серветок.

Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Отримання столового посуду, наборів і столової білизни для обслуговування відвідувачів.

Модуль 2. Підготовка до обслуговування споживачів. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 5. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства

Підготування торгових приміщень до обслуговування. Розміщення меблів у торговельному залі. Підготування квітів. Підготування (полірування) столового посуду і наборів.

Тема 6. Сервіровка столів

Загальні правила сервірування столу. Порядок накривання стола скатертиною. Правила сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами, складним посудом.

Попереднє сервірування столів. Сервірування столу для сніданку, обіду, вечері. Сервірування столу для обслуговування споживачів по меню бізнес –ланчу, комплексного обіду. Додаткове сервірування столу. Сервірування стола у дитячому ресторані. Сервірування стола при обслуговуванні туристів.

Банкетне сервірування столу. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.

Сервірування столу серветками. Особливості сервірування серветками банкетних столів, фуршетних столів. Форми складання серветок.

Тема 7. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства

Призначення та класифікація меню. Характеристика різних видів меню: вільного вибору (порційних страв, обмеженого, окремого дня, страв масового споживання); скомплектованого (меню комплексного обіду в закладах швидкого обслуговування, меню загального стола в ресторані; меню денного раціону); банкетного; комбінованого.

Електронне меню (E-menu). Характеристика електронного меню. Можливості електронного меню у закладах ресторанного господарства.

Порядок складання меню. Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства. Особливості складання меню вільного вибору. Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору. Особливості складання меню денного раціону харчування.

Фірмові страви, порядок їх розробки. Значення Збірника рецептур при створенні технологічної документації на фірмові страви. Порядок розробки технологічної карти на фірмову страву, напій, кондитерський чи кулінарний виріб. Проведення контрольної перевірки якісних показників запропонованої страви. Затвердження і погодження рецептури на фірмову страву.

Тема 8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів

Вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню) у закладах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку. Створення меню (планування кількості) у закладах ресторанного господарства з непостійним контингентом споживачів.

Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Особливості розробки концепції, дизайну, тексту для оформлення меню із розрахунку до типу і класу закладу ресторанного господарства, його споживача. Роль додаткової інформації про страви та напої у меню.

Технологічна документація. Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси бруutto продуктів за допомогою Збірника рецептур.

Модуль 3. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 9. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят

Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства. Використання видів, методів і форм обслуговування у закладах ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.

Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика методу обслуговування офіціантами, барменами. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика комбінованого методу.

Види сервісу у закладах ресторанного господарства. Характеристика французького сервісу. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів. Характеристика англійського сервісу. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування.

Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом. Характеристика форм обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування. Характеристика форми обслуговування по відпуску скомплектованих обідів.

Тема 10. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування

Поняття послуги кейтеринг. Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.

Види кейтерингу. Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кавабрейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів. с/р

Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Тема 11. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їздний кейтеринг

Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. Основні зобов'язання кейтерингової компанії перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування. Характеристика роз'їзного кейтерингу. Підписання договору між кейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства.

Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

Вимоги до персоналу служби кейтерингу. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

Тема 12. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства

Основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення. Особливості зустрічі споживачів у ресторані швейцаром, hostess, метрдотелем. Правила розміщення відвідувачів за столом у ресторані. Особливості подачі меню, карти напоїв. Процес приймання замовлення. Послідовність запису замовлення офіціантом. Вимоги до офіціантів, які приймають замовлення у відвідувачів. Робота офіціанта із комп'ютерним касовим терміналом.

Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення. подача продукції сервіс-бару (буфету). Виконання до сервіровки відповідно до замовлення. Послідовність подачі страв та напоїв. Підготовка столу до подачі чергової страви. Порядок прибирання використаного посуду способом "у три тарілки, "у дві тарілки".

Порядок розрахунку з відвідувачами. Розрахунок готівкою. Особливості безготівкового розрахунку з відвідувачами. Техніка роботи з пластиковими картами.

Підготовка персоналу до обслуговування споживачів. Зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу, формений одяг і взуття, етика поведінки, проведення інструктажів. Правила роботи з підносом під час обслуговування в ресторані. Методи організації роботи офіціантів.

Тема 13. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства

Особливості подачі закусок. Асортимент холодних страв та закусок, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола при подаванні холодних страв і закусок. Техніка подавання холодних страв та закусок. Підбір посуду та наборів для подавання. Асортимент гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок.

Особливості подачі перших страв. Асортимент перших страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні перших страв. Особливості подавання супів при груповому та індивідуальному обслуговуванні. Техніка подавання перших страв. Підбір посуду та наборів для подавання.

Особливості подачі других гарячих страв. Асортимент других гарячих страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні других гарячих страв. Правила подавання других гарячих страв, посуд та набори, що застосовуються. Правила подавання національних страв у керамічних глечиках. Прийоми перекладання страв. Техніка подавання страв методом фламбування. Характеристика процесу траншування страв та умови для його виконання.

Особливості подачі солодких страв. Асортимент солодких страв, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола та правила обслуговування споживачів при подаванні солодких страв. Техніка подавання солодких страв при індивідуальному та груповому обслуговуванні. Особливості подавання фруктів в асортименті при індивідуальному та груповому обслуговуванні. Особливості сервування

стола при подаванні фруктів. Правила подавання фруктів, ягід. Техніка фламбування десертів, фруктів. Правила подавання кондитерських виробів.

Особливості подачі гарячих напоїв. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підбір посуду для подачі гарячих напоїв, температурний режим.

Модуль 4. Організація обслуговування бенкетів та прийомів

Тема 14. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином

Професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями. Обов'язки сомельє. Оснащення робочого місця сомельє посудом, наборами, столовою білизною, що використовуються для подавання напоїв.

Техніка обслуговування гостей вином. Замовлення вина. Підготовка вина (контроль якості, температурний режим). Подавання вина (представлення вина, декантування вина, відкривання пляшки, дегустація, наповнення бокалів, повторне замовлення). Особливості зберігання вин.

Оформлення карти вин. Послідовність запису напоїв у винній карті. Структура карт напоїв у різних країнах. Послідовність запису напоїв у прейскуранті.

Основи еногастрономії. Поняття еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв.

Тема 15. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв

Подавання аперитивів. Призначення аперитиву. Рекомендації алкогольний, безалкогольних напоїв для аперитиву.

Рекомендації щодо вживання вин. Поєднання білих вин зі стравами. Поєднання червоних вин зі стравами. Рекомендації щодо вживання солодких, ігристих вин. Особливості споживання кріплених вин. Принципи щодо поєднання сирів і вина. Підбір посуду для подавання вин. Температура подавання вин.

Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв. Особливості подачі горілки, настоянок, лікерів, бальзамів, коньяків, віскі, текіли. Підбір посуду для подавання алкогольних напоїв. Температура подавання напоїв.

Рекомендації щодо споживання пива, безалкогольних напоїв. Особливості подачі пива. Поєднання пива із закусками. Види і характеристика мінеральних вод. Температура подавання напоїв.

Тема 16. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами

Класифікація бенкетів і прийомів. Бенкети офіційні та неофіційні. Види бенкетів з розміщенням за столом. Види бенкетів без розміщення за столом. Поділ бенкетів за участю персоналу в обслуговуванні. Поділ бенкетів за асортиментом страв і напоїв.

Порядок прийому замовлення на обслуговування свят. Складання договору-замовлення. Оформлення замовлення-рахунка. Порядок розрахунку.

Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Підготовка до проведення бенкету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів. Повне сервірування бенкетних столів. Призначення картки-меню, кувертної картки, їх розміщення. Організація аперитиву перед початком бенкету. Правила розміщення учасників бенкету за столом та черговість їх обслуговування. Розрахунок обслуговуючого персоналу при обслуговуванні бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.

Меню бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Організація подачі чаю, кави бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Тема 17. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу

Характеристика бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів.

Особливості сервірування бенкетних столів. Порядок розподілу столів на секції та підбір багатопорційного посуду.

Меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Розподіл обслуговуючого персоналу. Правила викладання страв, закусок та напоїв на бенкетний стіл. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.

Характеристика бенкету за типом шведського столу. Переваги банкет-прийому "шведський стіл". Асортимент страв та напоїв. Розміщення страв, напоїв на бенкетному столі. Розміщення закусточних столиків у залі, їх сервіровка. Особливості споживання їжі гостями під час банкет-прийому "шведський стіл". Функції обслуговуючого персоналу під час обслуговування гостей.

Тема 18. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю.

Характеристика бенкету-фуршету. Підготовка до проведення бенкету-фуршету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення фуршетних столів та додаткових столів у залі. Покриття фуршетних столів скатертинами. Розрахунок посуду для фуршету. Порядок сервіровки столів. Варіанти сервірування столу для бенкету-фуршету скляним посудом. Особливості одностороннього та двостороннього сервірування столу для бенкету-фуршету. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.

Характеристика бенкет-фуршет-десерту. Призначення бенкет-фуршет десерту. Асортимент страв та напоїв. Порядок сервіровки столів для бенкет-фуршет-десерту.

Характеристика бенкет-коктейль-фуршету. Організація обслуговування бенкет-коктейлю у першому залі. Організація бенкет-фуршету у другому залі.

Характеристика бенкет-коктейлю. Асортимент закусок та напоїв. Особливості подачі закусок та напоїв. Організація підсобного приміщення для обслуговуючого персоналу. Організація бару або спеціального столу з гіркою для напоїв у залі. Розрахунок офіціантів для бенкет-коктейлю. Функції бармена, офіціантів під час обслуговування гостей. Особливості організації коктейль парті. Асортимент страв та напоїв на коктейль-парті.

8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		сем	п	с.р.	
Модуль 1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення					
Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства	5	2	2		1
Тема 2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства	8	2		2	4
Тема 3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевих посуду та наборів основної і допоміжної груп	6	2		2	2
Тема 4. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства	9	4		4	1
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	30	10	2	10	8

Модуль 2. Підготовка до обслуговування споживачів. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства					
Тема 5. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства	6	4		2	
Тема 6. Сервіровка столів	8	4	2	2	
Тема 7. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	8	4	2	2	
Тема 8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів	6	4		2	
Модульна контрольна робота № 2	2			2	
Разом за модулем 2	30	16	4	10	
Разом за VI семестр	60	26	6	20	8
Модуль 3. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства					
Тема 9. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят	14	4		4	6
Тема 10. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування	10	2		2	6
Тема 11. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг	12	2		4	6
Тема 12. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	11	2		4	5
Тема 13. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	11	2		4	5
Модульна контрольна робота № 3	2			2	
Разом за модулем 3	60	12		20	28
Модуль 4. Організація обслуговування бенкетів та прийомів					
Тема 14. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином	10	2		2	6
Тема 15. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв	12	2		4	6
Тема 16. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами	13	2		4	7
Тема 17. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	12	4		4	4
Тема 18. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю	12	4		4	4
Модульна контрольна робота №4	1			1	
Разом за модулем 4	60	14		19	27
Разом за VII семестр	120	26		39	55
Усього годин	180	52	6	59	63

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства 1. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.	2
2.	Тема 6. Сервіровка столів 1. Бенкетне сервірування столу. 2. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із повним обслуговуванням офіціантами. 3. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. 4. Особливості сервірування столу.	2
3.	Тема 7. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства 1. Електронне меню (Е-menu). 2. Порядок складання меню. Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства. Особливості складання меню вільного вибору. Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору. Особливості складання меню денного раціону харчування.	2
	Усього годин	6

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1	Тема 2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства Норми оснащення ресторанів меблями.	2
2	Тема 3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп 1. Вивчення асортименту столового посуду та приборів. 2. Відпрацювання техніки полірування порцелянового, фаянсового, керамічного посуду.	2
3	Тема 4. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства 1. Відпрацювання техніки полірування скляного посуду. 2. Правила зберігання та облік офіціантам столового посуду, приборів, столової білизни.	4
4	Модульна контрольна робота № 1	2
5	Тема 5. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства 1. Відпрацювання техніки полірування столових наборів. 2. Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування	2
6	Тема 6. Сервірування столів 1. Відпрацювання техніки попереднього сервірування столу. 2. Відпрацювання техніки складання серветок. 3. Відпрацювання техніки заміни скатертини при гостю.	2
7	Тема 7. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства 1. Складання та оформлення меню	2

	2. Складання банкетного меню	
8	Тема 8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів 1. Складання та оформлення меню на дитячий садочок 2. Складання меню в програмах	2
9	Модульна контрольна робота № 2	2
10	Тема 9. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят 1. Характеристика методів і форм обслуговування	4
11	Тема 10. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування 1. Відпрацювання повного кейтерингового обслуговування. 2. Відпрацювання складання рахунку-замовлення на кейтерінг.	2
12	Тема 11. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг 1. Вивчення асортименту на роз'їзний кейтерінг. 2. Вивчення особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні	4
13	Тема 12. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства 1. Правила відпрацювання розміщення відвідувачів за столом у ресторані. 2. Особливості відпрацювання подачі меню, карти напоїв. 3. Процес відпрацювання приймання замовлення. Послідовність запису замовлення офіціантом. 4. Робота офіціанта із комп'ютерним касовим терміналом.	4
14	Тема 13. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного Господарства 1. Відпрацювання подачі: - холодних закусок; - гарячих закусок; - салатів; - перших страв - основних страв; - гарнірів; - десертів.	4
15	Модульна контрольна робота № 3	2
16	Тема 14. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином 1. Складання та оформлення карти вин. 2. Відпрацювання техніки подавання аперитивів.	2
17	Тема 15. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв 1. Підбір посуду для подавання алкогольних напоїв. 2. Температура подавання напоїв алкогольних і безалкогольних напоїв.	4
18	Тема 16. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами 1. Відпрацювання подачі чаю, кави бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.	4
19	Тема 17. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу 1. Відпрацювання сервірування столів на банкет.	4

	2. Розміщення страв, напоїв на бенкетному столі. 3. Розміщення закусочних столиків у залі, їх сервіровка.	
20	Тема 18. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю 1. Відпрацювання порядку сервіровки столів для бенкет фуршет-десерту.	4
21	Модульна контрольна робота № 4	1
	Усього годин	59

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми та зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства 1. Додаткові послуги, які можуть надаватись відвідувачам, у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.	1
2	Тема 2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства 1. Розміри ресторанних, бенкетних столів для їдалень, кафе, закусочних. 2. Норми оснащення ресторанів меблями. 3. Характеристика пересувних столів і візочків для сервіровки на колесах. 4. Характеристика стільців і крісел, барних табуретів, сервантів.	4
3	Тема 3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп 1. Вимоги до миття столового посуду та наборів. 2. Правила миття посуду за допомогою мийних машин. 3. Правила миття посуду ручним способом. 4. Правила миття наборів.	2
4	Тема 4. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства 1. Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства. 2. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. 3. Отримання столового посуду, наборів і столової білизни для обслуговування відвідувачів.	1
5	Тема 9. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят 1. Характеристика форми обслуговування по відпуску скомплектованих обідів. 2. Види сервісу у закладах ресторанного господарства. 3. Характеристика французького сервісу. 4. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів. 5. Характеристика англійського сервісу. 6. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів. 7. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування.	6
6	Тема 10. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у	6

	<p>закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. 2. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. 3. Варіанти закупки сировини для замовлення. 4. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. 5. Підготовка приміщення до проведення заходу. 6. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. 7. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування. 	
7	<p>Тема 11. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування. Роз'їзний кейтеринг</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги до персоналу служби кейтерингу. 2. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. 3. Вміння персоналу високої кваліфікації. 4. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням. 	6
8	<p>Тема 12. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Підготовка персоналу до обслуговування споживачів. 2. Зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу, формений одяг і взуття, етика поведінки, проведення інструктажів. 3. Правила роботи з підносом під час обслуговування в ресторані. 4. Методи організації роботи офіціантів. 	5
9	<p>Тема 13. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного Господарства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості подачі гарячих напоїв. 2. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. 3. Підбір посуду для подачі гарячих напоїв, температурний режим. 	5
10	<p>Тема 14. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформлення карти вин. Послідовність запису напоїв у винній карті. Структура карт напоїв у різних країнах. Послідовність запису напоїв у преїскуранті. 2. Основи еногастрономії. Поняття еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв. 	6
11	<p>Тема 15. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв. 2. Особливості подачі горілки, настоянок, лікерів, бальзамів, коньяків, віскі, текіли. 3. Підбір посуду для подавання алкогольних напоїв. Температура подавання напоїв. 4. Рекомендації щодо споживання пива, безалкогольних напоїв. Особливості подачі пива. Поєднання пива із закусками. 5. Види і характеристика мінеральних вод. Температура подавання напоїв. 	6

12	Тема 16. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами 1. Меню бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 2. Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 3. Організація подачі чаю, кави бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.	7
13	Тема 17. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу 1. Характеристика бенкету за типом шведського столу. Переваги банкет прийому "шведський стіл". 2. Асортимент страв та напоїв. Розміщення страв, напоїв на бенкетному столі. Розміщення закусточних столиків у залі, їх сервіровка. Особливості споживання їжі гостями під час банкет-прийому "шведський стіл". 3. Функції обслуговуючого персоналу під час обслуговування гостей.	4
14	Тема 18. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю 1. Характеристика бенкет-коктейлю. Асортимент закусок та напоїв. Особливості подачі закусок та напоїв. 2. Організація підсобного приміщення для обслуговуючого персоналу. 3. Організація бару або спеціального столу з гіркою для напоїв у залі. 4. Розрахунок офіціантів для бенкет-коктейлю. 5. Функції бармена, офіціантів під час обслуговування гостей. 6. Особливості організації коктейль парті. Асортимент страв та напоїв на коктейль-парті.	4
Разом		63

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Розподіл балів, які отримують студенти 6-й семестр

Модуль № 1 50					Модуль № 2 50					Всього балів
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	МКР № 1	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	МКР № 2	
СЗ 1	ПЗ 1	ПЗ 2	ПЗ 3,4			ПЗ 5	СЗ 2 ПЗ 6	СЗ 3 ПЗ 7		ПЗ 8
7	7	7	14	15	6	12	12	5	15	

Розподіл балів, які отримують студенти 7-й семестр

Модуль № 3 35						Модуль № 4 35					Екзамен	Всього балів	
Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	Т 13	МКР № 3	Т 14	Т 15	Т 16	Т 17	Т 18			МКР № 4
ПЗ 9,10	ПЗ 11	ПЗ 12,13	ПЗ 14,15	ПЗ 16,17			ПЗ 18	ПЗ 19,20	ПЗ 21,22	ПЗ 23,24	ПЗ 25, 26		
6	3	5	5	6	10	3	5	5	6	6	10		

Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену (диференційованого заліку)
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

16. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні документи

1. Конституція України <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>
2. Закон України "Про захист прав споживачів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
3. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
4. Закон України "Про систему громадського здоров'я" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#n840>
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
6. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.

Підручники (навчальні посібники)

9. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.
10. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяїнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова, С.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
11. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с
12. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
13. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.

ДОПОМІЖНА

14. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 120 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

15. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
16. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
17. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
18. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm
19. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichai-tatraditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ І СЕРВІС В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів у 6 семестрі здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік).

Оцінювання знань студентів у 7 семестрі здійснюється за 100-бальною шкалою, з якої 70 балів відведено на навчальну роботу (поточний та модульний контроль) та 30 балів на підсумковий контроль (екзамен). Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 4-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

- 1 модуль - 1,0 (30 год.) – 50 балів;
- 2 модуль - 1,0 (30 год.) – 50 балів;
- 3 модуль - 1,5 (45 год.) – 35 балів;
- 4 модуль - 1,5 (45 год.) – 35 балів.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- виступ на семінарських заняттях (з рефератом, в дискусії);
- перевірка виконання завдань тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному/семінарському занятті оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з практики;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства» у 6 семестрі є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Формою підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства» у 7 семестрі є екзамен, який проводиться у тестовій письмовій формі. На екзамен виділяється 30 балів. Критерії оцінювання знань студентів за екзамен наводиться у пояснювальній записці до пакета тестових завдань.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.