

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС

протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ПОГЛИБЛЕНЕ ВИВЧЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

(заочна форма навчання)

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 4

Розробник: Назаренко І.А.
к.т.н.

2019 – 2020 навчальний рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	4
Загальна кількість годин	120
Кількість змістових модулів	1
Лекції, годин	8
Практичні / семінарські, годин	4
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	108
Вид контролю	залік

2. Програма навчальної дисципліни

Ціль – формування у студентів комплексу поглиблених знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання: теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації кейтерингового обслуговування, організації дозвілля у закладах ресторанного господарства, організації обслуговування різних контингентів споживачів та організації закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Предмет: організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства; організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей, при готелі, організація обслуговування різних контингентів споживачів; організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування

Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства

Тема 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей

Тема 4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі

Тема 5. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів

Тема 6. Особливості обслуговування туристів

Тема 7. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

Тема 8. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)

3. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Організація роботи сучасних закладів ресторанного господарства					
Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування	23,5	1	0,5	-	22
Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	17,5	1	0,5	-	16
Разом за змістовим модулем 1	41	2	1	-	38
Змістовий модуль 2. Номенклатура послуг і сучасні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства					
Тема 3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	17,5	1	0,5	-	16
Тема 4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	11,5	1	0,5	-	10
Тема 5. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	19,5	1	0,5	-	18
Тема 6. Особливості обслуговування туристів	11,5	1	0,5	-	10
Тема 7. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	9,5	1	0,5	-	8
Тема 8. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)	9,5	1	0,5	-	8
Разом за змістовим модулем 2	79	6	3	-	70
Усього годин	120	8	6	-	108

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар - дискусія Особливості організації кейтерингового обслуговування.	0,5
2	Семінар - дискусія Види заходів та асортимент послуг з дозвілля.	0,5
3	Семінар - дискусія Організація харчування та обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів.	0,5
4	Семінар - дискусія Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю. Характеристика послуги «Room service».	0,5
5	Семінар – дискусія Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів.	0,5
6	Семінар - дискусія Організація обслуговування індивідуальних туристів.	0,5
7	Семінар - дискусія Особливості обслуговування пасажирів на різних видах транспорту.	0,5
8	Семінар - дискусія Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	0,5

5. Розподіл балів, які отримують студенти

А) вид контролю: залік

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	
75-79	C	4, «добре»
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
35-59	FX	
0-34	F	2, «незадовільно»