



ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу**



ЧТЕІ ДТЕУ

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

**Освітньо-професійна програма «Харчові
технології»**

Освітній ступінь	бакалавр / bachelor
Галузь знань	18 «Виробництво та технології» / «Production and technology»
Спеціальність	181 «Харчові технології» / «Food technology»
Спеціалізація	Харчові технології / Food technology
Вид дисципліни	Основна
Форма навчання	Денна /заочна
Навчальний рік	2022/2023
Семестр	VI/V
Кількість кредитів / годин	12/360
Мова викладання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Лектор курсу: (e-mail):	Паламарек Каріна Вікторівна , к.т.н, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу; karinkap55@gmail.com
Вимоги лектора:	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (в тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.
Відповідальність лектора:	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного навчально-комунікативного середовища. Протягом навчальних семестрів заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусій. Ми вчимося разом, тому зворотній зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати

	<i>участь в опитуванні в кінці семестру. А також розраховувати на швидкий та якісний зворотній зв'язок від лектора, покликаний підтримати ваше зростання як фахівців впродовж вивчення дисципліни.</i>
Види занять:	<i>Лекції, практичні, самостійна робота.</i>
Методи навчання:	<i>Під час навчання можуть бути запропоновані практичні, ситуаційні завдання, кейси, індивідуальні завдання, діалог-дискусія, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.</i>
Форми навчання:	<i>Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.</i>
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	<i>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет). Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків</i>
Доступ до дисципліни:	<i>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу dist@chtei-knteu.cv.ua, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ). Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно розкладу за посиланням, або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</i>

**Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Розвинене ресторанне господарство є прибутковим сектором економіки країни, який, окрім обслуговування різних контингентів споживачів та надання їм послуг у сфері харчування, вигідно позиціонує країну на міжнародному ринку. Розвинена сфера послуг, складовою якої є ресторанне господарство, є ознакою належного соціально-економічного рівня країни, прогресивної структури її господарства.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства», як обов'язкова компонента освітньо-професійної програми «Харчові технології», спрямована на формування у студентів інтегральної компетентності, а саме здатності розв'язувати складні задачі і проблеми в сфері ресторанного бізнесу в професійній діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог, а також досягнення загальних (здатність працювати в команді здатність приймати обґрунтовані рішення, генерувати нові ідеї (креативність), здатність до адаптації та дії в новій ситуації, навички міжособистісної взаємодії, здатність виявляти ініціативу та підприємливість, здатність розробляти проекти та управляти ними) та фахових (здатність: організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; формувати та

реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії; проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) ресторанного господарства; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом ресторанного бізнесу; виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу; здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу компетентностей випускника.

<i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i>	<i>Предметом</i> вивчення дисципліни є організація обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів у сучасних економічних умовах. <i>Метою вивчення дисципліни</i> «Організацій ресторанного господарства» є формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання ресторанного господарства, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень досвіду в сфері гостинності і впровадженні його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.
<i>Які цілі вивчення дисципліни?</i>	<i>Завданням</i> (навчальними цілями) вивчення дисципліни є: оволодіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації закладу ресторанного господарства у ринкових умовах завдяки оптимальному функціонуванню його систем, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень науки і впровадженню їх у практику діяльності закладу ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; формування навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства..
<i>Які результати навчання за дисципліною?</i>	Після проходження курсу ви будете знати: організацію роботи персоналу закладу ресторанного господарства з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, раціонального розподілу праці та вимог виробництва; організацію надання послуг закладів ресторанного господарства з дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і закладів ресторанного бізнесу; організацію роботи працівників торговельної групи та зали; принципи організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, з різними методами обслуговування; подавання страв, виробів та напоїв, у тому числі алкогольних; особливості організації та проведення різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу, фудінгу, ітертейменту; організації ефективної взаємодії всіх підрозділів. Вміти застосовувати у практичній діяльності розробляти різноманітні

	види меню, карти вин, напоїв тощо; розробляти пропозиції щодо впровадження додаткових видів послуг; подавати різноманітні страви та напої, у т.ч. алкогольні; обслуговувати гостей під час проведення різноманітних видів бенкетів, у т.ч. за дипломатичним протоколом; спрямувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва в необхідному асортименті високої якості; моделювати сервісно-виробничі процеси закладів та ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення; організовувати надання послуг з організації дозвілля у закладах ресторанного господарства; організовувати надання інформативно-консультативних та інших послуг; розробляти пропозиції з впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів.
<i>Досягнення яких програмних результатів забезпечує навчальна дисципліна?</i>	ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
Лекції (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; обговорення кейсів, діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція, робота з кейсами в режимі відео конференції.
Практичні (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; кейси; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних вправ; робота з кейсами; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проект, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання, письмова робота.

Самостійна робота (оцінювання, рефлексія, зворотній зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
Курсова робота	Письмова індивідуальна робота (обговорення результатів дослідження)	Письмова індивідуальна робота в електронному варіанті (обговорення результатів дослідження)
Підсумковий модульний контроль	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
Підсумковий контроль – екзамен		

*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletsreads-2.pdf>

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60.

Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відміно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECES.

Шкала переведення балів, отриманих студентом

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Перескладання будь якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: http://chtei-knteu.cv.ua/ua/content/download/dostyp/ozinka_stud.pdf

ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися «Кодексу честі студента ЧТЕІ ДТЕУ» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/kodeksi/>) та «Кодексу академічної доброчесності ЧТЕІ ДТЕУ» (http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/): виявляти дисциплінованість, вихованість,

доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. Закладів. Київ : Центр учбової літератури ; Інкос, 2007. 279 с.
2. Сфера гостинності Буковини в кризових умовах: стан та перспективи розвитку : монографія / колектив авторів; за загальною редакцією д.е.н., професора Кифяка В. Ф. Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: 2021. 246 с.
3. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. Київ : ЦУЛ, 2015. 304 с.
4. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручник для вищих навчальних закладів Київ : ВЦ КНТЕУ, 2005. 632 с.
5. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
6. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2008. 301 с.
7. Проблеми і перспективи розвитку малого і середнього бізнесу: монографія / колектив авторів; за редакцією д.е.н., професора С. Д. Лучик. Чернівецький торговельно-економічний інституту КНТЕУ. Чернівці: Технодрук, 2021. 400 с.

Додатковий

1. Паламарек К. В. Ресторанна справа : опорний конспект лекцій для студентів. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 80 с.
2. Кифяк В.Ф., Паламарек К. В. Розвиток готельного бізнесу м. Чернівці в умовах кризових явищ // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – № 1 (81). – С. 25-39.
3. Паламарек К. В., Романовська О. Л., Струтинська Л.Т. Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності // Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту : науковий журнал / Чернівець. торгов. екон. інс-т. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2022. – № 2. – С.
4. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ : Фірма «ІНКІОС», Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
5. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.

6. Афанасьєв І. Діловий етикет. Київ : Альтпрес, 2003. 320 с.
7. Грабовський Ю. А., Скалій О. В., Скалій Т. В. Спортивний туризм : навчальна книга. Тернопіль : 2009. 304 с.
8. Зубар Н. М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 312 с.
9. Карпенко В. Д., Рогова А. Л., Шкарупа В. Г., Положишнікова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. Київ : НМЦ «Укоопосвіта», 2003. 248 с.
10. Лукашова Л. В. Організація виставкової діяльності : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2009. 372 с.
11. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : Альтерпрес, 2002. 436 с.
12. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
13. Сальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
14. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес : теорія та практика : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 424 с.
15. Мальська М. П., Худо В. В., Цибух В. І. Основи туристичного бізнесу : навчальний посібник. Львів : Вид. центр ЛНУ, 2003. 295 с.
16. Малюк Л. П. Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2009. 211 с.
17. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
18. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.
19. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії : навчальний посібник. Чернівці : ЧТЕІ КНЕУ, 2003. 662 с.
20. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2008. 506 с.

*СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ПОВНІСТЮ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ*

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Кількість годин (денна/заочна)				Форми контролю
	Усього годин	з них			
		Лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів	
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Організація виробництва продукції ресторанного господарства					
Тема 1. Ресторанне господарство як галузь економіки	15/13	4/1	4/-	7/12	Тести, індивіду-альне завдання
Тема 2. Концепція закладів ресторанного господарства	15/13	4/1	4/-	7/12	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 3. Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг	15/13	4/1	4/-	7/12	Тести, співбесіда
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	11/13	2/1	2/-	7/12	Тести, співбесіда
Модуль 2. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства					
Тема 5. Організація постачання матеріальних ресурсів у заклади ресторанного господарства	15/13	4/1	4/-	7/12	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 6. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства	15/13	4/1	4/-	7/12	Тести, співбесіда
Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	15/12,5	4/0,5	4/-	7/12	Тести, співбесіда
Тема 8. Організація оперативного планування виробництва	11/14,5	2/0,5	2/-	7/14	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 9. Організація роботи цехів із виробництва напівфабрикатів	15/12,5	4/0,5	4/-	7/12	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 10. Організація роботи цехів із виробництва готової до споживання продукції	11/12,5	2/0,5	2/-	7/12	Тести, співбесіда
Тема 11. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	11/12,5	2/0,5	2/-	7/12	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 12. Організація реалізації продукції закладами ресторанного господарства	11/12,5	2/0,5	2/-	7/12	Тести, співбесіда
Тема 13. Організація роботи допоміжних підрозділів закладів ресторанного господарства	10/12,5	2/0,5	2/-	6/12	Тести, співбесіда
Тема 14. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	8/12,5	2/0,5	-	6/12	Тести, співбесіда
Підсумковий модульний контроль	2	-	2/-	-	Письмове тестування, дискусійне обговорення
Разом	180/180	42/10	42/-	96/170	
Підсумковий семестровий контроль – екзамен					

Назва теми	Кількість годин (денна/заочна)				Форми контролю
	Усього годин	з них			
		лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів	
Модуль 1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства					
Тема 15. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	15/13	4/0,5	4/0,5	7/12	Тести, індивідуальне завдання
Тема 16. Меню у закладах ресторанного господарства	15/13	4/0,5	4/0,5	7/12	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 17. Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	15/13	4/0,5	4/0,5	7/12	Тести, співбесіда
Тема 18. Організація обслуговування бенкетів за столом	15/13	4/0,5	4/0,5	7/12	Тести, співбесіда
Тема 19. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	15/13	4/0,5	4/0,5	7/12	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 20. Організація обслуговування бенкетів біля столу	15/13	4/0,5	4/0,5	7/12	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Модуль 2. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства					
Тема 21. Організація надання послуг з кейтерингу та фудінгу	15/13	4/0,5	4/0,5	7/12	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 22. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	15/13	4/0,5	4/0,5	7/12	Тести, співбесіда
Тема 23. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелі	12/15	2/0,5	2/0,5	8/14	Тести, співбесіда
Тема 24. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	12/15	2/0,5	2/0,5	8/14	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 25. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	12/15	2/0,5	2/0,5	8/14	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Тема 26. Організація обслуговування споживачів на транспорті, учасників культурних, громадських та спортивних заходів, мешканців готелю, іноземних туристів, споживачів у місцях масового відпочинку, на ринках і в торговельних комплексах	12/14,75	2/0,25	2/0,5	8/14	Тести, співбесіда
Тема 27. Технологія управління персоналом у закладах ресторанного господарства	10/16,25	2/0,25	-/2	8/14	Тести, співбесіда, індивідуальне завдання
Підсумковий модульний контроль	2/-		2/-		Письмове тестування, дискусійне обговорення
Разом	180/180	42/6	42/8	96/166	
Підсумковий контроль – екзамен					