



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**



ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«РЕСТОРАННА СПРАВА»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний менеджмент»

Освітній ступінь	бакалавр / bachelor
Галузь знань	07 Управління та адміністрування / Management and administration
Спеціальність	073 «Менеджмент» / Management
Спеціалізація	Готельно-ресторанний менеджмент / Hotel and restaurant management
Вид дисципліни	Обов'язкова
Форма навчання	Денна /заочна
Навчальний рік	2022/2023
Семестр	V/VI
Кількість кредитів / годин	12 /360
Мова викладання	Українська
Форма заключного контролю	Екзамен

Лектор курсу: (e-mail):	Паламарек Каріна Вікторівна , к.т.н, доцент кафедри технологій та організації готельно-ресторанного бізнесу; 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 семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусії. 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 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.
Види занять:	Лекції, практичні, самостійна робота.
Методи навчання:	Під час навчання можуть бути запропоновані Практичні, ситуаційні завдання, кейси, індивідуальні завдання, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.
Форми навчання:	Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації*.
Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:	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 (сервери веб-конференцій: https://meet.google.com/peu-xkso-rvw).
Доступ до дисципліни:	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.

*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 «Ресторанна справа», як обов'язкова компонента освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний менеджмент», спрямована на формування у студентів інтегральної компетентності, а саме здатності розв'язувати складні задачі і проблеми в сфері готельного та 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 готельного та 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 (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного 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 готельного та 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 готельного та ресторанного бізнесу; здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу) компетентностей випускника.

<i>Що є предметом вивчення дисципліни та яка її мета?</i>	<i>Предметом</i> вивчення дисципліни є організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів у сучасних економічних умовах. <i>Метою вивчення дисципліни</i> «Ресторанна справа» 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, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, 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, раціональній організації виробництва продукції ресторанного господарства, 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, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного господарства; організацію своєчасного постачання закладу ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продовольчими товарами та товарами матеріально-технічного призначення згідно з заявками структурних підрозділів закладу; організацію одержання, складування, збереження і раціонального використання продовольчих товарів, напівфабрикатів тощо; організацію технологічного процесу виготовлення та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; шляхи удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, ефективного використання техніки та інших ресурсів. 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>	ПРН1. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ПРН4. Демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування практичних рішень. ПРН5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН6. Виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень. ПРН7. Застосовувати методи менеджменту для забезпечення ефективності діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН8. Демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи. ПРН9. Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН10. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності організації, пояснювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації, зокрема суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН12. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності. ПРН13. Демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого

мислення, відкритості до нових знань, адаптації та дії в нових умовах.

ПРН14. Виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера, бути самокритичним, проявляти вміння нести відповідальність за результатами своєї 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 – «відмінно», «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 доводитися 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); посилання 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. 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.
3. П'ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручник для вищих навчальних закладів Київ : ВЦ КНТЕУ, 2005. 632 с.
4. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2008. 301 с.

Додатковий

6. Паламарек К. В. Ресторанна справа : опорний конспект лекцій для студентів. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2019. 80 с.
7. 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.
8. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2010. 307 с.
9. Афанасьєв І. Діловий етикет. Київ : Альтпрес, 2003. 320 с.
10. Грабовський Ю. А., Скалій О. В., Скалій Т. В. Спортивний туризм : навчальна книга. Тернопіль : 2009. 304 с.
11. Зубар Н. М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2010. 312 с.
12. 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.
13. Лукашова Л. В. Організація виставкової діяльності : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2009. 372 с.
14. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : Альтерпрес, 2002. 436 с.
15. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг : підручник. Київ : Знання, 2008. 661 с.
16. Сальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
17. Мальська М. П., Худо В. В. Туристичний бізнес : теорія та практика : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 424 с.
18. Мальська М. П., Худо В. В., Цибух В. І. Основи туристичного бізнесу : навчальний посібник. Львів : Вид. центр ЛНУ, 2003. 295 с.
19. Малюк Л. П. Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2009. 211 с.
20. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 344 с.
21. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.

22. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії : навчальний посібник. Чернівці : ЧТЕІ КНЕУ, 2003. 662 с.
23. 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				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Всього годин	з них				
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота студентів		
РОЗДІЛ 1. Ресторанне господарство як структура індустрії гостинності						
Тема 1. Ресторанне господарство як структура індустрії гостинності. Функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства	12	4	4	4	6-10	Тестування, опитування
РОЗДІЛ 2. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства						
Тема 2. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Оперативне планування виробництва у закладах ресторанного господарства	20	6	6	8	6-10	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення. Організація складського та тарного господарства в закладах ресторанного господарства	22	6	8	8	6-10	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 4. Основи організації роботи у виробничих приміщеннях (цехах) закладів ресторанного господарства	22	6	8	8	6-10	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
РОЗДІЛ 3. Організація виробництва і реалізації продукції в закладах ресторанного господарства						
Тема 5. Організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з виробництва напівфабрикатів. Організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з децентралізованим виробництвом готової до споживання продукції	20	6	6	8	6-10	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 6. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства із централізованим і децентралізованим виробництвом. Організація реалізації продукції ресторанного господарства	24	6	9	10	6-10	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 7. Організація роботи допоміжних виробничих підрозділів	14	4	-	10	6-10	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 8. Основи наукової організації праці	15	4	-	10	6-10	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Підсумковий модульний контроль	1		1		12-20	Письмове тестування, дискусійне обговорення
Підсумковий семестровий контроль	150	42	42	66	60-100	Екзамен

Назва теми	Кількість годин				Оцінювання, бали (мін.-макс.)	Форми контролю
	Всього годин	з них				
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота студентів		
РОЗДІЛ 4. Основи процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства						
Тема 9. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і форм власності	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 10. Меню закладів ресторанного господарства	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 11. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з різними методами обслуговування	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 12. Правила подавання страв і напоїв різних груп у закладах ресторанного господарства	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 13. Правила подавання алкогольних напоїв. Еногастрономічні поєднання	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
РОЗДІЛ 5. Організація обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят						
Тема 14. Організація обслуговування бенкетів та прийомів	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 15. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 16. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
РОЗДІЛ 6. Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства						
Тема 17. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	12	4	4	4	3-5	Усне опитування, тести
Тема 18. Організація обслуговування в спеціалізованих ресторанах та закладах швидкого обслуговування	12	4	4	4	3-5	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 19. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелі	12	4	4	4	4-6	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 20. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	16	4	4	8	4-6	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 21. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи, навчання	16	4	4	8	4-6	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 22. Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів	9	2	3	4	3-6	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Тема 23. Формування конкурентних переваг ресторанного бізнесу в Україні в умовах євроінтеграції	6	2	-	4	3-6	Індивідуальне завдання, усне опитування, тести
Підсумковий модульний контроль	1		1		12-20	Письмове тестування, дискусійне обговорення
Всього	180	56	56	68		
Підсумковий семестровий контроль	330	98	98	164	60-100	Екзамен