



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

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Вибіркова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	2 курс 3 семестр або 2 курс 4 семестр, або 3 курс 5 семестр, або 3 курс 6 семестр, або 4 курс 7 семестр, або 4 курс 8 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 102 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307, 333 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://kafgrb.hneu.edu.ua/">http://kafgrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Давидова Оксана Юріївна, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача (-ів)	<a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a> <a href="mailto:davydova_oks@ukr.net">davydova_oks@ukr.net</a>
Дні навчальних занять	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<p>Мета навчальної дисципліни: є формування системи знань щодо моделювання систем обслуговування спеціальних заходів у закладах ресторанного господарства для вирішення конкретних практичних завдань, що виникають на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу під час функціонування в умовах змінного середовища</p>	
<p><b>Структурно-логічна схема вивчення дисципліни:</b></p>	
<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
-	-
-	-
<p><b>Зміст навчальної дисципліни</b></p>	
<p><b>Змістовий модуль 1. Спеціальні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p>	
<p><b>Тема 1. Характеристика сучасних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p>	
<p><b>Тема 2. Кейтеринг як вид спеціального обслуговування в закладах ресторанного господарства</b></p>	
<p><b>Тема 3. Особливості обслуговування за типом «шведський стіл» в ресторанному бізнесі</b></p>	
<p><b>Тема 4. Особливості обслуговування дипломатичних прийомів</b></p>	
<p><b>Змістовий модуль 2. Ресторанний бізнес, як інтегрована сфера підприємницької діяльності</b></p>	
<p><b>Тема 5. Тенденції використання прогресивних технологій сервісу у сфері гостинності</b></p>	
<p><b>Тема 6. Організація обслуговування кави-брейку, бізнес-брейку, бізнес-ланчу</b></p>	
<p><b>Тема 7. Сучасні підходи до створення концептуального ресторану у сфері ресторанного бізнесу</b></p>	
<p><b>Тема 8 Місія та розробка концепції закладу ресторанного господарства</b></p>	
<p><b>Тема 9. Мерчандайзинг у ресторанному бізнесі</b></p>	



**Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**

*Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM*

**Форми та методи оцінювання**

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту скласти іспит – 35 балів).

Підсумковий контроль результатів навчання у студентів здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів). Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімум можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35 та мінімум можлива кількість балів, набраних на екзамені – 25.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами та написання есе.

***Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.***

**Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.***