**АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС**

**1.Мета:** Метою викладання навчальної дисципліни «ресторанний сервіс» є формування здатності у студентів виконувати планувальні, організаційні процеси в діяльності закладів ресторанного господарства. Набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів обслуговування споживачів. Набуття здібностей з розробки обслуговуючого технологічного процесу споживання послуг харчування, здійснення контролю операцій процесу обслуговування споживачів.

2. **Компетентності:**

* здатність обслуговувати споживачів у закладах ресторанного господарства різними методами та стилями;
* вміння підібрати устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів, та входять до складу матеріально-технічної бази;
* спроможність виконати підготовчу роботу до проведення бенкетів, розробляти план проведення бенкетів з використанням методу сіткового планування управління (СПУ);
* вміти організувати процес обслуговування споживачів з урахуванням правил і норм міжнародного сервісу,
* спроможність вирішувати і аналізувати різні виробничі ситуації, які виникають в процесі обслуговування споживачів;
* здатність надавати послуги з урахуванням запитів різних категорій споживачів;
* проводити інформаційний пошук в науковій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації щодо сучасних технологій, методів та форм обслуговування;
* вміння застосовувати правила обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання, в місцях відпочинку, на пасажирському транспорті;
* володіти методами швидкого обслуговування споживачів;
* здатність до організації підготовки та здійснення послуг з кейтерінгу;
* здатність до розв’язання проблемних ситуацій в процесі виконання функцій обслуговування споживачів;
* вміння скласти меню європейського, англійського, американського та «пізнього» сніданків, знати елементи національних сніданків деяких народів світу.

**3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**1. Характеристика послуг для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарств різних типів.**

1.1. Історія ресторанного сервісу. Формування ритуалу сервіровки, його зміна з настанням кожної епохи.

1.2. З чого починалася сервіровка в часи Античного світу, середньовіччя, епохи Відродження та в часи розквіту бюргерства.

1.3. Введення Катериною Медічі аристократичних обідів з відповідним обслуговуванням на початку ХУ11 століття у Франції

1.4. Виникнення фарфорових мануфактур а з ними і поява фарфорових сервізів. Поява в Германії та Австрії стилю бідермейєр.

1.5. ХХ століття – століття часу і праці.

1.6. Характеристика посуду який застосовується при сервіруванні столу.

**2. Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

2.1. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування.

2.2. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення.

2.3. Організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

2.4. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів.

2.5. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства. О

2.6. Характеристика та розвиток системи послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі. Терміни послуг. Загальні вимоги до послуг ресторанного господарства

**3. Організація обслуговування бенкетів та прийомів. Класифікація бенкетів та прийомів.**

3.1. Складові кваліфікованого обслуговування відвідувачів офіціантами.

3.2. Організація обслуговування бенкетів та прийомів.

3.3. Комбіновані бенкети. Їх характеристика та особливості. Неформальні прийоми.

3.4. Правила подавання алкогольних і слабоалкогольних напоїв.

3.5. Правила поведінки за столом.

**4. Обсяг.**

Загальна кількість годин – 120 (кредитів ЄКТС – 4)

аудиторні години – 40 (лекцій - 20, практичних занять – 20)

**5**. Форма семестрового контролю – екзамен.

**6**. Викладач – Веселовська Таїсія Євгеніївна, канд. техн. наук, доцент кафедри.

**7. Перелік основної літератури:**

1. Агроновський Е.Д.. Организация производства в общественном питании [Текст ] – М: Экономика,2010. – 324с..
2. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. [Текст] – М: «Єксмо», 2008. – 237с.
3. Пятакова И.А., Лазарев В.Г. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания [Текст] – К: Высшая школа. 2011. – 324с.
4. Пятницкая Н.А. Организация работы предприятий общественного питания [Текст]- К: Высшая школа 2009. – 437с.
5. Кацуба С.А. Полная энциклопедия этикета [Текст] – К: Высшая школа, 204. – 416с.
6. Коршунов Н.В. Современный ресторан и культура обслуживания [Текст] – М: «Экономика», 2010.- 315с.
7. Соболева З.Т., Бакунова Р. В. Справочник руководителя предприятия общественного питания [Текст] – М: «Экономика», 2006. – 147с.
8. Стельмахович М.А. Ділова культура для офіціантів – барменів [Текст]: Учбовий посібник – Ростов – Н\Д: « Фенікс» 2001.- 161с.
9. Шильман Л.З., Беляев М.И. Совершенствование процессов обслуживания в общественном питании [Текст] – М: «Экономика», 2005. – 228с.