

Одеський національний університет імені І. І. Мечникова
Геолого-географічний факультет
Кафедра економічної та соціальної географії і туризму

Силабус курсу
"ОРГАНІЗАЦІЯ БАНКЕТІВ І ПРИЙОМІВ"

Обсяг:	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр, рік	семестр 4; рік навчання – II
Дні, час, місце:	згідно з розкладом
Викладач:	Молодецький А.Е., к.г.н., доцент, доцент кафедри економічної та соціальної географії і туризму
Контактний тел.	+38 (048) 68-76-93
Е-mail:	geotourism@onu.edu.ua
Робоче місце	геолого-географічний факультет, кафедра економічної та соціальної географії і туризму
Консультації	Очні консультації: згідно з графіком, затвердженим на засіданні кафедри Онлайн-консультації: телефон, ZOOM (запрошення надсилається в групу Telegram)

КОМУНІКАЦІЯ

Спілкування в аудиторії за розкладом.

Інші види комунікації: група в Telegram, консультації за розкладом

e-mail: geotourism@onu.edu.ua

телефон: (048) 68-76-93

соціальні мережі: Telegram, Viber

аудиторія: за розкладом

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Предмет вивчення дисципліни – особливості організації святкового та тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Пререквізити навчальної дисципліни.

Ефективність засвоєння змісту дисципліни "Організація банкетів і прийомів" значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: "Організація туризму", "Організація ресторанного господарства", "Світове готельне і ресторанне господарство", "Актуальні питання історії та культури України", "Етика та естетика".

Постреквізити навчальної дисципліни.

Дисципліни, для вивчення яких потрібні знання, уміння і навички, що здобуваються після закінчення вивчення даної дисципліни: "Бізнес-планування у готельно-ресторанному господарстві", "Підприємництво в сфері туризму", "Кулінарна етнологія", "Подієвий туризм", "Організація екскурсійної діяльності".

Мета курсу – формування у студентів знань про специфічні особливості діяльності закладів ресторанного господарства з організації банкетів і прийомів.

Завдання навчальної дисципліни:

- принципи, методи та форми організації процесів обслуговування споживачів послуг у ресторанах;
- особливості організації обслуговування банкетів і прийомів;
- особливості обслуговування туристів з різних країн світу;
- якість товарів і послуг ресторанного господарства при організації банкетів і прийомів;

- організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.
- конкурентоспроможність товарів і послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах

Очікувані результати. У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати:** класифікацію підприємств ресторанного господарства; характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані; правила подавання страв; особливості організації обслуговування банкетів за столом; особливості організації обслуговування банкетів групи фуршет; організацію проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства; моделювання процесу обслуговування учасників конференцій, нарад.

вміти: дати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів, характеризувати кожен етап виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства різних типів, розрахувати виробничу програму організації банкетів і прийомів; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства; складати меню банкетів і прийомів для груп туристів різних національностей з урахуванням їх смаків, режимів харчування та видів теплового оброблення продуктів харчування; ефективно подавати страви, враховуючи естетичні та традиційні аспекти, а також комунікувати про культурні аспекти приготування їжі.

ОПИС КУРСУ

Методи і форми навчання:

Курс буде викладений у формі лекцій (18 год.) та практичних занять (18 год.), організації самостійної роботи студентів (54 год.).

Основна підготовка студентів здійснюється на лекційних та практичних заняттях, але у значній мірі покладається на самостійне вивчення предмета студентами денної форми навчання під час семестру. Під час викладання дисципліни використовуються методи навчання: словесні (лекція, пояснення); наочні (демонстрація Power Point); практичні (практичні роботи); робота з підручником (під керівництвом викладача, самостійна робота студентів).

Зміст навчальної дисципліни.

Змістовий модуль 1. Організація обслуговування банкетів і прийомів.

Тема 1. Класифікація банкетів і прийомів.

Тема 2. Банкети із розміщенням за столом: банкет за столом, банкет-чай.

Тема 3. Банкети без розміщення за столом: банкет-фуршет, банкет-десерт, банкеткоктейль, банкет-коктейль-фуршет.

Тема 4. Банкети з повним або частковим обслуговуванням офіціантами.

Тема 5. Порядок прийому та виконання замовлень на обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 6. Порядок складання договору-замовлення на проведення банкету та порядок розрахунку. Підготовка до проведення банкету.

Тема 7. Правила етикету на банкетах і прийомах.

Тема 8. Особливості організації банкетів і прийомів для груп туристів різних національностей

Перелік основної рекомендованої літератури

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.- К.: Центр учб.літ.,2021 - 351 с.

2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч.посібник.- К.:Центр учб. літ, 2016. - 280 с.
3. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К.:КНТЕУ, 2011. 215с.
5. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підручник . Харківський державний університет харчування та торгівлі. Харків : Лідер, 2016. 487 с.
6. Мальська М.П., Гаталюк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник. К: Центр учбової літератури, 2013.
7. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К.:Ліра-К, 2010. – 388 с.
8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
9. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. К.: Кондор, 2013. 250 с.
10. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Львів: Афіна, 2005. 336с.
11. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. К.: Альтерпрес, 2009.

ОЦІНЮВАННЯ

Методи поточного контролю: усне опитування, оцінювання семінарських доповідей, практичних робіт та виконання індивідуальних завдань.

Форми і методи підсумкового контролю: підсумковий контроль – залік. В обов'язковому порядку здійснюється облік відвідування студентами усіх видів занять.

Розподіл балів, які отримують студенти:

Поточний контроль								Підсумковий контроль (залік)	Сума балів
Змістовий модуль №1									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	30	100
8	9	9	10	9	9	8	8		

T1, T2 ... T9 – теми змістових модулів

Для студентів, які набрали впродовж семестру сумарно меншу кількість балів, ніж мінімум для заліку (60) допускається написання реферату за темами лекційних, семінарських занять чи самостійної роботи, за які отримана незадовільна оцінка.

Самостійна робота студентів.

Робота студентів складається з самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Самостійна робота (СР) контролюється у вигляді тестів, контрольних робіт, колоквиумів і звітів. Питання з тем, що відведені на самостійне вивчення включені до контрольних заходів. Увесь обсяг СР містить завдання, які вимагають від студента систематичну самостійну роботу.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої

максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Підсумковий контроль здійснюється в аудиторії, у разі відсутності або низького результату перескладається одноразово протягом двох тижнів в день планової консультації. У разі недотримання політики щодо дедлайнів та перескладання контрольні заходи вважаються не зданими.

Політика щодо академічної доброчесності:

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; надання достовірної інформації про результати власної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Неприйнятним у навчальній діяльності для учасників освітнього процесу є використання під час контрольних заходів заборонених допоміжних матеріалів або технічних засобів (шпаргалок, конспектів, мікронавушників, телефонів, смартфонів, планшетів тощо).

За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: зниження результатів оцінювання поточного та підсумкового контролю; повторне проходження оцінювання; призначення додаткових контрольних заходів (додаткові індивідуальні завдання, контрольні роботи, тести тощо).

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Мобільні пристрої: Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття з дозволу викладача.