



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ**



**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

ФАКУЛЬТЕТ МІЖНАРОДНОЇ ЕКОНОМІКИ І ПІДПРИЄМСТВА

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу

**241 Готельно-
ресторанна справа**

Презентація
МЕЙДЖОРІВ
«241 Готельно-
ресторанна справа»

Перший
(бакалаврський)
рівень вищої освіти



Організація спеціальних форм обслуговування



Обсяг – 5 кредитів,
150 годин, у т. ч.
лекцій – 24 год.,
практичних занять –
24 год., самостійної
роботи – 102 год.

Підсумкова
форма
контролю -
екзамен

Період
навчання –
4 курс,
8 семестр

Організація спеціальних форм обслуговування



Предмет вивчення дисципліни – організація обслуговування спеціальних заходів у закладах ресторанного господарства

Мета вивчення дисципліни
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

Організація спеціальних форм обслуговування



Вивчення дисципліни додатково сприяє формуванню студентом таких елементів компетентностей

- ❑ Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- ❑ Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
- ❑ Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів
- ❑ Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі

Організація спеціальних форм обслуговування



ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. *Спеціальні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства*

Тема 1. Характеристика сучасних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 2. Кейтеринг як вид спеціального обслуговування в закладах ресторанного господарства

Тема 3. Особливості обслуговування за типом «шведський стіл» в ресторанному бізнесі

Тема 4. Особливості обслуговування дипломатичних прийомів

Змістовий модуль 2. *Ресторанний бізнес, як інтегрована сфера підприємницької діяльності*

Тема 5. Тенденції використання прогресивних технологій сервісу у сфері гостинності

Тема 6. Організація обслуговування кави-брейку, бізнес-брейку, бізнес-ланчу

Тема 7. Сучасні підходи до створення концептуального ресторану у сфері ресторанного бізнесу

Тема 8 Місія та розробка концепції закладу ресторанного господарства

Тема 9. Мерчандайзинг у ресторанному бізнесі

Організація спеціальних форм обслуговування



Лекційний
матеріал

Робоча
програма
дисципліни

**НАВЧАЛЬНО-
МЕТОДИЧНЕ та
ІНФОРМАЦІЙНЕ
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

Методичні
рекомендації
до
практичних
занять

Методичні
рекомендації і
завдання для
самостійної
роботи

Організація спеціальних форм обслуговування



КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Д. е. н., професор
Давидова Оксана
Юріївна

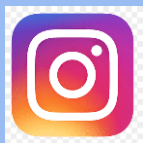




Ми в соціальних мережах



<https://www.facebook.com/HRB.HNEU>



https://www.instagram.com/HRB_HNEU/





МИ ЧЕКАЕМО НА ВАС!

