

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання дисципліни є формування базових знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства; набутті навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства, розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу. **Завдання:** ознайомлення з основами організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг; ознайомлення з основами організації постачання закладів ресторанного господарства; ознайомлення з основами організації складського й тарного господарства; ознайомитися з загальними принципами організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства; знати характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організовувати та моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організовувати обслуговування банкетів та прийомів; організовувати процес обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.

Компетентності

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність працювати в команді. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

Зміст за темами:

Тема 1. Класифікація закладів ресторанного господарства (ЗРГ)

Тема 2. Виробничо-торгівельна структура ЗРГ

Тема 3. Організація постачання ЗРГ та роботи складського, тарного та транспортного господарств

Тема 4. Основні принципи організації виробництва у ЗРГ

Тема 5. Організація обслуговування різного контингенту споживачів у ЗРГ