

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
5	5

1) Мета опанування дисципліни: формування у студентів комплексу знань стосовно сучасних вимог до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.

2) Завдання: вивчення організації кейтерингового обслуговування, організації обслуговування в закладах ресторанного господарства сучасних форматів, організації дозвілля у закладах ресторанного господарства та особливостей обслуговування певних контингентів споживачів.

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння: організації повносервісного кейтерингового обслуговування; дозвілля в закладах ресторанного господарства; обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів, споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях, учасників різних заходів; основних принципів організації харчування туристів, обслуговування індивідуальних туристів, обслуговування групи туристів; особливостей асортиментної політики закладів ресторанного господарства фітнес-центрів; організації обслуговування пасажирів на залізничному, автомобільному, повітряному та водному транспорті; особливостей обслуговування та номенклатури послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями; характеристик закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Застосування знань і розуміння:

Уміння підбирати посуд, меблі та обладнання для організації кейтерингового обслуговування. Уміння створювати умови для надання споживачам програм за різними напрямками. Уміння організовувати дитячі банкети та надавати послуги з організації харчування учасникам різних заходів. Уміння використовувати набуті знання щодо правил обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства в практичній діяльності.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Номенклатура послуг і сучасні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування.

Тема 2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій).

Тема 3. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 4. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.

Тема 6. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства при готелі.

Тема 7. Організація обслуговування туристів.

Тема 8. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

5) Викладацький склад:

Сімакова О.О., доцент кафедри ТРГГРСП, к. т. н.