

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація ресторанного господарства»

Кількість кредитів ECTS	Семестр
10	5, 6

1) Мета опанування дисципліни: формування у студентів комплексу знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

2) Завдання: теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації закладів ресторанного господарства; оперативного планування в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; організації постачання закладів ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції; організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства, особливостей обслуговування банкетів та прийомів, розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

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

Знання і розуміння: знання та розуміння напрямків і тенденцій розвитку закладів ресторанного господарства; знання стану інфраструктури ресторанного господарства; знання типів та класифікації закладів ресторанного господарства; знання видів послуг, які надаються у закладах ресторанного господарства; знання видів та форм продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства; знання та розуміння наукової організації праці, нормування праці, оперативного планування виробництва знання організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства різних типів та класів.

Застосування знань і розуміння: уміння аналізувати сучасні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства; уміння ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства; уміння виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства; уміння моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію; уміння складати графіки виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства; уміння аналізувати фотографію робочого дня та виявляти непродуктивні або нехарактерні для робітника витрати робочого часу, розробляти пропозиції з удосконалення використання робочого часу; уміння організувати продовольче постачання закладів ресторанного господарства; уміння організувати роботу заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства; уміння організувати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; уміння організувати обслуговування банкетів та прийомів у закладах ресторанного господарства; здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності; здатність до критичного оцінювання стану та тенденції розвитку закладів ресторанного господарства.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.

Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.

Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.

Тема 6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства.

Тема 8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства.

Тема 9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.

Тема 10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.

Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.

Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів.

Тема 13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.

Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення.

Тема 14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 16. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 4. Організація банкетів та прийомів.

Тема 17. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства.

Тема 18. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства.

Тема 19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом.

5) Викладацький склад:

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