

Назва дисципліни	«Організація ресторанного господарства»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня ОП «Готельно-ресторанна справа»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи канд. техн. наук Червоний Віталій Миколайович (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з дисципліни «Організація готельного господарства» та «Технологія продукції ресторанного господарства»
Опис	<p>Мета дисципліни: формування загальних та професійних компетентностей щодо організації надання послуг в закладах ресторанного господарства.</p> <p>Програмні результати навчання. РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів. РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p>

PH14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

PH16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

PH20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Теми аудиторних занять та самостійної роботи.

Заплановано 23 (двадцять три) теми, які вивчаються протягом 128 годин аудиторних занять (64 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття, 32 – лабораторні заняття).

Розділ 1. Основи організації виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Організаційно-правові форми і типи закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.

Тема 3. Організація складського і тарного господарства.

Розділ 2 Організація виробництва

Тема 4. Структура виробництва.

Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.

Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів.

Тема 7. Організація роботи доготовочних цехів.

Тема 8. Організація роботи доготовочних цехів (холодних).

Тема 9. Організація роботи спеціалізованих цехів.

Тема 10. Кухонний інвентар.

Розділ 3 Сутність нормування праці у ресторанному бізнесі.

Тема 11. Основи раціональної організації праці.

Тема 12. Нормування праці.

Розділ 4 Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 13. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності

Тема 14. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.

Тема 15. Столовий посуд та набори. Столова білизна.

Тема 16. Меню в закладах ресторанного господарства.

Розділ 5 Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 17. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 18. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.

Тема 19. Подавання страв і напоїв.

Тема 20. Обслуговування споживачів напоями.

Тема 21. Обслуговування бенкетів.

Тема 22. Організація кейтерингового обслуговування.

Тема 23 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.

Методи контролю результатів навчання: поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; виконання тестових завдань; виконання творчих завдань; розв'язування задач. Підсумковий контроль – у формі заліку, іспиту

Мова викладання – українська