



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: Харчові технології та інженерія

Викладач: Новічкова Тамара Петрівна, кандидат технічних наук,
доцент;

Кафедра: Готельно-ресторанного бізнесу

[Профайл викладача](#)

Контакт: tamarakoled@gmail.com

0506544958

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у другому семестрі

Кількість кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	40	16	24
Самостійна робота, годин	Денна – 50		

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» є обов'язковою компонентою освітньої програми з циклу професійної підготовки та має тісні міждисциплінарні зв'язки з іншими фундаментальними дисциплінами та дисциплінами професійної підготовки. Вона забезпечує теоретичну та практичну підготовку студентів із питань організації праці на підприємствах ресторанного господарства, як ланки з надання послуг; організації моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та організації бенкетного обслуговування.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» є:

- формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства;
- набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації обслуговування, раціональної організації праці;
- набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства;
- набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу..

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію обслуговування банкетів та прийомів;
- організацію обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організацію процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;

