

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ВИКЛАДАЧ КУРСУ "ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА" - СИДОРУК АННА
ВІКТОРІВНА, КАНДИДАТ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК, ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТУРИЗМУ ТА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ (306 АУД. 4 КОРП.)

E-MAIL: ANNA0956564651@GMAIL.COM

ТЕЛ.0956564651

МЕТОЮ ВИКЛАДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

- є забезпечити глибоку теоретичну базу знань і практичних навичок майбутніх фахівців-менеджерів з туризму, та готельно-ресторанного господарства при роботі на підприємствах ресторанного господарства в готельному комплексі, на основі сервісного обслуговування відвідувачів в готелях, ресторанах, барах, кафе, а також по відвідуванню туристів з різних країн світу.



ОСНОВНИМИ ЗАВДАННЯМИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» Є:

- ознайомлення студентів вищих навчальних закладів з загальними вимогами до професійних якостей діяльності фахівців з ресторанного сервісу; основні поняття, види меню, типи підприємств ресторанного господарства; характеристика технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства; асортимент і технологія продукції загального призначення; технологія приготування страв і напоїв різних країн і народів світу; управління якістю продукції ресторанного господарства; техніка обслуговування гостей в підприємствах ресторанного господарства; планування і проведення різноманітних заходів: конференції-семінари-засідання, засобів суспільного характеру; методи системи розрахунків.



- У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен
- знати:
 - – визначення понять суспільного харчування, типи підприємств ресторанного господарства;
 - – інтер'єр ресторанів, принципи складання меню, види меню, оформлення;
 - – особливості роботи персоналу, методи організації роботи;
 - – ~~стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанів;~~
 - – класифікацію продукції ресторанів, технологію приготування страв і напоїв;
 - – особливості культури і традицій харчування народів світу;
 - – управління якістю продукції ресторанного господарства.
- вміти:
 - – використовувати основні поняття курсу;
 - – користуватись спеціальною і додатковою літературою;
 - – самостійно розробити меню підприємства ресторанного господарства;
 - – диференціювати отриманні знання технологічних процесів приготування блюд, напоїв, кулінарних і кондитерських виробів, а також асортимент страв закордонної кухні по напрямам роботи на підприємствах ресторанного господарства;
 - – розробити моделі різних систем ресторанного сервісу;
 - – вести розрахунки за послуги харчування.

