

## Тема 1.

### ВСТУП

#### Основні напрямки розвитку ресторанного господарства

#### План *Тема 1. Вступ. Основні напрями розвитку ресторанного господарства*

##### План

1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Форми контролю.
2. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
3. Основні напрями та перспективи розвитку ресторанного господарства.

#### *1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Форми контролю.*

**Мета** вивчення дисципліни полягає у:

– формуванні у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі;

– наданні студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах; технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин;

– набутті навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі виробництва продукції ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

– формуванні у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

**Завданням** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців із таких питань:

– основні принципи організації роботи закладів ресторанного господарства;

– класифікація послуг підприємств ресторанного господарства, вимоги до послуг ресторанного господарства;

– організація матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства;

– організація складських процесів з елементами логістики;

– організація тарного господарства;

- особливості організації виробничої системи підприємства;
- наукова організація праці;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

**Предметом** вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є характеристика типів, класів закладів ресторанного господарства та їх класифікація; послуги, що надаються в закладах ресторанного господарства; види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства; загальні принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, виробничого процесу; організація трудових процесів, оперативне планування виробництва тощо.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **мати компетентності:**

- здатність планувати, організовувати та управляти технологічним процесом виробництва у закладах ресторанного господарства;
- здатність аналізувати та організовувати діяльність щодо надання послуг у сфері ресторанного бізнесу;
- здатність моделювати технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства.

Дисципліна складається з двох змістових модулів, які розкривають основні принципи організації ресторанного господарства, особливості організації виробництва у закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці на підприємствах.

Перевірка та оцінювання знань студентів із дисципліни проводиться декількома методами:

**1 Поточний контроль:**

- а) оцінювання знань студентів під час практичних та семінарських занять;
- б) оцінювання знань із використанням поточних тематичних тестів.

**2. Проміжний контроль:**

- а) оцінювання знань на основі тестів.

**3. Підсумковий контроль:**

- а) проведення екзамену з усієї дисципліни.

**2. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» викладається за структурно-логічною схемою викладання дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» та містить усі змістовні модулі, передбачені нормативним обсягом навчального часу.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, що

працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму. Вона є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері ресторанного господарства: технологія харчування, устаткування підприємств ресторанного господарства, організація робочих місць та ін.

Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» дозволяє сформувати у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої в Україні нормативної документації.

Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі ресторанного господарства та підготує їх до розв'язання практичних питань у сучасних умовах господарювання.

Дисципліна ґрунтується на загальному рівні підготовки студентів у межах закладу вищої освіти та опирається на знання, набуті під час вивчення дисциплін, передбачених закладом вищої освіти.

### ***3. Основні напрями та перспективи розвитку ресторанного господарства.***

Основними напрямками розвитку ресторанного господарства на сучасному етапі є: розвиток мережі закладів ресторанного господарства для забезпечення населення напівфабрикатами, кулінарними та кондитерськими виробами, у тому числі і для домашнього споживання, а також організації дозвілля.

Характеристика пріоритетних напрямів розвитку галузі, впровадження сучасних методів та форм організації обслуговування споживачів тощо.

*Рекомендована література до вивчення теми [1–4].*