

Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі

# ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Вибірковий освітній компонент для  
здобувачів освіти спеціальності  
181 «Харчові технології»  
(ОПП Виробництво харчової  
продукції)

Викладача: Ольга СТЕЦЬ

**4 СЕМЕСТР**  
**3 кред. - 90 год**  
**(40 год аудиторних)**

# Метою вивчення освітнього компонента «Організація обслуговування в ЗРГ» є:

формування у здобувачів освіти системи знань щодо раціональної організації функціонально-технологічних процесів ресторанних послуг, їх найбільш ефективного виконання, внутрішнього упорядкування, взаємодії та узгодженості.

Завданням вивчення курсу є теоретична і практична підготовка здобувачів освіти щодо формування знань, вмінь і навичок організації обслуговування у сфері ресторанного господарства.



Зміст освітнього компонента «Організація обслуговування» відповідає вимогам сучасного ресторанного бізнесу та вимогам сфери послуг в індустрії гостинності. Основною складовою діяльності закладів ресторанного господарства є надання послуг харчування, якість надання яких, напряду залежить від організаційних аспектів обслуговування.

При вивченні освітнього компонента сформулюються такі компетентності:

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення

1

2

Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації

3

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

4

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

5

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

