

Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Викладача: Ольга СТЕЦЬ



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

4 СЕМЕСТР

3 кред. - 90 год

*для здобувачів
повної загальної
середньої освіти -
60 год аудиторних*

*для здобувачів
базової загальної
середньої освіти –
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:

**ЗК3. Здатність застосовувати знання у
практичних ситуаціях.**

1

2

ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та
комунікаційні технології.
ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними
знаннями.

3

ЗК8. Здатність оцінювати та
забезпечувати якість виконуваних
робіт.

4

СК12. Здатність застосовувати отримані нові знання й
практичні пропозиції для розв'язання комплексних
проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до
умов змінного середовища, здатність до професійного
самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці.

5

СК10. Здатність забезпечувати екологічну
безпеку під час виробництва харчової та
суміжної продукції.

ТЕМИ ВИВЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Організація та моделювання
процесу обслуговування
споживачів у
загальнодоступних закладах
ресторанного господарства

Комплексна
характеристика методів і
форм обслуговування
споживачів

Організація
обслуговування бенкетів
та прийомів.
Організація
кейтерингового
обслуговування в ЗРГ

Особливості
обслуговування в
готельно-туристичних
комплексах.
Організація
обслуговування
туристів

Прогресивні технології
обслуговування.
Організація
обслуговування у
барах та кав'ярнях