

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Технологія і організація ресторанного господарства» належить до основних о компонентів освітньо-професійної програми підготовки фахових молодших бакалаврів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна «Технологія і організація ресторанного господарства».

Обсяг навчального часу для курсу «Технологія і організація ресторанного господарства» у навчальному плані підготовки фахових молодших бакалаврів визначений вимогами ОПП і становить 10 кредитів (300 академічних годин).

Метою вивчення дисципліни є набуття теоретичних знань і практичних навичок в здобувачів освіти щодо сучасної організації забезпечувальної, виробничої систем, технології та організації сервісно-технологічних процесів з урахуванням раціонального використання просторових, інформаційних, матеріальних ресурсів у закладах ресторанного господарства різних типів та форматів та за їх межами.

Завдання курсу полягає в формуванні у студентів теоретичних знань та практичних навиків здійснення процесів виробничої, сервісної діяльності; набуття здатності організації обслуговування певних контингентів в закладах ресторанного господарства різних типів та за їх межами в умовах сучасності; освоєння принципів аналізу потреб, впровадження основних і додаткових послуг з урахуванням специфіки діяльності.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначенні освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

Загальні компетентності:

ЗК 3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7 Здатність працювати в команді.

ЗК 9 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 12 Здатність до абстрактного та системного мислення, пошуку, аналізу та синтезу, креативності.

ЗК 13 Здатність виявляти ініціативу, наполегливість, комунікабельність, адаптуватись до дій в нових ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1 Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2 Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3 Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4 Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6 Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7 Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8 Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 10 Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК 13 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 17 Здатність розуміти стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи з урахуванням особливостей регіону.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **програмні результати навчання**:

РН 1 Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН 6 Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 7 Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН 9 Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

PH 11 Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

PH 12 Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

PH 13 Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

PH 14 Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 15 Застосовувати базові поняття індустрії гостинності, організації обслуговування споживачів і діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

PH 17 Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

PH 18 Організовувати та удосконалювати процес виробництва, реалізації та споживання продукції і послуг у різних типах закладів готельно-ресторанного господарства з урахуванням специфіки їх діяльності.

PH 19 Проявляти професійну толерантність до етичних норм та принципів.

PH 20 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації у професійній діяльності і усвідомлення потреби навчання впродовж життя.

PH 21 Приймати обґрунтовані рішення, нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності, відстоювати свої погляди в розв'язанні професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

PH 22 Аналізувати та визначати вимоги і потреби ринку сфери послуг з урахуванням регіональних особливостей.

PH 23 Знати і розуміти особливості організації різних типів закладів готельного і ресторанного господарства, їх класифікацію, особливості функціонування.

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є пояснювально-ілюстративні та наочні, інтерактивні (дискусія, мозковий штурм, інтерактивні презентації, тестування) та практичні, лабораторно-практичні (інструктаж, аналіз інформації, діагностики ситуацій розбір практичних ситуацій, демонстрація трудових прийомів, відпрацювання навичок, виконання практичних та лабораторних робіт).

Вище зазначені і методи дають можливість у повномуобсязі опанувати навчальний матеріал, закріпити його, сформувати практичні навички виконання.