

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Принципи функціонування закладів ресторанного господарства
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває принципи організації виробничого процесу, класифікацію закладів ресторанного господарства, вимоги до їх матеріально-технічної бази та обслуговування споживачів. Здобувачі вивчають нормативно-правове регулювання діяльності закладів харчування, підходи до формування виробничої програми та організації робочих місць. Розглядаються сучасні моделі організації ресторанного бізнесу та тенденції його розвитку. Формування у здобувачів системних знань про організаційно-технологічні засади функціонування закладів ресторанного господарства.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства відповідно до нормативних вимог. - Здатність застосовувати сучасні моделі організації обслуговування споживачів. - Здатність аналізувати ефективність функціонування закладів ресторанного господарства різних типів. Програмні результати навчання:

	1. Пояснювати принципи класифікації та організації діяльності закладів ресторанного господарства. 2. Розробляти пропозиції щодо вдосконалення організації виробничого процесу закладу. 3. Оцінювати відповідність діяльності закладу нормативно-правовим вимогам.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Організація ресторанного господарства», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.