



**Факультет
харчових
технологій**



Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

Мета дисципліни: формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства, а також підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб або групи;
- Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту;
- Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства;
- Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР);
- Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів.

Програмні результати навчання

- Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;
- Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти;
- Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти;
- Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності;
- Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва;
- Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;
- Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності;
- Вміти впроваджувати раціональні методи організації виробництва продукції ресторанного господарства.

Зміст дисципліни:

- Класифікація послуг ресторанного господарства;
- Класифікація підприємств ресторанного господарства. Види, типи та структура підприємств ресторанного господарства;
- Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками;
- Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства;
- Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів;
- Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація;
- Оперативне планування роботи виробництва;
- Вивчення загальних принципів складання меню;
- Основні напрямки раціональної організації праці.