

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1-G13-181-1-12 Організація ресторанного бізнесу Organization of restaurant business
Рекомендується для галузі знань <i>(спеціальності, освітньої програми)</i>	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП <i>(за можливості)</i>	Доцентка Новік Ганна Вікторівна
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
КУРС, семестр <i>(в якому буде викладатись)</i>	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)¹	Не передбачено
Чому це цікаво/треба вивчати	Вивчення дисципліни дозволить зорієнтуватися в юридичній та фінансовій документації для подальшого раціонального бюджетування, планування діяльності та правозахисту підприємства; впроваджувати елементи психологічного менеджменту для здійснення кадрової політики та підбору персоналу
Перелік тем з дисципліни	Історія розвитку індустрії гостинності та харчування в Україні Загальні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства та харчових виробництв Законодавчо-регулююча база організації підприємств ресторанного господарства та харчової промисловості Основні правила та форми управління підприємствами галузі Маркетингова діяльність у закладах ресторанного бізнесу Ресурсна база діяльності ЗРБ Економічна діяльність ЗРБ Шляхи інноваційного розвитку ЗРБ Виробничо-технологічна культура ресторанного сервісу Організаційна культура ресторанного сервісу
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Отримані знання та практичні навички дозволять організувати власний або сумісний бізнес у сфері ресторанного сервісу; набути професійної майстерності для вдосконалення та раціоналізації існуючих підприємств зі збільшенням прибутку.
Очікувані результати навчання	Розробляти бізнес-план, вірно оформлювати різні види меню; грамотно користуватися правилами сервісу та роботі у команді; Розробляти плани заходів (банкети, фуршети, ділові прийоми кейтеринг, харчування за місцем роботи і навчання тощо), проводити відповідні розрахунки матеріально-технічного забезпечення
Інформаційне забезпечення	1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с. 2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с. 3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.

	4. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. К: КНТЕУ, 2003. 89 с. 5. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. К: КНТЕУ, 2005. 96 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень

Декан хімічного факультету

Світлана КОПТЄВА