

Код та назва дисципліни	1-181-6 Організація ресторанного бізнесу
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (азначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс (в якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріали таких дисциплін як: «Основи підприємництва», «Основи кулінарної майстерності», «Основи менеджменту», «Організація виробництва», «Організація, планування та управління якістю на підприємствах», «Організація в галузі»
Що буде вивчатися	Сучасні підходи, способи та методи ефективного керівництва діючими закладами ресторанного бізнесу, що базуються на системному мисленні.
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
Чому можна навчитися (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
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	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.
Інформаційне забезпечення	1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов, – 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. 6. Організація роботи бармена: Навч. посібн. / Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с. 7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької.– К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с. 8. Ростовський В.С. Барна справа / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-