

Код та назва дисципліни	1-181-1-12 Організація ресторанного бізнесу
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Новік Ганна Вікторівна
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	«Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Немає
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 (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.
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.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання) Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-