**РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА СЕРВІС**

**Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму**

**ННІ неперервної освіти і туризму**

|  |  |
| --- | --- |
| Лектор |  |
| Семестр | 7 |
| Освітній ступінь | Бакалавр |
| Кількість кредитів ЄКТС | 4 |
| Форма контролю | Залік |
| Аудиторні години | 30 (16 год лекцій, 14 год лабораторних) |

**Загальний опис дисципліни**

Дисципліна «Ресторанні технології та сервіс» формує у студентів теоретичні знання та практичні навички з організації підприємств ресторанного господарства, технології приготування ресторанної продукції, застосування концептуальних ідей та сучасних підходів до організації сервісної системи в підприємствах ресторанного господарства господарства.

Дисципліна складається з трьох блоків, які охоплюють теоретичний та практичний матеріал з основ організації ресторанної справи, як виду економічної діяльності сучасних технологічних процесів харчових міні-виробництв, організації обслуговування в підприємствах ресторанного господарства різних типів та класів.

**Теми лекцій:**

Блок 1. Основи організації

Тема 1. Сутність ресторанної справи

Тема 2. Типізація і класифікація підприємств ресторанного господарства

Тема 3. Крафтові виробництва в ресторанній справі

Блок 2. Технологічні концепції та основи моделювання технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

Тема 4. Технологія виробництва ресторанної продукції з сировини та напівфабрикатів

Тема 5. Національні кухні світу

Тема 6. Креативна кухня: сучасні тренди.

Блок 3. Сервісна система в підприємствах ресторанного господарства

Тема 7. Формування сервісної концепції: принципи та правила

Тема 8. Сучасні сервісні технології

**Теми занять**

**(лабораторних)**

Тема 1. Організаційно-правові основи ресторанної справи. Типізація і класифікація підприємств ресторанного господарства

Тема 2. Організація системи забезпечення підприємств ресторанного господарства

Тема 3. Моделювання технологічних процесів виробництва продукції у підприємствах ресторанного господарства

Тема 4. Технології виробництва ресторанної продукції національних кухонь з сировини та напівфабрикатів

Тема 5. Інноваційні технології виробництва ресторанної продукції

Тема 6. Технології високої кухні

Тема 7. Моделювання сервісної системи підприємств ресторанного господарства