

КЛУБ: «ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Керівник клубу: Пунько Марія Іванівна

Клуб «Організації обслуговування та виробництва в закладах ресторанного господарства» створений для студентів з готельно-ресторанної справи та харчових технологій, але запрошує до участі в засіданнях усіх бажаючих. Засідання відкриті і передбачають дві частини: теоретичну і практичну.

Для проведення теоретичної частини учасники готують доповіді, повідомлення, візуальний супровід.

Практична частина передбачає, підготовку до обслуговування відвідувачів, сервірування столів посудом, складання серветок, підготовленими наперед засобами для сервірування.

В клубі заохочується художня самодіяльність учасників – це виконання пісень, танців, читання віршів і інша художня самодіяльність учасників.

Метою діяльності є розширення кола професійних інтересів студентів які навчаються за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». Відповідно до мети діяльності ставляться наступні задачі клубу «Організація обслуговування та виробництва в закладах ресторанного господарства» :

- поглиблювати знання і відроджувати та здійснювати пошук стародавніх таверн, обслуговування відвідувачів, сервірування столів.
- формувати внутрішню професійну мотивацію, до постійного оволодіння новими знаннями і навиками за обраною спеціальністю
- розвивати загальнолюдські ,гуманістичні риси характеру: чесність,правдивість, гостинність, ввічливість , старанність, без яких неможливо працювати в індустрії гостинності.
- розвивати творчий підхід до створення сервірування тематичних столів, та обслуговування гостей.
- розширити коло знань з питань культури обслуговування відвідувачів, та гостинності українського народу.
- Прищепити шанобливе до культури, звичаїв, рідного краю.

План роботи клубу «Організація обслуговування та виробництва в закладах ресторанного господарства»

1. Затвердження членів клубу «Організація обслуговування та виробництва в закладах ресторанного господарства»
2. Складання та затвердження плану роботи клубу на 2021-2022 навчальний рік
3. Засідання круглого столу до дня ресторатора та технолога.
4. Прийняти участь у ярмарці присвяченій Дню міста.
5. Прийняти участь у декаді циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу
6. Прийняти участь у студентській науково-дослідницькій конференції
7. Прийняти участь в олімпіадах з профілюючих дисциплін
8. Виставка композицій на тиждень спеціальностей
9. Круглий стіл на тему : «Готельно-ресторанний бізнес в реаліях часу»
10. Круглий стіл на тему : «Сучасне сервірування столів в закладах ресторанного бізнесу»