

**Програмові вимоги
з дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

III курс I семестр

Змістовий модуль I.

**Особливості організації різних форм обслуговування
у закладах ресторанного господарства**

**Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час
презентацій, свят**

1. Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства.
2. Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
3. Види сервісу у закладах ресторанного господарства.
4. Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.

**Тема 2. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у
закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове
обслуговування**

1. Поняття послуги кейтеринг.
2. Види кейтерингу.
3. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.
4. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування.

**Тема 3. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією
харчування. Роз'їзний кейтеринг**

1. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування.
2. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу.
3. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.
4. Вимоги до персоналу служби кейтерингу.

Змістовий модуль II.

**Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх
оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування**

Тема 4. Класифікація закладів ресторанного господарства

1. Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства.
2. Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності.
3. Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства.

4. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.

Тема 5. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства

1. Види торговельних приміщень.
2. Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.
3. Поняття інтер'єру торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика роздавальні, буфету та підсобних приміщень.
5. Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень.

Тема 6. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп

1. Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду.
2. Характеристика керамічного та металевого посуду.
3. Характеристика наборів основної і допоміжної груп.
4. Вимоги до миття столового посуду та наборів.

Тема 7. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства

1. Характеристика скляного і кришталевого посуду.
2. Характеристика дерев'яного і пластикового посуду.
3. Характеристика столової білизни.
4. Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства.

Тема 8. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів

1. Підготування торгових приміщень до обслуговування.
2. Загальні правила сервірування столу.
3. Попереднє сервірування столів.
4. Бенкетне сервірування столу.
5. Сервірування столу серветками.

Тема 9. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства

1. Призначення та класифікація меню.
2. Електронне меню (Е-menu).
3. Порядок складання меню.
4. Фірмові страви, порядок їх розробки.

Тема 10. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів

1. Вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

2. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів

3. Технологічна документація.

III курс II семестр

Змістовий модуль III. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 11. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства

1. Основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення.

2. Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення.

3. Порядок розрахунку з відвідувачами.

4. Підготовка персоналу до обслуговування споживачів.

Тема 12. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства

1. Особливості подачі закусок.

2. Особливості подачі перших страв.

3. Особливості подачі других гарячих страв.

4. Особливості подачі солодких страв.

5. Особливості подачі гарячих напоїв.

Тема 13. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином

1. Професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями.

2. Техніка обслуговування гостей вином.

3. Оформлення карти вин.

4. Основи еногастрономії.

Тема 14. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв

1. Подавання аперитивів.

2. Рекомендації щодо вживання вин.

3. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв.

4. Рекомендації щодо споживання пива, безалкогольних напоїв.

Змістовий модуль IV. Організація обслуговування бенкетів та прийомів

Тема 15. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами

1. Класифікація бенкетів і прийомів.

2. Порядок прийому замовлення на обслуговування свят.

3. Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

4. Меню бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Тема 16. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу

1. Характеристика бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
2. Меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
3. Характеристика бенкету за типом шведського столу.

Тема 17. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю

1. Характеристика бенкету-фуршету.
2. Характеристика бенкет-фуршет-десерту.
3. Характеристика бенкет-коктейль-фуршету.
4. Характеристика бенкет-коктейлю.

Тема 18. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів

1. Характеристика бенкет-чаю.
2. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.
3. Особливості обслуговування дитячих бенкетів.

Тема 19. Особливості обслуговування прийомів за протоколом

1. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.
2. Класифікація бенкетів-прийомів.
3. Особливості організації бенкетів-прийомів.

Змістовий модуль V. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах

Тема 20. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.

1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.
2. Організація харчування мешканців готелю.
3. Характеристика послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії
4. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.

Тема 21. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків

1. Характеристика послуг харчування, що надаються туристам.
2. Організація харчування іноземних туристів.
3. Вимоги до сніданку туристів із різних країн
4. Типи (системи) харчування туристів при готельних комплексах.

Тема 22. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів

1. Організація обслуговування груп туристів.
2. Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.

3. Обслуговування іноземних туристів враховуючи їх кулінарні вподобання.

IV курс I семестр

Змістовий модуль VI. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 23. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах

1. Класифікація ресторанів за різними ознаками.
2. Концептуальний ресторан.
3. Етнічний ресторан.
4. Препатійний ресторан.

Тема 24. Організація обслуговування у барах

1. Класифікація барів.
2. Характеристика приміщень бару, оснащення.
3. Барна карта.
4. Подавання напоїв у барі.

Тема 25. Організація обслуговування у кав'ярні

1. Характеристика кафе як заклад ресторанного господарства.
2. Оснащення кав'ярень.
3. Організація робочого місця бариста.
4. Приготування і подавання кави та кавових напоїв.

Тема 26. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією

1. Характеристика закладів з чайною концепцією.
2. Чайний посуд та обладнання для приготування чаю у етнічних закладах ресторанного господарства.
3. Сорти чаю.
4. Чайна карта.

Тема 27. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей

1. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей.
2. Меню дитячих закладів ресторанного господарства.
3. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства.
4. Організація дитячого дозвілля.

Тема 28. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів

1. Класифікація та вимоги до організації обслуговування учасників ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.
2. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.

3. Організація триразового харчування для учасників з'їздів, форумів, нарад, що мешкають у готелі, у перервах між засіданнями та по завершенню ділових заходів.
4. Організація харчування на виставках та ярмарках.
5. Організація харчування у фітнес-центрах та спортивних заходах.

Тема 29. Особливості обслуговування туристів

1. Характеристика послуг харчування.
2. Організація обслуговування туристів.
3. Обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.

Тема 30. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

1. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.
2. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.
3. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.
4. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Тема 31. Організація обслуговування за місцем роботи

1. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців.
2. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів.
3. Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів.

Тема 32. Обслуговування споживачів за місцем навчання. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства

1. Порядок і регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах.
2. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах.
3. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах.
4. Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах.
5. Організація дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі.
Медичне керівництво в дієтичних їдальнях.
6. Характеристика дієт у системі ресторанного господарства.

Тема 33. Прискорені форми обслуговування

1. Призначення форми обслуговування за типом "шведський стіл".
2. Організація обслуговування експрес-обідами, за столами-експрес у закладах ресторанного господарства.
3. Організація обслуговування бізнес-ланчу, недільного-бранчу, кави-брейк.

Тема 34. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства

1. Обслуговування гостей сигарами.
2. Характеристика сигар та аксесуарів до них.
3. Характеристика кальянів.
4. Обслуговування гостей у кальянних кімнатах.