

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

Спеціальність 242 «Туризм»

Змістовий модуль I.

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

Типи закладів ресторанного господарства та їх оснащення

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

1. Поняття методів і форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
2. Організація сніданків, обідів і вечерь різноманітними методами обслуговування.
3. Види сервісу у закладах ресторанного господарства.
4. Застосування різних форм обслуговування під час презентацій, свят.

**Тема 2. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у
закладах ресторанного господарства. Види кейтерингу**

1. Поняття послуги кейтеринг.
2. Види кейтерингу.
3. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування.
4. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.

**Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Види
торгівельних приміщень, їх призначення та оснащення**

1. Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства.
2. Типи закладів ресторанного господарства.
3. Основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.
4. Види торговельних приміщень, їх призначення та характеристика.
5. Устаткування залів. Сучасні вимоги до меблів.

**Тема 4. Асортимент порцелянового та фаянсового, керамічного,
металевого посуду, приладів та столової білизни**

1. Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду.
2. Характеристика керамічного посуду.
3. Характеристика металевого посуду.
4. Характеристика скляного і кришталевого посуду.
5. Характеристика столових наборів основної і допоміжної груп.
6. Характеристика столової білизни.
7. Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства

1. Характеристика видів меню.
2. Типи меню, що застосовуються у міжнародній практиці.
3. Електронне меню (Е-menu).
4. Порядок складання меню, виробничих програм для підприємств з повним циклом виробництва.
5. Оформлення меню.

Змістовий модуль II. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 6. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види сервірування

1. Підготовка торговельного залу.
2. Види сервірування столів у ресторані.
3. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства.
4. Прибирання столів і заміна використаного посуду. Порядок розрахунку з відвідувачами.

Тема 7. Організація обслуговування бенкетів з повним та частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай

1. Класифікація бенкетів і прийомів.
2. Порядок прийому замовлення на обслуговування свят. Складання договору-замовлення, замовлення-рахунок. Порядок розрахунку.
3. Визначення загальної площі бенкетної зали. Форми розміщення гостей за бенкетними столами. Визначення кількості столів, кількості столового посуду, наборів.
4. Організація обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
5. Організація обслуговування бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
6. Організація обслуговування бенкет-чаю.

Тема 8. Організація обслуговування бенкетів без розміщення за столом: фуршет, коктейль, паті. Бенкет по типу "шведський стіл". Прийоми за протоколом

1. Організація обслуговування бенкету-фуршету.
3. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, коктейль-паті.
4. Організація бенкету-прийому за типом шведського стола.
5. Класифікація та характеристика бенкетів-прийомів за різними ознаками.

Тема 9. Характеристика закладів ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах. Форми обслуговування та типи харчування туристів в готельних комплексах. Послуга з харчування у номерах готелів

1. Характеристика послуг харчування, що надаються туристам.
2. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Послуго готелю.
3. Форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах.
4. Типи (системи) харчування туристів при готельних комплексах.
5. Характеристика послуги з харчування у номерах готелів. Порядок приймання замовлення з номеру готелю та його оформлення.

Тема 10. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства

1. Організація харчування іноземних туристів у ЗРГ при готельних комплексах.
2. Вимоги до сніданку туристів із різних країн.
3. Організація обслуговування індивідуальних іноземних туристів у ресторанах.
4. Організація обслуговування груп туристів.
5. Обслуговування іноземних туристів враховуючи їх кулінарні вподобання.