


**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи

 Ярослав ШТАНЬКО

«30» 08 2024 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

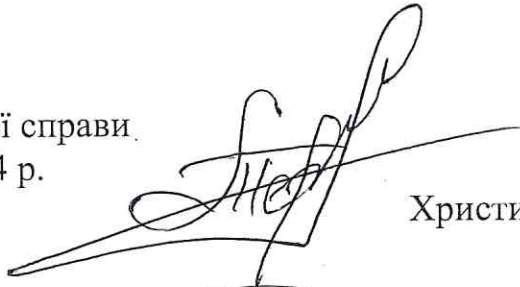
**Івано-Франківськ
2024**

РОЗРОБНИК:
старший викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи



Оксана МАЛЬОВАНА

ЗАТВЕРДЖЕНО:
на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи.
Протокол №1 від 30 серпня 2024 р.
В.о завідувач кафедрою



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:
гарант ОПП



Оксана МАЛЬОВАНА

СХВАЛЕНО:
на засіданні Науково-методичної ради
Протокол № 1 від 30 серпня 2024 р.

e-mail	oksana.malovana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, 321 аудиторія
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua
Сторінка курсу в СДО	https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=3873

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни. Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму. Вона є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері готельно-ресторанного господарства.

Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» дозволяє сформувати у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації.

Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; вміння організувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння формування меню, карти вин, напоїв; вміння організувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Мета навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів актуальний комплекс спеціальних знань щодо особливостей обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, раціональної організації праці на виробництві, технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; сформувати у здобувачів системне мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; вміння розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу; сформувати у здобувачів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Завдання дисципліни, що стоять перед автором курсу, полягають в тому, щоб розкрити здобувачам:

- розуміння щодо класифікації послуг підприємств ресторанного господарства, вимог до послуг ресторанного господарства;
- пізнання менеджменту обслуговуючої системи закладів ресторанного господарства;
- набуття навичок організації обслуговування бенкетів і прийомів;

– усвідомлення організації обслуговування іноземних туристів.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

– особливості організації у закладах ресторанного господарства бенкетів із розміщенням гостей за столом, без розміщення гостей за столом, за межами - бенкет на природі;

– характеристику різних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторани за спеціальним замовленням, бар, кафе, закусточна, кафетерія, їдальня, буфет, заклади швидкого обслуговування;

– оснащення закладів ресторанного господарства;

– види меню, принципи складання, оформлення меню;

– технологію обслуговування у закладах ресторанного господарства;

– види попередньої сервіровки столів, сервіровки столів для бенкетів різних

видів;

– організацію обслуговування бенкетів та прийомів;

– особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах;

– організацію обслуговування послугою харчування у номерах готелів;

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

– застосовувати різні форми обслуговування під час презентацій, свят;

– виконувати техніку попередньої сервіровки столів;

– виконувати техніку обслуговування споживачів у ресторані;

– виконувати техніку обслуговування гостей у номерах готелю;

– виконувати техніку обслуговування споживачів на бенкетах різних видів.

Компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» (2022/2023).

Шифр та назва компетентності	Шифр та назва програмних результатів навчання
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства
СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

<p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> <p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів</p> <p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p>
---	---

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Курс		3			
Семестр		5/6			
Кількість кредитів ЄКТС/годин		12			
		денна форма		заочна форма	
		5 семестр	6 семестр	5 семестр	6 семестр
Аудиторні навчальні заняття	лекції	42 (в годинах)	42 (в годинах)	12 (в годинах)	12 (в годинах)
	семінарські	42 (в годинах)	42 (в годинах)	12	12 (в годинах)
Самостійна робота		96 (в годинах)	96 (в годинах)	156 (в годинах)	156 (в годинах)
Форма підсумкового контролю		залік	екзамен	залік	екзамен

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Товарознавство продуктів харчування	Організація готельного господарства
Технології продукції ресторанного господарства	
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

5 семестр

Змістовий модуль І.

Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят (2 год.)

1. *Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства.* Використання видів, методів і форм обслуговування у закладах ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.

2. *Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.* Характеристика методу обслуговування офіціантами, барменами. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика комбінованого методу.

3. *Види сервісу у закладах ресторанного господарства.* Характеристика французького сервісу. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів. Характеристика англійського сервісу. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування. Характеристика російського сервісу. Особливості заходів, на яких використовують російський сервіс.

4. *Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.* Характеристика форм обслуговування по типу "а ля карт", "а парт", "табльдот", "шведський стіл", буфетне обслуговування. Характеристика форми обслуговування по відпуску скомплектованих обідів.

Питання для самостійного вивчення: Опрацювати наступні питання: Характеристика додаткових послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика методів обслуговування під час організації сніданків, обідів, вечерь: «а-ля карт», «а парт», «табльдот» (2, 3, 5, 10) (8 год.)

Тема 2. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування (2 год.)

1. *Поняття послуги кейтеринг.* Поняття про підприємства кейтеринг (ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.

2. *Види кейтерингу.* Кейтеринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

3. *Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні.* Характеристика виїзного ресторанного обслуговування

фуршет, «шведський стіл», кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.

4. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Варіанти закупки сировини для замовлення. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика основних послуг кейтерингового обслуговування. Характеристика додаткових послуг кейтерингового обслуговування. Матеріально-технічне забезпечення повносервісного кейтерингового обслуговування (3, 7, 8, 12) (6 год.)

Тема 3. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування.

Роз'їзний кейтеринг (2 год.)

1. Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування. Основні зобов'язання кейтерингової компанії перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування. Характеристика роз'їзного кейтерингу. Підписання договору між кейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства.

2. Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу. Особливості доставки обідів, напівфабрикатів у офіси, майданчики концертні, будівельні. Процес повернення термоустаткування до кейтерингової компанії.

3. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

4. Вимоги до персоналу служби кейтерингу. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

Змістовий модуль II.

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

Тема 4. Класифікація закладів ресторанного господарства (2 год.)

1. Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються.

2. Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності. Характеристика ресторану як закладу ресторанного господарства. Особливості різновиду ресторану - ресторан-бару. Характеристика ресторану за спеціальним замовленням. Характеристика кафе та його різновидів:

кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, таверна, чайний салон. Характеристика бару, кафетерію, закускової, буфету, їдальні, закладу швидкого обслуговування. Особливості призначення фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домашньої кухні.

3. *Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства.* Фактори, що впливають на кількість матеріальних засобів у закладах ресторанного господарства. Призначення норм витрат та норм оснащення у закладах ресторанного господарства.

4. *Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.* Послуги, які можуть надаватись відвідувачам у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Додаткові послуги, які можуть надаватись відвідувачам, у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика закладів ресторанного господарства класом «люкс», «вищий», «перший». Особливості оформлення форми Акту на бій, лом і втрату посуду і приладів (2, 3, 5, 7) (4 год.)

Тема 5. Структура виробництва.

Організація роботи заготівельних цехів (2 год.)

1. *Цехова та без цехова структури виробництва кулінарної та кондитерської продукції.* Характеристика виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства. Поняття цехової структури виробництва закладу ресторанного господарства. Поняття безцехової структури виробництва закладу ресторанного господарства. Характеристика цеху, відділення, виробничої ділянки, робочого місця як частин виробництва.

2. *Організація роботи овочевого цеху.* Призначення овочевого цеху. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху. Технологічні лінії в овочевому цеху невеликою та середньою потужністю виробництва. Розміщення устаткування в овочевому цеху.

3. *Організація роботи рибного цеху.* Призначення рибного цеху. Технологічні лінії на невеликих підприємствах ресторанного господарства. Розміщення устаткування рибного цеху.

4. *Організація роботи м'ясного цеху.* Призначення м'ясного цеху. Процеси обробки м'яса і виробництво напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині із середньою потужністю. Розміщення устаткування у м'ясному цеху. Призначення птахоголинного цеху. Розміщення устаткування у птахоголинному цеху.

Тема 6. Організація роботи доготівельних цехів, спеціалізованих цехів, роздавальних (2 год.)

1. *Організація роботи гарячого цеху.* Призначення гарячого цеху. Розташування гарячого цеху. Характеристика технологічних ліній гарячого цеху. Оснащення устаткуванням та організація роботи в суповому та соусних відділеннях.

2. *Організація роботи холодного цеху.* Призначення та розміщення холодного цеху. Оснащення устаткуванням та організація роботи на лінії приготування холодних страв і закусок. Оснащення устаткуванням та організація роботи на лінії солодких страв і холодних напоїв.

3. *Організація роботи спеціалізованих цехів: кулінарний, борошняний, кондитерський.* Особливість кулінарного цеху. Характеристика ділянок та робочих місць гарячого та холодного відділень кулінарного цеху. Призначення борошняного цеху. Організація роботи на робочих місцях по приготуванню борошняних виробів. Організація роботи та оснащення устаткуванням кондитерського цеху.

4. *Організація роботи роздавальні.* Призначення та розташування роздавальні. Особливості видачі готової продукції у закладах ресторанного господарства із обслуговуванням офіціантами. Типи роздавальні. Організація відпуску готової продукції через роздавальні.

Тема 7. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства (2 год.)

1. *Види торговельних приміщень.* Характеристика торговельних приміщень для споживачів: вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, аванзал, зали підприємств ресторанного господарства.

2. *Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.* Характеристика основних груп приміщень: складська група, виробнича група, торговельна група, адміністративно-побутова група, група технічних приміщень.

3. *Поняття інтер'єру торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.* Основні показники інтер'єру торговельного залу. Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі. Стили дизайну інтер'єрів залів закладів ресторанного господарства.

4. *Характеристика роздавальні, буфету та підсобних приміщень.* Характеристика робочих місць у роздавальні. Оснащення роздавальні. Призначення буфету, приміщення для нарізання хліба, сервізної, мийної столового посуду у закладах ресторанного господарства.

5. *Характеристика обладнання і меблів для торговельних приміщень.* Розміри ресторанних, бенкетних і столів для їдалень, кафе, закусточних. Норми оснащення ресторанів меблями. Характеристика пересувних столів і візочків для сервіровки на колесах. Характеристика стільців і крісел, барних табуретів, сервантів.

Питання для самостійного вивчення: Устаткування залів. Сучасні вимоги до меблів. Організація зберігання посуду та приборів у сервізній ЗРГ (2, 3, 5, 7, 10, 12) (6 год.)

Тема 8. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, дерев'яного і пластикового посуду (2 год.)

1. *Основні види столового посуду і наборів.* Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент та призначення порцелянового, фаянсового посуду для сервірування столів і подавання страв. Асортимент порцелянового та фаянсового посуду для подавання чаю, кави.

2. *Характеристика керамічного посуду.* Особливості гончарних та майолікових виробів. Асортимент та призначення керамічного посуду для подавання страв, напоїв.

3. *Характеристика дерев'яного і пластикового посуду.* Вимоги до порід дерев, що використовуються для виробництва дерев'яного посуду. Асортимент та призначення дерев'яного посуду. Сфера використання одноразового посуду. Характеристика посуду і наборів із полімерних матеріалів, фольги та паперу.

Питання для самостійного вивчення: Особливості виробництва порцеляни, фаянсу. Відмінні риси між виробами з порцеляни та фаянсу (2, 3, 7, 12) (2 год.)

Тема 9. Характеристика та призначення металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп (2 год.)

1. *Характеристика металевого посуду.* Призначення металевого посуду. Асортимент та характеристика металевих предметів для сервірування та праці офіціанта.

2. *Характеристика наборів основної і допоміжної груп.* Асортимент та призначення основних наборів. Асортимент та призначення допоміжних наборів.

3. *Вимоги до миття столового посуду та наборів.* Правила миття посуду за допомогою мийних машин. Правила миття посуду ручним способом. Правила миття наборів.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика сплаву мельхіорового посуду та його переваги. Правила догляду мельхіорового посуду та приладів (2, 3, 7) (4 год.)

Тема 10. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Характеристика скляного і кришталевого посуду.* Асортимент та призначення індивідуального та багатопорційного скляного (кришталевого) посуду. Отримання скляного посуду для обслуговування відвідувачів.

2. *Характеристика столової білизни.* Види та призначення столової білизни у закладах ресторанного господарства. Характеристика серветок. Призначення ручників.

3. *Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства.* Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Отримання столового посуду, наборів і столової білизни для обслуговування відвідувачів.

Питання для самостійного вивчення: Поняття та призначення мольтонів. Правила користування полотняною серветкою за столом. Матеріальна відповідальність (2, 3, 7, 12) (6 год.)

Тема 11. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства (2 год.)

1. *Призначення та класифікація меню.* Характеристика різних видів меню: вільного вибору (порційних страв, обмеженого, окремого дня, страв масового споживання); скомплектованого (меню комплексного обіду в закладах швидкого обслуговування, меню загального стола в ресторані; меню денного раціону); бенкетного; комбінованого.

2. *Електронне меню (Е-мени).* Характеристика електронного меню. Можливості електронного меню у закладах ресторанного господарства.

3. *Порядок складання меню.* Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства. Особливості складання меню вільного вибору. Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору. Особливості складання меню денного раціону харчування.

4. *Фірмові страви, порядок їх розробки.* Значення Збірника рецептур при створенні технологічної документації на фірмові страви. Порядок розробки технологічної карти на фірмову страву, напій, кондитерський чи кулінарний виріб. Проведення контрольної перевірки якісних показників запропонованої страви. Затвердження і погодження рецептури на фірмову страву.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика різних видів меню сніданків, що організуються у закладах ресторанного господарства. Характеристика типів меню, що використовують у міжнародній практиці. Характеристика структури техніко-технологічної картки (3, 4, 5, 8, 11, 12) (6 год.)

Тема 12. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів (2 год.)

1. *Вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.* Складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню) у закладах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку. Створення меню (планування кількості) у закладах ресторанного господарства з непостійним контингентом споживачів.

2. *Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.* Особливості розробки концепції, дизайну, тексту для оформлення меню із розрахунку до типу і класу закладу ресторанного господарства, його споживача. Роль додаткової інформації про страву та напої у меню.

3. *Технологічна документація.* Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси брутто продуктів за допомогою Збірника рецептур.

Питання для самостійного вивчення: Призначення асортиментного мінімуму при складанні меню у ЗРГ. Принцип взаємозаміни продуктів за допомогою Збірника рецептур (3, 4, 5, 8, 11, 12) (4 год.)

Змістовий модуль III. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 13. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів (2 год.)

1. *Підготування торгових приміщень до обслуговування.* Розміщення меблів у торговельному залі. Підготування квітів. Підготування (полірування) столового посуду і наборів.

2. *Загальні правила сервірування столу.* Порядок накривання стола скатертиною. Правила сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами, складним посудом.

3. *Попереднє сервірування столів.* Сервірування столу для сніданку, обіду, вечері. Сервірування столу для обслуговування споживачів по меню бізнес – ланчу,

комплексного обіду. Додаткове сервірування столу. Сервірування столу у дитячому ресторані. Сервірування столу при обслуговуванні туристів.

4. *Бенкетне сервірування столу.* Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.

5. *Сервірування столу серветками.* Особливості сервірування серветками бенкетних столів, фуршетних столів. Форми складання серветок.

Питання для самостійного вивчення: Особливості вологого та сухого прибирання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Особливості переносу посуду та наборів при виконанні сервіровки столу (3, 4, 5, 8, 11, 12) (6 год.)

Тема 14. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення.* Особливості зустрічі споживачів у ресторані швейцаром, hostess, метрдотелем. Правила розміщення відвідувачів за столом у ресторані. Особливості подачі меню, карти напоїв. Процес приймання замовлення. Послідовність запису замовлення офіціантом. Вимоги до офіціантів, які приймають замовлення у відвідувачів. Робота офіціанта із комп'ютерним касовим терміналом.

2. *Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення.* подача продукції сервіс-бару (буфету). Виконання до сервіровки відповідно до замовлення. Послідовність подачі страв та напоїв. Підготовка столу до подачі чергової страви. Порядок прибирання використаного посуду способом "у три тарілки, "у дві тарілки".

3. *Порядок розрахунку з відвідувачами.* Розрахунок готівкою. Особливості безготівкового розрахунку з відвідувачами. Техніка роботи з пластиковими картами.

4. *Підготовка персоналу до обслуговування споживачів.* Зовнішній вигляд обслуговуючого персоналу, формений одяг і взуття, етика поведінки, проведення інструктажів. Правила роботи з підносом під час обслуговування в ресторані. Методи організації роботи офіціантів.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика індивідуальної форми обслуговування офіціантами. Характеристика бригадної форми обслуговування офіціантами (2, 3, 7, 8, 15, 17) (6 год.)

Тема 15. Техніки подавання страв у закладах ресторанного господарства. Особливості оформлення страв (2 год.)

1. *Техніки подавання страв у закладах ресторанного господарства.* Особливості отримання офіціантами готових страв із кухні та їх подавання гостям. Техніка подавання порціонованих страв дво- чи тритарілковим способами. Правила подавання хліба за обідній стіл. Характеристика технік подавання: "на стіл", в обнос, із використанням підсобного столу, порціонованих страв. Техніка роботи із тацею.

2. *Призначення процесу траншування та умови для його виконання.* Призначення процесу траншування. Умови для виконання траншування.

Особливості траншування страв з риби. Особливості траншування страв з м'яса. Особливості траншування страв з риби. Особливості траншування страв з птиці.

3. *Призначення процесу фламбування та умови для його виконання.* Призначення процесу фламбування. Умови для виконання фламбування. Особливості фламбування других страв. Особливості фламбування солодких страв, фруктів і ягід.

4. *Види нарізок у професійній кулінарії. Кулінарний карвінг.* Характеристика простої та фігурної видів нарізки. Види нарізок у професійній кулінарії. Поняття кулінарного карвінгу. Кулінарний карвінг з овочів та фруктів.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика інвентарю для виконання траншування. Історія кулінарного карвінгу, його напрямки (2, 3, 7, 8, 15, 17) (6 год.)

Тема 16. Особливості подачі холодних та гарячих закусок, перших страв у закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Особливості подачі холодних страв і закусок.* Роль холодних закусок у харчуванні. Черговість при подачі холодних страв і закусок. Правила розміщення закусок на столах. Асортимент та особливості подачі холодних страв і закусок.

2. *Особливості подачі гарячих закусок.* Характеристика гарячих закусок. Посуд та температура подачі гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок.

3. *Особливості подачі перших страв.* Асортимент перших страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні перших страв. Особливості подавання супів при груповому та індивідуальному обслуговуванні. Техніка подавання перших страв. Особливості подачі гарнірів до перших страв.

Питання для самостійного вивчення: Асортимент холодних соусів до страв і закусок. Особливості подачі холодних соусів до страв і закусок. Підбір посуду. Особливості нестандартної подачі перших страв (2, 3, 7, 8, 15, 17) (8 год.)

Тема 17. Особливості подачі других, солодких страв і напоїв у закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Особливості подачі других гарячих страв.* Асортимент других гарячих страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні других гарячих страв. Правила подавання других гарячих страв, посуд та набори, що застосовуються. Правила подавання національних страв у керамічних глечиках. Прийоми перекладання страв. Техніка подавання страв методом фламбування. Характеристика процесу траншування страв та умови для його виконання.

2. *Особливості подачі солодких страв.* Асортимент солодких страв, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола та правила обслуговування споживачів при подаванні солодких страв. Техніка подавання солодких страв при індивідуальному та груповому обслуговуванні. Особливості подавання фруктів в асортименті при індивідуальному та груповому обслуговуванні. Особливості сервування стола при подаванні фруктів. Правила подавання кондитерських виробів.

3. *Особливості подачі гарячих напоїв.* Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підбір посуду для подачі гарячих напоїв, температурний режим.

Питання для самостійного вивчення: Особливості подачі гарячих страв на лініях роздачі. Температурний режим гарячих страв на лініях роздачі.. Вимоги що висуваються при подаванні страв та напоїв для дітей (2, 3, 7, 8, 15, 17) (8 год.)

Тема 18. Карта вин (2 год.)

1. *Професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями. Обов'язки сомельє. Оснащення робочого місця. Характеристика посади сомельє.* Професійні вимоги та обов'язки сомельє. Оснащення робочого місця сомельє посудом, наборами, столовою білизною, що використовуються для подавання напоїв.

2. *Структура карт напоїв у різних країнах.* Відмінності запису напоїв у вітчизняній та закордонних карт напоїв. Характеристика структури карт напоїв країн Європи, Америки.

3. *Оформлення карти вин.* Вимоги до зовнішнього вигляду карти вин. Особливості запису характеристик та вартості вин у винній карті. Вимоги до оформлення сторінок карти вин.

4. *Послідовність запису напоїв у винній карті.* Структура карти вин. Роль етикетки та кольоретки пляшки при формуванні винної карти. Структура карти вино-горілчаних напоїв. Послідовність запису напоїв у преїскуранті.

Питання для самостійного вивчення: Кваліфікаційна підготовка сомельє (3, 6, 7, 9) (2 год.)

Тема 19. Основи еногастрономії. Рекомендації щодо вживання вин (2 год.)

1. *Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин.* Поняття еногастрономії. Основні принципи підбору вин: "забороняючий", "кольоровий", "регіональний", "соусний", "силовий", "взаємодії ароматів", "поєднання за м'якістю і жорсткістю".

2. *Підбір посуду для подавання вино-горілчаних напоїв.* Підбір посуду для подачі білих, рожевих вин, червоних вин, ігристих вин, кріплених вин. Підбір посуду для подачі міцних алкогольних, слабоалкогольних напоїв.

3. *Подавання аперитивів.* Призначення аперитиву. Рекомендації алкогольний, безалкогольних напоїв для аперитиву.

4. *Рекомендації щодо вживання вин.* Поєднання білих вин зі стравами. Поєднання червоних вин зі стравами. Рекомендації щодо вживання солодких, ігристих вин. Особливості споживання кріплених вин. Принципи щодо поєднання сирів і вина. Підбір посуду для подавання вин. Температура подавання вин.

Питання для самостійного вивчення: Виноградарство і виноробство в Україні. Класифікація вин у вітчизняному виноробстві (6, 9, 14, 18) (4 год.)

Тема 20. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв (2 год.)

1. *Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв.* Особливості подачі горілки, настоянок, лікерів, бальзамів, коньяків, віскі, текіли. Підбір посуду для подавання алкогольних напоїв. Температура подавання напоїв.

2. *Рекомендації щодо споживання пива.* Характеристика видів пива. Особливості подачі пива. Основні правила порціонування розливного пива. Поєднання пива із закусками.

3. *Рекомендації щодо споживання безалкогольних напоїв та води.* Види і характеристика мінеральних вод. Температура подавання напоїв. Подавання безалкогольних напоїв.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика сировини та особливості виготовлення міцних алкогольних напоїв. Особливості виробництва пива, його сорти. Види і характеристика соків (6, 9, 14, 18) (6 год.)

Тема 21. Техніка обслуговування гостей вином (2 год.)

1. *Техніка обслуговування гостей вином.* Замовлення вина. Підготовка вина (контроль якості, температурний режим). Подавання вина (представлення вина, декантування вина, відкривання пляшки, дегустація, наповнення бокалів, повторне замовлення). Особливості зберігання вин.

2. *Сутність проведення декантації.* Поняття терміну декантація вина (карафаж, декантування). Характеристика вин, що піддаються декантації. Характеристика процесу аерація.

3. *Дегустація вина.* Мета дегустації. Оцінка вина за кольором. Оцінка аромату вина. Оцінка основних властивостей смаку вина.

Питання для самостійного вивчення: Призначення та особливості процесу фразірування вин. Призначення та особливості процесу шамбрирування вин (3, 6, 7, 9) (4 год.)

6 семестр

Змістовий модуль IV. Організація обслуговування бенкетів та прийомів

Тема 22. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами (2 год.)

1. *Класифікація бенкетів і прийомів.* Бенкети офіційні та неофіційні. Види бенкетів з розміщенням за столом. Види бенкетів без розміщення за столом. Поділ бенкетів за участю персоналу в обслуговуванні. Поділ бенкетів за асортиментом страв і напоїв.

2. *Порядок прийому замовлення на обслуговування свят.* Складання договору-замовлення. Оформлення замовлення-рахунка. Порядок розрахунку.

3. *Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.* Підготовка до проведення бенкету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів. Повне сервірування бенкетних столів. Призначення картки-меню, кувертної картки, їх розміщення. Організація аперитиву перед початком бенкету. Правила розміщення учасників бенкету за столом та черговість їх обслуговування. Розрахунок обслуговуючого персоналу при обслуговуванні бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.

4. *Меню бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.* Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Організація подачі чаю, кави бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

*Питання для самостійного вивчення: **Порядок прийому замовлення на обслуговування свят (складання договору-замовлення, замовлення-рахунка, розрахунку). Норми розрахунку посуду та наборів для сервірування бенкетного столу. Вимоги до оформлення та наповнення інформації картки-меню, кувертної картки (2, 3, 4, 10, 15) (6 год.)***

Тема 23. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу (2 год.)

1. *Характеристика бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.* Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів. Особливості сервірування бенкетних столів. Порядок розподілу столів на секції та підбір багатопорційного посуду.

2. *Меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.* Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Розподіл обслуговуючого персоналу. Правила викладання страв, закусок та напоїв на бенкетний стіл. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.

3. *Характеристика бенкету за типом шведського столу.* Переваги банкет-прийому "шведський стіл". Асортимент страв та напоїв. Розміщення страв, напоїв на бенкетному столі. Розміщення закусточних столиків у залі, їх сервіровка. Особливості споживання їжі гостями під час банкет-прийому "шведський стіл". Функції обслуговуючого персоналу під час обслуговування гостей.

*Питання для самостійного вивчення: **Правила покриття бенкетними скатертинами двосторонніх та односторонніх бенкетних столів. Правила поведінки гостей під час бенкету за типом шведського столу. Характеристика асортименту спеціального торгово-технологічного устаткування для організації шведського столу (2, 3, 4, 10, 15) (6 год.)***

Тема 24. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю (2 год.)

1. *Характеристика бенкету-фуршету.* Підготовка до проведення бенкету-фуршету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення фуршетних столів та додаткових столів у залі. Покриття фуршетних столів скатертинами. Розрахунок посуду для фуршету. Порядок сервіровки столів. Варіанти сервірування столу для бенкету-фуршету скляним посудом. Особливості одностороннього та двостороннього сервірування столу для бенкету-фуршету. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.

2. *Характеристика бенкет-фуршет-десерту.* Призначення бенкет-фуршет-десерту. Асортимент страв та напоїв. Порядок сервіровки столів для бенкет-фуршет-десерту.

3. *Характеристика бенкет-коктейль-фуршету.* Організація обслуговування бенкет-коктейлю у першому залі. Організація бенкет-фуршету у другому залі.

4. *Характеристика бенкет-коктейлю.* Асортимент закусок та напоїв. Особливості подачі закусок та напоїв. Організація підсобного приміщення для

обслуговуючого персоналу. Організація бару або спеціального столу з гіркою для напоїв у залі. Розрахунок офіціантів для бенкет-коктейлю. Функції бармена, офіціантів під час обслуговування гостей. Особливості організації коктейль-парті. Асортимент страв та напоїв на коктейль-парті.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика асортименту для бенкет-фуршету. Правила етикету при бенкет-фуршетах. (2, 3, 4, 10, 15) (4 год.)

Тема 25. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів (2 год.)

1. *Характеристика бенкет-чаю.* Вимоги до столів та їх розміщення. Особливості ресторанної білизни для бенкет-чаю. Вимоги до посуду та особливості сервірування столів для бенкет-чаю. Меню бенкет-чаю. Правила викладання солодких страв, фруктів та напоїв на бенкетний стіл. Функції офіціантів під час обслуговування гостей. Розрахунок офіціантів для бенкет-чаю. Особливості подачі чаю на бенкет-чаю.

2. *Особливості обслуговування тематичних бенкетів.* Організація бенкету присвяченого Дню Перемоги. Організація бенкету з нагоди 1 Травня і 8 Березня. Особливості обслуговування новорічного свята. Організація обслуговування весільного бенкету. Характеристика приміщень у закладах ресторанного господарства для проведення весіль. Особливості умов, які узгоджуються під час оформлення замовлення на проведення весіль. Особливості весільного меню. Розрахунок кількості офіціантів. Визначення довжини столів, їх розміщення. Особливості розміщення за столом нареченого з нареченою. Організація зустрічі молодят із гостями. Функції офіціантів з моменту запрошення гостей до столу. Особливості підготовки бенкету з нагоди хрещення і повноліття. с

3. *Особливості обслуговування дитячих бенкетів.* Оформлення торгових залів закладів ресторанного господарства для дітей. Послуги, що стосуються розваг для дітей. Особливості розробки дитячого меню. Подача страв та напоїв на дитячих бенкетах. Підбір посуду, наборів для дитячого бенкету.

Особливості обслуговування гостей на бенкет-чаю. Характеристика продуктів харчування, що використовуються при формуванні дитячого меню.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика продуктів харчування, що використовуються при формуванні меню для дитячих бенкетів. Санітарно-гігієнічні вимоги до меблів у заклади харчування для дітей (2, 3, 4, 10, 15) (4 год.)

Тема 26. Особливості обслуговування прийомів за протоколом (2 год.)

1. *Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.* Поняття дипломатичного протоколу. Значення ділових зустрічей у міжнародних відносинах. Прийом як форма ділового спілкування. Класифікація дипломатичних прийомів.

2. *Класифікація бенкетів-прийомів.* Класифікація та характеристика бенкетів-прийомів за ступенем офіційності, за часом влаштування, за формою розміщення гостей за столами.

3. *Особливості організації бенкетів-прийомів.* Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах - прийомах. Правила етикету на бенкетах та прийомах.

Питання для самостійного вивчення: Загальні вимоги оформлення запрошень на прийоми за протоколом. Підготовка персоналу до обслуговування прийомів за протоколом (2, 3, 4, 10, 15) (4 год.)

Змістовий модуль V. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах та за їх межами

Тема 27. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах (2 год.)

1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Розташування ресторанів при готелі. Характеристика обслуговуючого контингенту ресторанів при готелі. Форми обслуговування споживачів офіціантами в ресторанах при готельних комплексах. Призначення кафе, що організовується при готелі. Асортимент продукції та форми обслуговування. Характеристика барів, як найпоширеніший заклад ресторанного господарства при готелях. Призначення буфетів при готелях, їх оснащення. Особливості організації їдалень при готелях.

2. Організація харчування мешканців готелю. Організація сніданку. Види сніданків. Організація обслуговування в обідній та вечірній час. Організація прискорених видів харчування.

3. Характеристика послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії. Порядок приймання замовлення з номеру готелю. Передача замовлення на виробництво та у бар ресторану. Порядок отримання офіціантом страв та напоїв з кухні та бару ресторану. Вимоги до посуду, що використовується для подачі страв у номер готелю. Транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю. Правила розміщення предметів сервірування на таці та на офіціанському візку. Сервірування столу у номері готелю. Способи подавання страв: "в обнос", за допомогою приставного столу (візка), "в стіл". Прибирання використаного посуду у номерах готелю. Заповнення книги обліку посуду. Основні правила при обслуговуванні гостей в номерах готелів.

4. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі. Організація проведення бенкетів, балів, прийомів та презентацій. Організація та проведення "Щасливої години для наших гостей". Обслуговування VIP-гостей готелю. Обслуговування в конференц-залах. Організація кави-брейк. Послуга з організації "чайного столу", "чайної церемонії" або "чайного клубу для леді".

Питання для самостійного вивчення: Характеристика послуг харчування, що надаються туристам. Характеристика послуги з харчування у номерах як важливого компоненту гастрономічного обслуговування готелів. Характеристика інформаційного матеріалу служби «Room service» у номерах готелів (3, 8, 17) (6 год.)

Тема 28. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків (2 год.)

1. Характеристика послуг харчування, що надаються туристам. Види отримання послуг харчування при формуванні туру: сплачене харчування,

харчування не включається у вартість турпакету, самообслуговування. Складові організації харчування в туризмі.

2. *Організація харчування іноземних туристів.* Співпраця між туристичними фірмами і закладами ресторанного господарства. Характеристика договору, графіку прибуття групових туристів, заявки (замовлення) на обслуговування кожної групи туристів.

3. *Вимоги до сніданку туристів із різних країн.* Види сніданків, що пропонуються іноземним туристам. Характеристика комплексних сніданків, сніданків по типу шведської лінії.

4. *Типи (системи) харчування туристів при готельних комплексах.* Характеристика систем харчування "напів пансіон", "повний пансіон", "все включено".

Питання для самостійного вивчення: Призначення та елементи попередньої сервіровки до сніданку при обслуговуванні туристів. Характеристика гасстровподобань іноземних туристів з різних країн світу (3, 8, 17) (6 год.)

Тема 29. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів (2 год.)

1. *Організація обслуговування груп туристів.* Підбір системи харчування для груп туристів. Сервіровка столів під час організації харчування груп туристів. Правила дотримання режиму харчування груп туристів. Особливості організації харчування під час тривалих екскурсій груп туристів. Розрахунок офіціантів під час обслуговування груп туристів. Обслуговування туристів у вечірні години.

2. *Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.* Обслуговування індивідуальних туристів, коли вартість харчування входить у вартість путівки. Обслуговування індивідуальних туристів, коли вартість харчування не входить у вартість путівки. Розрахунок офіціантів під час обслуговування індивідуальних туристів. Варіанти розрахунку індивідуальних туристів за харчування.

3. *Обслуговування іноземних туристів враховуючи їх кулінарні вподобання.* Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Європи, з країн Близького Сходу, з країн Азії, з країн Америки, з Австралії.

Питання для самостійного вивчення: Обов'язки гіда-супроводжуючого туристичної групи. Види меню, що організуються для організації харчування груп туристів (4 год.)

Тема 30. Організація харчування туристів в походах (2 год.)

1. *Організація харчування туристів у поході.* Забезпечення нормального харчування. Організація харчування в поході вихідного дня, у походах більш подовжених. Вимоги, пропоновані до продуктів харчування для походу. Підбір продуктів для дворазового гарячого харчування при пішохідних і гірських походах.

2. *Розрахунок споживчої цінності і кількості продуктів для походу.* Поняття важливого етапу підготовки харчування до походу. Складання меню і проведення розрахунків необхідної кількості продуктів. Правила правильного пакування і транспортування продуктів.

3. *Особливість організації харчування в релігійному туризмі.* Особливості релігійного туризму. Особливості організації харчування під час подорожів з

релігійною метою. Організація харчування туристів під час паломництва. Організація харчування туристів під час пізнавальних релігійних турах.

Питання для самостійного вивчення: Організація харчування туристів у поході. Розрахунок споживчої цінності і кількості продуктів для походу. Складання меню і проведення розрахунків необхідної кількості продуктів. Правила правильного пакування і транспортування продуктів (3, 8, 17, 19) (6 год.)

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

Тема 31. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах (2 год.)

1. *Класифікація ресторанів за різними ознаками.* Розподіл ресторанів за класами, за місцем розташуванням, за ступенем новизни, за значенням, за формою організації бізнесу, за методом обслуговування, за контингентом споживачів, за часом обслуговування, за розміром, за функціональним призначенням, за ступенем доступності, за спеціалізацією, за формами власності.

2. *Концептуальний ресторан.* Поділ концептуальних ресторанів. Розробка концепції закладу ресторанного господарства. Особливості контингенту споживачів, які відвідують концептуальні ресторани. Розміщення концептуальних ресторанів. Взаємозв'язок обраної концепції ресторану із меню та формою обслуговування.

3. *Етнічний ресторан.* Особливості національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду при створенні етнічних ресторанів.

4. *Препатійний ресторан.* Характеристика поняття pre-party. Розміщення препатійних ресторанів. Характеристика поняття super-club. Особливості контингенту споживачів, які відвідують pre-party.

Тема 32. Організація обслуговування у барах (2 год.)

1. *Класифікація барів.* Характеристика найбільш поширених барів: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар, молочний та десертний бари, фіто-бар, гриль-бар, снєк-бар, диско-бар, хол-бар.

2. *Характеристика приміщень бару, оснащення.* Варіанти розміщення барів. Характеристика меблів, якими оснащуються бари, барних стійок. Устаткування, інвентар та посуд, що використовується у барах.

3. *Барна карта.* Класифікація коктейлів за впливом на організм людини, за сировинною основою, за технологією приготування, за температурою подавання, за вмістом алкоголю, за вмістом цукру, за сезоном.

4. *Подавання напоїв у барі.* Правила подавання алкогольних напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика барів класом «люкс», «вищий», «перший». Класифікація змішаних напоїв: за призначенням, за об'ємом, за вмістом спирту, цукру, за температурою подачі. Вимоги до бармена, професійні обов'язки (2, 3, 4, 10, 15) (6 год.)

Тема 33. Організація обслуговування у кав'ярні (2 год.)

1. *Характеристика кафе як заклад ресторанного господарства.* Поділ кафе за асортиментом продукції. Поділ спеціалізованих кафе за видом страви, за видом напою, за видом організації дозвілля, за контингентом споживачів, за рівнем обслуговування.

2. *Оснащення кав'ярень.* Характеристика машин для приготування кави різних типів: еспресо-машина, каво-машина фільтраційного типу, апарат для приготування кави по-східному, френч-прес.

3. *Організація робочого місця бариста.* Характеристика основного інвентарю та додаткового інвентарю бариста. Характеристика посуду, що використовується для подавання кави та кавових напоїв.

4. *Приготування і подавання кави та кавових напоїв.* Характеристика сортів кави. Технологія приготування і подавання різних видів кави. Технологія і подавання кавово-молочних напоїв.

Питання для самостійного вивчення: Вимоги до бариста, професійні обов'язки. Способи обсмажування кави. Характеристика та технологія приготування гарячого напою какао (2, 3, 4) (6 год.)

Тема 34. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією (2 год.)

1. *Характеристика закладів з чайною концепцією.* Розробка концепції чайного закладу. Характеристика груп закладів із чайною концепцією. Інтер'єр в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією.

2. *Чайний посуд та обладнання для приготування чаю у етнічних закладах ресторанного господарства.* Вимоги до води та до обладнання, на якому кип'ятять воду. Характеристика посуду для заварювання чаю у китайському стилі. Чайний набір у японському стилі.

3. *Сорти чаю.* Характеристика міцності (ферментації) різних сортів чаю. Способи приготування різних сортів чаю.

4. *Чайна карта.* Характеристика групи чаїв: для сніданку, післяобідні, вечірні, оздоровчі, фірмові, екзотичні.

Питання для самостійного вивчення: Чай – історія походження чаю. Поняття чаю як напою. Поняття процесу ферментації чаю. Види «не чайного» чаю та технологія приготування (2, 3, 4) (6 год.)

Тема 35. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей (2 год.)

1. *Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей.* Типи закладів ресторанного господарства, де організовується харчування дітей. Особливості розміщення, оформлення торгових залів, режим роботи дитячих закладів ресторанного господарства.

2. *Меню дитячих закладів ресторанного господарства.* Спеціалізація дитячого меню. Оформлення меню. Рекомендовані продукти для дітей. Особливості оформлення дитячих страв та напоїв. Вимоги до торта як головного елемента дитячого свята.

3. *Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства.* Взаємозв'язок між віком дітей і методом обслуговування. Вимоги до меблів у дитячих

закладах ресторанного господарства. Сервіровка дитячого столу. Вимоги до посуду і наборів для дітей. Методи складання серветок для дитячого столу.

4. *Організація дитячого дозвілля.* Класифікація дозвілля, яке організують у закладах ресторанного господарства, за: видом активності, періодичністю, тривалістю, напрямками діяльності.

Питання для самостійного вивчення: Організація дитячого дозвілля. Вимоги до аніматора, професійні обов'язки. Вимоги до дитячої кімнати у закладах ресторанного господарства. Історія виникнення більярду, перші більярдні столи. Характеристика настільних ігор для дозвілля у закладах ресторанного господарства. Організація розважальних шоу-програм (2, 3, 4, 22) (6 год.)

Тема 36. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів (2 год.)

1. *Класифікація та вимоги до організації обслуговування учасників ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.* Характеристика категорій заходів або івентів. Призначення івенторів. Характеристика послуги харчування як важлива складова організації заходів.

2. *Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.* Класифікація заходів за організацією обслуговування. Рекомендації по організації обслуговування послугою харчування трьох груп заходів. Особливості підготовки до організації обслуговування.

3. *Організація триразового харчування для учасників з'їздів, форумів, нарад, що мешкають у готелі, у перервах між засіданнями та по завершенню ділових заходів.* Особливості складання меню для скомплектованих сніданків, обідів і вечерь. Розрахунок чисельності обслуговуючого персоналу. Сервіровка столів. Форми оплати за харчування. Організація буфет-фуршету у перервах між засіданнями. Організація кави-брей, бізнес-брейк у перервах між засіданнями. Організація бенкетів з розсаджуванням або без розсаджування по завершенню ділових заходів.

4. *Організація харчування на виставках та ярмарках.* Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства на виставках. Організація стаціонарної мережі закладів ресторанного господарства та виносної торговельної мережі. Нова послуга у сфері виїзного обслуговування – Cash-Catering.

5. *Організація харчування у фітнес-центрах та спортивних заходах.* Особливості послуги харчування у фітнес-центрах. Спортивне харчування. Режим роботи закладів ресторанного господарства, які обслуговують членів фітнес-клубів. Організація харчування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.

Питання для самостійного вивчення: Характерні особливості професії івент-менеджера. Призначення та асортимент фітнес-бару у спортивних закладах. Спортивне харчування (3) (6 год.)

Тема 37. Організація обслуговування пасажирів на транспорті (2 год.)

1. *Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.* Типи закладів ресторанного господарства на вокзалах. Обслуговування транзитних пасажирів у ресторанах при вокзалах. Харчування пасажирів у вагонах-ресторанах, у вагонах-кафе, у купе-буфетах.

2. *Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.* Обслуговування пасажирів авіатранспорту у закладах ресторанного господарства, розміщених в аеропортах: ресторанах, кафе, буфет, службова їдальня. Організація харчування та обслуговування пасажирів на повітряному транспорті. Класифікація харчування на повітряних суднах за раціоном харчування, за контингентом споживачів, за замовником.

3. *Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.* Особливості харчування пасажирів у закладах ресторанного господарства на території автовокзалу. Фактори, що впливають на організацію харчування пасажирів на автотранспорті. Оснащення автобусів устаткуванням, що застосовується для приготування їжі.

4. *Організація харчування пасажирів на водному транспорті.* Організація харчування пасажирів на невеликих річкових і морських суднах. Організація харчування пасажирів на великих пасажирських суднах. Виробництво продукції харчування на великих пасажирських суднах.

Питання для самостійного вивчення: Асортимент страв вагонів-ресторанів та дозволених для реалізації в них продуктів промислового виробництва. Види спеціального харчування на борту літака (3) (4 год.)

Тема 38. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи (2 год.)

1. *Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців.* Класифікація контингентів споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства. Чисельність працюючих у розосереджених і зосереджених колективах. Організація перерв на обід у зосереджених колективах при звичайному виробництві, при конвеєрному виробництві, при безперервному виробничому процесі, при підземному виробництві. Організація обідніх перерв у розосереджених колективах.

2. *Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів.* Характеристика методу і форм обслуговування. Характеристика скомплектованого раціону харчування на підприємствах із зосередженим контингентом споживачів. Види роздавальних ліній. Особливості сервіровки столів до появи споживачів у залі їдальні. Особливості обслуговування працівників на віддалених невеликих цехах від основного виробництва, працівників вечірніх і нічних змін.

3. *Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів.* Обслуговування робітників вугільної промисловості. Обслуговування робітників на будівництві. Обслуговування робітників залізничного транспорту.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика циклічного меню. Вимоги до формування комплексного харчування. Критерії для складання раціонального меню (3) (6 год.)

Тема 39. Обслуговування споживачів за місцем навчання. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Порядок і регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах.* Основна мета закладів ресторанного господарства при навчальних закладах. Надання безплатних послуг з харчування учням професійно-технічних і загальноосвітніх навчальних закладів. Надання послуг з харчування студентам.

Режим харчування учнів. Обов'язки навчальних закладів щодо організації харчування дітей та молоді. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції.

2. *Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах.* Режим харчування школярів. Тривалість перерв. Умови для дотримання учнями санітарно-гігієнічних вимог. Особливості організації харчування для молодших школярів. Характеристика нових технологій та форм обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Раціоналізація розрахункових операцій.

3. *Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах.* Організація харчування учнів, які знаходяться на державному забезпеченні, та учнів, які навчаються на контрактній основі. Вплив навчального процесу на організацію харчування учнів професійно-технічних навчальних закладів. Обслуговування учнів під час сніданку, обіду, вечері різними способами. Форми розрахунку за харчування.

4. *Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах.* Особливості організації харчування студентів. Фактори впливу на режим роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах. Вибір форм обслуговування .

5. *Організація дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі.* Характеристика меню у загальнодоступних дієтичних їдальнях, у дієтичних їдальнях при підприємствах та навчальних закладах. Форми оплати. Методи обслуговування. Організація магазинів з реалізації дієтичних продуктів.

Медичне керівництво в дієтичних їдальнях. Обов'язки медсестри з дієтичного харчування. Обов'язки лікаря-дієтолога, посада якого передбачається у штаті однієї з їдалень.

6. *Характеристика дієт у системі ресторанного господарства.* Рекомендовані продукти та страви для дієт. Особливості приготування закусок, страв, виробів, напоїв для дієтичного харчування. Принципи складання дієтичного меню, яке рекомендується при захворюваннях органів травлення. Режим харчування. Вимоги до механічної і термічної обробки продуктів для дієтичного меню при захворюваннях органів травлення.

Питання для самостійного вивчення: Порядок надання послуг з організації харчування у навчальних закладах. Контроль якості харчування в закладах освіти. Особливості реформи шкільного харчування. Вимоги до розробки меню (20, 21) (6 год.)

Тема 40. Прискорені форми обслуговування (2 год.)

1. *Призначення форми обслуговування за типом "шведський стіл".* Асортимент професіонального ресторанного обладнання для обслуговування за типом "шведський стіл". Асортимент страв і напоїв для сніданків, обідів, вечерь. Розміщення роздавальних та обідніх столів. Викладання страв та закусок на роздавальних столах. Сервіровка обідніх столів. Станції по по приготуванню і відпуску страв. Особливості оплати за харчування.

2. *Організація обслуговування експрес-обідами, за столами-експрес у закладах ресторанного господарства.* Характеристика залу-експрес. Асортимент страв і напоїв для комплексних обідів. Сервіровка обідніх столів в залі-експресі.

Тривалість експрес-обідів. Особливості обслуговування за столами-експрес. Вимоги до столу-експрес. Розрахунок за столами-експрес.

3. *Організація обслуговування бізнес-ланчу, недільного-бранчу, кави-брейк.* Призначення бізнес-ланчу. Характеристика меню бізнес-ланчу. Характеристика недільного-бранчу. Тематика недільних бранчів. Призначення кави-брейк або кави-паузи. Асортимент страв та напоїв.

Питання для самостійного вивчення: Новітні формати закладів ресторанного господарства: заклади формату «Free Flow», «Fast Casual», «Fine Dining», «Casual Dining», «Quick and casual», «Fast food», «Quick and casual», «Food Court», «Street-food» (5, 11) (4 год.)

Тема 41. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Музичне обслуговування у закладах ресторанного господарства.* Особливості музичного обслуговування "живою" музикою. Характеристика сучасних високотехнічних музичних автоматів. Особливості застосування звукової техніки "караоке". Музичне обслуговування у нічних клубах.

2. *Організація спортивних видів розваг.* Моделі більярдних клубів. Роль маркера - працівника більярдного клубу. Організація обслуговування відвідувачів у боулінг-клубах.

3. *Організація ігор з грошовим виграшем.* Характеристика обладнання для казино: гри в рулетку, покера, блек-джека. Характеристика аксесуарів: жетони, карти, таблички, таці, сукно для ігорних столів. Особливості застосування ігрових автоматів із грошовим виграшем.

4. *Організація розважальних шоу-програм. Правові аспекти організації дозвілля.* Вплив шоу-програм у розвитку закладу ресторанного господарства. Особливості розважальних закладів для споживачів зрілого віку. Особливості шоу-програм для закладів ресторанного господарства сімейного типу. Характеристика розважальних програм, які можуть організовувати у закладах ресторанного господарства. Правові аспекти організації дозвілля.

Тема 42. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Обслуговування гостей сигарами.* Правила сигарного клубу. Оснащення залів для сигарної церемонії. Професійні обов'язки фумільє (сигарного сомельє). Особливості сигарної церемонії. Поєднання сигар із стравами та напоями.

2. *Характеристика сигар та аксесуарів до них.* Будова сигари. Форми сигари. Призначення та характеристика хьюмідорів. Особливості обрізання сигар, перенесення сигар протягом дня, розкурювання сигар.

3. *Характеристика кальянів.* Перелік закладів ресторанного господарства, що пропонують послугу кальянопаління. Будова кальяну. Порядок заправлення чашки кальяну тютюном. Аксесуари для вугілля. Аксесуари для догляду за кальяном. Характеристика функціональних кальянів. Матеріали для кальянопаління.

4. *Обслуговування гостей у кальянних кімнатах.* Особливості проведення кальянної церемонії. Способи заправок кальяну. Розробка кальянної карти. Асортимент кальянного тютюну. Асортимент кальяних коктейлів. Особливості оформлення кальянної кімнати. Кальянний етикет.

Зміст практичних занять

5 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

Заняття 1. Підбір форм обслуговування для організації обслуговування презентацій, свят (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування без розміщення за столом з нагоди підписання угоди між двома країнами після офіційної частини заходу.

Завдання 2. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування із розміщенням за столом для корпоративного свята на честь ювілею фірми.

Завдання 3. Вкажіть особливості французького сервісу, що застосовується у ресторанах класу «люкс».

Варіант 2

Завдання 1. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування без розміщення за столом для сімейного свята - заручин.

Завдання 2. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування із розміщенням за столом з нагоди офіційної зустрічі іноземних делегацій після офіційної частини заходу.

Завдання 3. Вкажіть особливості англійського сервісу, що застосовується у ресторанах класу «люкс», класу «вищий».

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

Заняття 2. Складання меню та підбір посуду для повносервісного кейтерингового обслуговування споживачів в офісі, на природі (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Скласти меню виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування "Барбекю на природі" на 60 осіб.

Завдання 2. Вказати особливості організації повносервісного кейтерингового обслуговування на природі.

Завдання 3. Підібрати посуд, інвентар, інструменти для транспортування, та для сервіровки столів для обслуговування споживачів на природі відповідно до розробленого меню.

Варіант 2

Завдання 1. Скласти меню виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування у офісі фірми на 45 осіб.

Завдання 2. Вказати особливості організації повносервісного кейтерингового обслуговування на території замовника (офіс фірми).

Завдання 3. Підібрати посуд, інвентар, інструменти для транспортування, та для сервіровки столів для обслуговування споживачів у офісі фірми відповідно до розробленого меню.

Тема 3. Організація кейтерингового обслуговування споживачів готовою продукцією. Роз'їзний кейтеринг.

Заняття 3. Складання комплексних обідів, ланчів та підбір спеціалізованого посуду для роз'їзного кейтерингового обслуговування в офіс (2 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із договором надання послуг харчування між кейтеринговою компанією і фірмою користуючись додатком 1.

Завдання 2. Скласти меню комплексних обідів на тиждень для працівників підприємства, користуючись додатками 2 і 3; підібрати необхідний посуд для транспортування та реалізації продукції.

Завдання 3. Скласти меню комплексних міні-ланчу на тиждень для працівників підприємства, користуючись додатками 2 і 3; підібрати необхідний посуд для транспортування та реалізації продукції.

Змістовий модуль II. Характеристика типів закладів ресторанного господарства та їх оснащення

Тема 4. Класифікація закладів ресторанного господарства

Заняття 4. Класифікація закладів ресторанного господарства та визначення їх типів (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть класифікацію закладів ресторанного господарства:

- за характером виробництва.

Дайте визначення поняттю «Заклад ресторанного господарства».

Завдання 2. Дайте характеристику закладам ресторанного господарства різних типів. Дані занести у таблицю 2.1.

Таблиці 2.1

№	Заклади ресторанного господарства	Характеристика типів закладів ресторанного господарства
1	Ресторан повносервісний	
2	Ресторан-бар	
3	Бар	
4	Пивні садки	
5	Кафе спеціалізоване	
6	Кав'ярня	
7	Кафетерій	
8	Їдальня закритого типу	
9	Буфет	
10	Фабрика-кухня	

Завдання 3. Вкажіть характеристику закладам ресторанного господарства відповідно до їх типу:

- ресторан «Дари моря»;
- коктейль-бар;

- їдальня у навчальному закладі (школа).

Завдання 4. Вкажіть від яких показників залежить розрахунок «Норм оснащення підприємств громадського харчування торгово-технологічним і холодильним обладнанням» для закладів ресторанного господарства?

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть класифікацію закладів ресторанного господарства:

- за асортиментом продукції, що реалізується;
- за об'ємом і видами послуг, що надаються.

Завдання 2. Дайте характеристику закладам ресторанного господарства різних типів. Дані занести у таблицю 2.1.

Таблиця 2.1

№	Заклади ресторанного господарства	Характеристика типів закладів ресторанного господарства
1	Ресторан спеціалізований	
2	Ресторан за спеціальним замовленням	
3	Бар спеціалізований	
4	Пивоварний бар	
5	Кафе повно сервісне	
6	Таверна	
7	Закусочна	
8	Їдальня відкритого типу	
9	Фабрика-заготівельня	
10	Домова кухня	

Завдання 3. Вкажіть характеристику закладам ресторанного господарства відповідно до їх типу:

- ресторан при закритому клубі;
- кафе-кондитерська;
- їдальня у місцях великого скупчення потоків людей.

Завдання 4. Вкажіть яким чином розраховують «Норми оснащення фарфоро-фаянсовим, скляним, металевим посудом та наборами» для закладів ресторанного господарства?

Тема 5. Структура виробництва. Організація роботи заготівельних цехів

Заняття 5. Організація роботи та складання схем виробничого процесу заготівельних цехів (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть відповідність між технологічними операціями та устаткуванням чи інвентарем, що необхідні для їх виконання у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.

Дані занести у таблицю.

Завдання 2. Охарактеризувати технологічні операції технологічної лінії по обробці риби з кістковим скелетом у рибному цеху та вказати необхідне устаткування, інвентар.

Дані занести у таблицю.

Завдання 3. Вказати призначення та скласти схему виробничого процесу овочевого цеху.

В овочевому цеху із середньою потужністю виробництва організують дві технологічні лінії: 1) обробка картоплі та коренеплодів; 2) обробка капусти, цибулі, зелені, фруктів.

Враховуючи виробничі процеси на технологічних лініях підберіть відповідне обладнання, інвентар та схематично відобразіть його розташування.

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть відповідність між технологічними операціями та устаткуванням чи інвентарем, що необхідні для їх виконання у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.

Дані занести у таблицю.

Завдання 2. Охарактеризувати технологічні операції технологічної лінії по обробці картоплі і коренеплодів у овочевому цеху та вказати необхідне устаткування, інвентар.

Дані занести у таблицю.

Завдання 3. Вказати призначення та скласти схему виробничого процесу м'ясного цеху із середньою потужністю виробництва.

В м'ясному цеху із середньою потужністю виробництва організують дві технологічні лінії: 1) обробка м'яса та приготування напівфабрикатів; 2) обробка птиці та приготування напівфабрикатів.

Враховуючи виробничі процеси на технологічних лініях підберіть відповідне обладнання, інвентар та схематично відобразіть його розташування.

Тема 6. Організація роботи доготівельних цехів, спеціалізованих цехів, роздавальних

Заняття 6. Організація роботи та складання схем виробничого процесу доготівельних цехів (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть відповідність між технологічними операціями та устаткуванням чи інвентарем, що необхідні для їх виконання у холодному цеху закладу ресторанного господарства.

Дані занести у таблицю.

Завдання 2. Відповідно до технологічної операції вказати спеціалізований цех, в якому вона організовується, та вказати необхідне устаткування, інвентар.

Дані занести у таблицю.

№	Технологічна операція	Спеціалізований цех	Устаткування	Інвентар
1	Приготування страв з овочів, риби, м'яса	?	?	?
2	Приготування млинчиків			
3	Приготування виробів із бісквітного тіста			

Завдання 3. Вказати призначення та скласти схему виробничого процесу гарячого цеху.

В гарячому цеху організують дві технологічної лінії: 1) для приготування супів (супове відділення); 2) для приготування других страв, гарнірів і соусів (соусне відділення).

Враховуючи виробничі процеси на технологічних лініях підберіть відповідне обладнання, інвентар та схематично відобразіть його розташування.

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть відповідність між технологічними операціями та устаткуванням чи інвентарем, що необхідні для їх виконання у гарячому цеху закладу ресторанного господарства.

Дані занести у таблицю.

Завдання 2. Відповідно до технологічної операції вказати спеціалізований цех, в якому вона організовується, та вказати необхідне устаткування, інвентар.

Дані занести у таблицю.

№	Технологічна операція	Спеціалізований цех	Устаткування	Інвентар
1	Приготування холодців, заливного, паштетів	?	?	?
2	Приготування вареників			
3	Приготування виробів із дріжджового тіста			

Завдання 3. Вказати призначення та скласти схему виробничого процесу холодного цеху.

В холодному цеху організують дві технологічної лінії: 1) для приготування холодних страв і закусок; 2) для приготування солодких страв і холодних напоїв. Враховуючи виробничі процеси на технологічних лініях підберіть відповідне обладнання, інвентар та схематично відобразіть його розташування.

Тема 7. Характеристика торгових приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства

Заняття 7. Оснащення торгових приміщень у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть характеристику приміщенням вестибюльної групи та залам закладів ресторанного господарства. Дані занести у таблицю.

Завдання 2. Дайте характеристику різним видам столів, якими оснащуються заклади ресторанного господарства для споживання їжі. Дані занести у таблицю.

Завдання 3. Вкажіть і охарактеризуйте види меблів та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв у залах ресторанів, барів, кафе.

Завдання 4. Вкажіть характеристику основним елементам лінії роздачі (роздавальні), що організуються у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням:

- стійка для столових приладів;
- вітрини та прилавки охолоджувальні;
- марніти для перших і других страв;
- нейтральні столи;
- місце касира.

Тема 8. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, дерев'яного і пластикового посуду

Заняття 8. Вивчення асортименту порцелянового, фаянсового, керамічного та дерев'яного посуду (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризуйте асортимент посуду з порцеляни та фаянсу, що використовується для сервірування столу і для подавання страв та напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 1:

Таблиця 1

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 2. Охарактеризуйте асортимент посуду з кераміки, що використовується для подавання страв та напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 2:

Таблиця 2

Найменування посуду	Розміри, мм / місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 3. Охарактеризуйте асортимент дерев'яного посуду, що використовується у закладах ресторанного господарства.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, зовнішній вигляд, призначення.

Таблиця 3

Найменування	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Тема 9. Характеристика та призначення металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп

Заняття 9. Вивчення асортименту металевого посуду, наборів основної і допоміжної груп (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризуйте асортимент посуду з металу, що використовується для подавання страв та напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 1:

Таблиця 1

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 2. Охарактеризуйте асортимент приладів основної групи.

Виконуючи характеристику приладів основної групи вкажіть: найменування, характеристику, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 2:

Таблиця 2

Найменування приладів	Характеристика	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 3. Охарактеризуйте асортимент приладів допоміжної групи.

Виконуючи характеристику приладів допоміжної групи вкажіть: найменування, характеристику, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 2:

Таблиця 2

Найменування приладів	Характеристика	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Тема 10. Асортимент скляного та кришталевого посуду, ресторанної білизни.

Норми оснащення, зберігання та облік посуду, наборів, столової білизни у ЗРГ

Заняття 10. Вивчення асортименту скляного, кришталевого посуду та ресторанної білизни (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризуйте асортимент посуду зі скла, що використовується для сервірування столу і для подавання напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 1:

Таблиця 1

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 2. Охарактеризуйте асортимент посуду зі скла, що використовується для подавання страв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 2:

Таблиця 2

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 3. Охарактеризуйте асортимент ресторанної білизни.

Виконуючи характеристику ресторанної білизни вкажіть: найменування, розміри, зовнішній вигляд, характеристику та призначення.

Дані занесіть у таблицю 3:

Таблиця 3

Найменування ресторанної білизни	Розміри	Зовнішній вигляд (фото)	Характеристика та призначення

Тема 11. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства

Заняття 11. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Скласти меню з вільним вибором страв для ресторану класу «вищий». При підборі асортименту страв та напоїв врахувати асортиментний мінімум для даного типу і класу закладу ресторанного господарства. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

Завдання 2. Скласти меню комплексних обідів для харчування працівників готельно-ресторанного комплексу на п'ять днів. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

Варіант 2

Завдання 1. Скласти меню з вільним вибором страв для спеціалізованого закладу ресторанного господарства - кафе-варенична. При підборі асортименту страв та напоїв врахувати асортиментний мінімум для даного типу і класу закладу ресторанного господарства. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

Завдання 2. Скласти меню денного раціону для їдальні при санаторії на три дні. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

Тема 12. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів

Заняття 12. Планування план-меню у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Розрахувати пропускну спроможність торгового залу (загальну кількість споживачів, які обслуговуються на протязі дня) їдальні відкритого типу з вільним вибором страв на 80 місць в осінньо-зимовий сезон за формулою: $N=P \cdot h$, де

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні на протязі дня;

P - кількість місць в торговому залі;

h - коефіцієнт обертання одного місця за зміну, якщо в їдальні з вільним вибором страв $h = 11$ раз.

Завдання 2. Розрахувати потужність виробництва (загальну кількість страв, що реалізуються за день) їдальні відкритого типу з вільним вибором страв за формулою: $n = N * m$, де

n - загальна кількість страв реалізованих за день;

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні на протязі дня;

m - загальний коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем в ЗРГ різних типів, якщо для відкритої їдальні $m_{\text{загальне}} = 2,5$, дані з табл.1.

Завдання 3. Розподілити загальну кількість страв їдальні відкритого типу по групах (холодні, перші, другі та солодкі) за формулами:

$n_{\text{холод. страв}} = N * m_{\text{холод. страв}}$, $n_{\text{II страв}} = N * m_{\text{II страв}}$,

$n_{\text{I страв}} = N * m_{\text{I страв}}$, $n_{\text{солодких страв}} = N * m_{\text{солодких страв}}$, де

n - кількість страв реалізованих за день по групах;

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні на протязі дня;

m - коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем в ЗРГ різних типів по групах.

Завдання 4. Розрахувати кількість гарячих і холодних напоїв, борошняно-кондитерських виробів для їдальні відкритого типу з урахуванням коефіцієнтів Приблизних норм споживання гарячих, холодних напоїв, борошняно-кондитерських виробів на одну людину вказано у табл. 1.

Завдання 5. Розробити план-меню для їдальні відкритого типу з вільним вибором страв враховуючи розподіл страв по групах, асортиментний мінімум для їдальні відкритого типу та сезонність. Форма план-меню наведена в Додатку 1.

Варіант 2

Завдання 1. Розрахувати пропускну спроможність торгового залу (загальну кількість споживачів, які обслуговуються на протязі дня) ресторану загальноміського вищого класу на 50 місць в осінньо-зимовий сезон за формулою: $N = P * h$, де

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в ресторані на протязі дня;

P - кількість місць в торговому залі;

h - коефіцієнт обертання одного місця за зміну, якщо в ресторані $h = 5,5$ раз.

Завдання 2. Розрахувати потужність виробництва (загальну кількість страв, що реалізуються за день) ресторану загальноміського вищого класу за формулою: $n = N * m$, де

n - загальна кількість страв реалізованих за день;

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в ресторані на протязі дня;

m - загальний коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем в ЗРГ різних типів, якщо для ресторану загальноміського $m_{\text{загальне}} = 3,5$, дані з табл.1.

Завдання 3. Розподілити загальну кількість страв ресторану загальноміського вищого класу по групах (холодні, перші, другі та солодкі) за формулами:

$n_{\text{холод. страв}} = N * m_{\text{холод. страв}}$, $n_{\text{II страв}} = N * m_{\text{II страв}}$,

$n_{\text{I страв}} = N * m_{\text{I страв}}$, $n_{\text{солодких страв}} = N * m_{\text{солодких страв}}$, де

n - кількість страв реалізованих за день по групах;

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в ресторані на протязі дня;

m - коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем в ЗРГ різних типів по групах.

Завдання 4. Розрахувати кількість гарячих і холодних напоїв, борошняно-кондитерських виробів для ресторану загальноміського вищого класу з урахуванням

коефіцієнтів Приблизних норм споживання гарячих, холодних напоїв, борошняно-кондитерських виробів на одну людину вказано у табл. 1.

Завдання 5. Розробити план-меню для ресторану загальноміського вищого класу враховуючи розподіл страв по групах, асортиментний мінімум для ресторану загальноміського вищого класу та сезонності. Форма план-меню наведена в Додатку 1.

Змістовий модуль III. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 13. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів

Заняття 13. Відпрацювання техніки попередньої сервіровки столів у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Відобразити схематично попередню сервіровку столу до сніданку. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати (СДО: описати) техніку попереднього сервірування столу до сніданку:

- підготовка столового посуду, приборів та ресторанної білизни;
- покриття столу скатертиною;
- порядок сервіровки столу посудом, приборами, склом;
- викладання полотняної серветки.

Завдання 2. Відобразити схематично попередню сервіровку столу до обіду. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати (СДО: описати) техніку попереднього сервірування столу до обіду:

- підготовка столового посуду, приборів та ресторанної білизни;
- покриття столу скатертиною;
- порядок сервіровки столу посудом, приборами, склом;
- викладання полотняної серветки.

Завдання 3. Відобразити схематично попередню сервіровку столу до вечері. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати (СДО: описати) техніку попереднього сервірування столу до вечері:

- підготовка столового посуду, приборів та ресторанної білизни;
- покриття столу скатертиною;
- порядок сервіровки столу посудом, приборами, склом;
- викладання полотняної серветки.

Тема 14. Технологічний процес обслуговування у закладах ресторанного господарства

Заняття 14. Відпрацювання техніки обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Ви працюєте метрдотелем у ресторані «Україночка». Увечері завітала група відвідувачів - дві жінки, два чоловіки.

Завдання 1. Виконати схему попереднього сервування столу у ресторані вищого класу у вечірній час. Вказати опис елементів сервування столу.

Завдання 2. Вказати елементи, якими офіціант виконає досервування столу відповідно до замовлення:

<i>Перець болгарський, помідори фаршировані сиром</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Птиця «Галантин»</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Форель смажена із складним овочевим гарніром</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Тістечко бісквітне з вершковим кремом</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Морозиво з шоколадним соусом</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Вода мінеральна негазована</i>	<i>2 л</i>
<i>Хліб</i>	<i>12 кус</i>
<i>Кава з молоком</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Латте</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Вино біле напівсолодке</i>	<i>750 мл</i>

Завдання 3. Підібрати посуд для подачі страв та напоїв, які вказані у замовленні, та вказати порядок їх подавання.

Завдання 4. Вказати варіанти розрахунку гостей.

Варіант 2

Ви працюєте адміністратором у гриль-барі «Ряба» вищого класу. В обідній час завітав постійний відвідувач закладу.

Завдання 1. Виконати схему попереднього сервування столу у гриль-барі вищого класу у обідній час. Вказати опис елементів сервування столу.

Завдання 2. Вказати елементи, якими офіціант виконає досервування столу відповідно до замовлення:

<i>Салат "Грецький"</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Яйця фаршировані паштетом з печінки</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Курчата-гриль із овочами гриль та пряним соусом</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Пудинг сирний з курагою</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Сік апельсиновий</i>	<i>1 л</i>
<i>Хліб</i>	<i>4 кус</i>
<i>Вино червоне напівсухе</i>	<i>300 мл</i>

Завдання 3. Підібрати посуд для подачі страв та напоїв, які вказані у замовленні, та вказати порядок їх подавання.

Завдання 4. Вказати варіанти розрахунку гостей.

Тема 15. Техніки подавання страв у закладах ресторанного господарства.

Особливості оформлення страв

Заняття 15. Відпрацювання технік подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Ви працюєте метрдотелем у ресторані класу «люкс» «Київ». Замовлено обслуговування для групи гостей методом «в обнос».

Вказати коротку характеристику методу подавання страв «в обнос». Охарактеризувати формат подачі страв та напоїв при даному методі.

Вказати схематично сервірування столів – повна сервіровка.

Відпрацювати техніку виконання методу подавання страв «в обнос».

Завдання 2. Ви працюєте офіціантом у кафе «Смак». Відвідувачі замовили основні страви, десерти та напої.

Охарактеризувати техніку подавання страв та напоїв при тарілочному способі.

Підібрати і надати короткий опис посуду для подачі основних страв, десертів та напоїв, які офіціант подаватиме при даному методі.

Варіант 2

Завдання 1. Ви працюєте метрдотелем у ресторані класу «вищий» «Франко». Замовлено обслуговування для групи гостей методом з використанням приставного стола.

Вказати коротку характеристику методу з використанням приставного стола. Вимоги до торгового залу та оснащення приставного столу. Особливості процесу траншування та фламбування страв.

Вказати схематично сервірування столів – часткова сервіровка.

Відпрацювати техніку виконання методу подавання страв з використанням приставного стола.

Завдання 2. Ви працюєте старшим офіціантом у ресторані класу "вищий" «Фараон». Замовлено обслуговування для групи гостей методом «у стіл».

Охарактеризувати техніку подавання страв та напоїв при методі обслуговування «у стіл».

Підібрати і надати короткий опис посуду для подачі страв та напоїв, які офіціант подаватиме при даному методі.

Тема 16. Особливості подачі холодних та гарячих закусок, перших страв у закладах ресторанного господарства

Заняття 16. Відпрацювання техніки обслуговування при подаванні закусок та перших страв (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «вищий» англійським способом при подаванні таких закусок та страв: судак фарширований; солянка м'ясна (перша страва).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

Завдання 2. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті з методом обслуговування «на стіл» при подаванні таких закусок та страв: рибне асорті; млинці з ікорним соусом (гаряча закуска).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

Варіант 2

Завдання 1. Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «люкс» французьким способом при подаванні таких закусок та страв: короп під маринадом; язик у сметанному соусі (гаряча закуска).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

Завдання 2. Відпрацювати техніку при індивідуальному обслуговуванні гостей у ресторані класу «вищий» при подаванні таких закусок та страв: салат-коктейль із морепродуктів; борщ гуцульський у глечику.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

Тема 17. Особливості подачі других, солодких страв і напоїв у закладах ресторанного господарства

Заняття 17. Відпрацювання техніки обслуговування при подаванні других страв, солодких страв та гарячих напоїв (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «люкс» французьким способом при подаванні таких страв: біфштексу із складним овочевим гарніром та соусом; млинчики із карамелізованою грушею.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страви та десерту. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі страв.

Завдання 2. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті з нагоди дня народження тарілочним способом при подаванні таких солодких страв та гарячих напоїв: самбук із вершками (солодка страва); кава чорна натуральна з молоком.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодких страв та гарячих напоїв. Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодкої страви та кондитерським виробам. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі солодкої страви та кондитерським виробам

Варіант 2

Завдання 1. Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «вищий» англійським способом при подаванні таких страв та напоїв: індичка запечена із складним овочевим гарніром; чай чорний байховий (парами).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страви та гарячого напою. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі страви та гарячого напою.

Завдання 2. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті способом «у стіл» при подаванні таких солодких страв та кондитерських виробів: яблука, смажені у тісті (гаряча солодка страва); тістечка в асортименті.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодкої страви та кондитерським виробам. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі солодкої страви та кондитерським виробам.

Тема 18. Карат вин

Заняття 18. Складання карти вин, вивчення оснащення робочого місця сомельє у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть характеристику оснащення робочого місця сомельє у закладах ресторанного господарства.

Заповніть таблицю 1.

Таблиця 1

Оснащення робочого місця сомельє	Зображення	Призначення
Приставний стіл сомельє	?	?
Декантер	?	?
Підставка для вина	?	?
Ніж сомельє	?	?
Чаша сомельє	?	?
Блюдце для пробки	?	?
Комірець для пляшки	?	?
Термометр для вина	?	?
Свіча у низькому свічнику	?	?
Кріплення для винної пробки	?	?
Спеціальна пробка для пляшки	?	?

Завдання 2. Скласти фрагмент карти вин для ресторану вищого класу "Морський бриз" - пункт "Вина".

Напої у пункті "Вина" вказати за групами, у певній послідовності згідно структури карти вин із зазначенням відповідної інформації:

- назву вина;
- назву виноградника або регіону походження;
- марку вина, тобто назву господарства, де було виготовлене вино, або компанію, де його розливали у пляшки;
- місткість пляшки або порції (в одиницях вимірювання: літрах, мілілітрах);
- ціну (в ресторанах класу «люкс» інколи вона не зазначається)
- рік врожаю;
- сорт або сорти (як правило, не більше двох) винограду, з яких виготовлене вино;
- кількість років витримки;
- категорію вина за вмістом цукру: brut — дуже сухе, sec — напівсухе, demi-sec — напівсолодке, doux — солодке і т. д.
- вміст спирту у вині (рідко).

При підборі вин використовувати пошукову систему Google.

Завдання 3. Скласти фрагмент карти вин для ресторану вищого класу "Лісова діброва" - пункт "Вина".

Напої у пункті "Вина" вказати за групами, у певній послідовності згідно структури карти вин із зазначенням відповідної інформації:

- назву вина;
- назву виноградника або регіону походження;
- марку вина, тобто назву господарства, де було виготовлене вино, або компанію, де його розливали у пляшки;
- місткість пляшки або порції (в одиницях вимірювання: літрах, мілілітрах);
- ціну (в ресторанах класу «люкс» інколи вона не зазначається)
- рік врожаю;
- сорт або сорти (як правило, не більше двох) винограду, з яких виготовлене вино;
- кількість років витримки;

- категорію вина за вмістом цукру: brut — дуже сухе, sec — напівсухе, demi-sec — напівсолодке, doux — солодке і т. д.
- вміст спирту у вині (рідко).

При підборі вин використовувати пошукову систему Google.

Тема 19. Основи еногастрономії. Рекомендації щодо вживання вин

Заняття 19. Підбір вин відповідно до асортименту страв згідно із завданням (2 год.)

Завдання 1. У вестибюлі готельно-ресторанного комплексу організовано арт-виставку. Організатор замовив аперитив, в кінці заходу - солодкий стіл (десерти, солодкі страви, фрукти).

1.1. Порекомендувати вина (назва напою і супровідна характеристика), які можна подавати у якості аперитиву та підібрати і зобразити скляний відповідний посуд для їх подачі.

1.2. Порекомендувати вина (назва напою і супровідна характеристика), які б поєднувались із десертними стравами, фруктами та вказати температуру їх подачі.

Завдання 2. Жінка з чоловіком замовили у ресторані "вищого" класу страву з риби.

2.1. Порекомендувати вина до замовлених страв. Вказати повну характеристику вин.

2.2. Вказати та зобразити, який інвентар та скляний посуд використовується для подавання підібраних вин до столу.

Завдання 3. Компанія чоловіків зробили замовлення у ресторані "вищого" класу - гострі холодні закуски, гарячі страви із м'яса.

3.1. Порекомендувати вина до замовлених страв. Вказати повну характеристику вин.

3.2. Вказати та зобразити, який інвентар та скляний посуд використовується для подавання підібраних вин до столу.

Тема 20. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв

Заняття 20. Відпрацювання техніки обслуговування гостей алкогольними, слабоалкогольними і безалкогольними напоями (2 год.)

Завдання 1. Група відвідувачів замовила у ресторані вищого класу горілку «Давньокиївську» та настоянку «Мисливську».

1.1. Запропонувати закуски та страви до напоїв. Вказати температуру подавання алкогольних напоїв відповідно до сезонності.

1.2. Вказати та зобразити скляний посуд, яким потрібно відповідно до замовлення досервувати стіл.

Завдання 2. Відвідувачі ресторану, після вибору страв та закусок, із алкогольних напоїв замовили віскі.

2.1. Охарактеризувати даний міцний алкогольний напій, вказати особливості його споживання.

2.2. Вказати та зобразити асортимент скляного посуду, який використовується для подавання даного міцного алкогольного напою.

Завдання 3. Жінка з чоловіком, після вибору страв, замовили із алкогольних напоїв текілу.

3.1. Охарактеризувати даний міцний алкогольний напій, вказати особливості його споживання.

3.2. Вказати та зобразити асортимент скляного посуду, який використовується для подавання даного міцного алкогольного напою.

Завдання 4. На завершальному етапі обслуговування бенкету організована подача нарядних напоїв: кави, чаю.

4.1. Порекомендувати міцний алкогольний напій, який подається на диджестив. Охарактеризувати особливості подачі та споживання даного напою.

4.2. Вказати і зобразити скляний посуд для подачі напою.

Завдання 5. У пивному барі група відвідувачів замовили закуски із морепродуктів, із копченої риби, плато копчених м'ясних делікатесів.

5.1. Порекомендувати до закусок відповідні види пива, вказати температуру їх подачі.

5.2. Охарактеризувати та зобразити асортимент скляного посуду, який використовується для подавання пива.

Завдання 6. Група відвідувачів у ресторані першого класу замовила смажені та гострі страви, копченості.

6.1. Порекомендувати лікувально-столові мінеральні води.

6.2. Охарактеризувати техніку обслуговування безалкогольними напоями у скляній тарі.

Завдання 7. При груповому обслуговуванні у ресторані першого класу замовлено фірмовий безалкогольний напій: морс журавлиний у глечичку.

7.1. Охарактеризувати і зобразити посуд, у якому подадуть напій до столу і посуд для індивідуального споживання напою.

7.2. Вкажіть температуру подачі безалкогольних напоїв.

Тема 21. Техніка обслуговування гостей вином

Заняття 21. Відпрацювання техніки обслуговування гостей винами (2 год.)

Завдання 1. Двоє жінок зробили замовлення у ресторані класу «люкс» – сухе біле вино «Cool Climate Riesling» (Кул Клаймет Рислінг).

Характеристика: Південна Австралія, об'єм 0,75л, 560 грн., середній вік лози 20 років, висота над рівнем моря 460 м, виноград збирають під час прохолодних ночей, ягоди подрібнюють у пресі з повітряною подушкою, колір світло-солом'яний, аромат насичений, мінеральний з нотками лайму, лимону, пряностей, смак свіжий живий гарно збалансований з нотками цедри, міцність 12%, сухе, виробник Calabria Family Wines, рік виготовлення 2017.

1.1. Запропонувати закуски і страви до вина.

1.2. Вказати порядок дій під час презентації вина гостям.

1.3. Вказати порядок дій при відкритті пляшки вина. Зобразити інвентар, який застосовується сомельє при відкритті пляшки та надати характеристику.

1.4. Вказати порядок дій під час процесу дегустації вина. Зобразити інвентар, який застосовується сомельє для дегустації вин та надати характеристику.

1.5. Вказати процес наповнення чарок вином. Зобразити скляний посуд, який застосовується для подачі білих столових вин та надати характеристику.

Завдання 2. Жінка з чоловіком замовили у ресторані "вищого" класу страви з дичини.

2.1. Порекомендувати вино до замовлених страв. Вказати повну характеристику вина.

2.2. Вказати порядок дій при декантації вина. Зобразити інвентар, який застосовує сомельє при декантації вина та надати характеристику.

Завдання 3. Три чоловіки зробили замовлення у ресторані "вищого" класу - другі гарячі страви із м'яса.

3.1. Порекомендувати вино до замовлених страв. Вказати повну характеристику вина.

3.2. Вказати та зобразити яким скляним посудом до сервірувався стіл та надати характеристику.

3.3. Вказати порядок дій при повторному замовленні відвідувачами того ж самого вина.

6 семестр

Змістовий модуль IV. Організація обслуговування бенкетів та прийомів

Тема 22. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами

Заняття 22. Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду, а також чисельності офіціантів для проведення бенкетів із розміщенням за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Сервірування бенкетних столів та відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкетах відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету у ресторані «Надія», зал «Європейський» на 30 осіб* (з них 4 почесних осіб) з нагоди приїзду до міста Прем'єр-міністра України. Замовником виступає Івано-Франківська обласна державна адміністрація. Бенкет організовується 1 травня поточного року о 15 год.

**(Чисельність гостей для кожного студента береться із порядку розміщення у журналі оцінювання із дописуванням вкінці «0»).*

Завдання 2. Розрахувати площу бенкетної зали, довжину та кількість бенкетних столів, скатертин, серветок, кількість офіціантів для проведення даного бенкету.

Завдання 3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення даного бенкету.

Завдання 4. Зобразити схему повної сервіровки та вказати елементи сервування бенкетних столів відповідно до даного бенкету.

Завдання 5. Охарактеризувати техніку обслуговування гостей на даному бенкеті.

Тема 23. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу

Заняття 23. Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду, а також чисельності офіціантів для проведення бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Сервірування бенкетних столів та відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкетах відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету у ресторані «Альпійський», зал бенкетний на 50* осіб з нагоди святкування Дня народження. Замовником виступає фізична особа – Бойчук А.А. Бенкет організовується 20 травня поточного року о 18 год.

**(Чисельність гостей для кожного студента береться із порядку розміщення у журналі оцінювання із дописуванням вкінці «0»).*

Завдання 2. Розрахувати площу бенкетної зали, довжину та кількість бенкетних столів, скатертин, серветок, офіціантів для проведення даного бенкету.

Завдання 3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення даного бенкету.

Завдання 4. Зобразити схематично часткову сервіровку столу та вказати порядок виконання сервування бенкетних столів відповідно до бенкету.

Завдання 5. Охарактеризувати техніку обслуговування гостей на даному бенкеті.

Тема 24. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю

Заняття 24. Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду, а також чисельності офіціантів для проведення бенкету-фуршету.

Сервірування бенкетних столів та відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкетах відповідно до завдання (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету-фуршету (з подачею гарячих закусок, десертів, гарячих напоїв в обнос) у ресторані «Надія», зал «Європейський» на 150 осіб з нагоди з'їзду юристів України. Замовником виступає Івано-Франківська обласна організація Союзу юристів України. Бенкет організовується 15 листопада поточного року о 15 год.

Завдання 2. Розрахувати довжину та кількість фуршетних столів, скатертин, серветок, офіціантів і площу бенкетної зали для проведення бенкету-фуршету.

Завдання 3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення бенкету-фуршету.

Завдання 4. Відпрацювати техніку сервування фуршетних столів відповідно до бенкету-фуршету.

Завдання 5. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті-фуршеті.

Варіант 2

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету-фуршету (з частковим обслуговуванням) у ресторані «Під явором», зал центральний на 120 осіб з нагоди святкування професійного свята. Замовником виступає Івано-Франківський Національний Прикарпатський університет ім. В.Стефаніка. Бенкет організовується 1 жовтня поточного року о 16 год.

Завдання 2. Розрахувати довжину та кількість фуршетних столів, скатертин, серветок, офіціантів і площу бенкетної зали для проведення бенкету-фуршету.

Завдання 3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення бенкету-фуршету.

Завдання 4. Відпрацювати техніку сервування фуршетних столів відповідно до бенкету-фуршету.

Завдання 5. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті- фуршеті.

Тема 25. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів

Заняття 25. Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду, а також чисельності офіціантів для проведення бенкету-чаю. Сервірування бенкетних столів та відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкетах відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету-чаю (з подачею основної солодкої страви в обнос) у ресторані «Київ», зал бенкетний на 12 осіб з нагоди прийому дружиною Президента дружин іноземних дипломатів.

Замовником виступає адміністрація Благодійного Фонду Президента в особі секретаря Іванова А.А. Бенкет організується 28 квітня поточного року о 16 год.

Завдання 2. Розрахувати площу бенкетної зали для проведення бенкету-чаю, кількість бенкетних столів, скатертин, серветок та офіціантів.

Завдання 3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для сервіровки бенкетних столів при організації проведення даного бенкет-чаю.

Завдання 4. Схематично зобразити сервування бенкетних столів до даного бенкет-чаю (з подачею солодкої страви в обнос).

Завдання 2

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету-чаю (з подачею основної солодкої страви в креманці) у ресторані «Столичний», зал бенкетний на 24 осіб з нагоди прийому дружиною Президента дружин іноземних дипломатів.

Замовником виступає адміністрація Благодійного Фонду Президента в особі секретаря Іванова А.А. Бенкет організується 03 травня поточного року о 16 год.

Завдання 2. Розрахувати площу бенкетної зали для проведення бенкету-чаю, кількість бенкетних столів, скатертин, серветок та офіціантів.

Завдання 3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для сервіровки бенкетних столів при організації проведення даного бенкет-чаю.

Завдання 4. Схематично зобразити сервування бенкетних столів до даного бенкет-чаю (з подачею основної солодкої страви в креманці).

Тема 26. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.

Заняття 26. Складання меню для офіційного бенкету-прийому згідно із завданням. Схема сервірування столу на бенкет-прийоми (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Організувати обслуговування офіційного бенкет-прийому «Обід» з нагоди святкування Дня незалежності України.

Підібрати напої для подачі аперитиву для офіційного бенкет-прийому «Обід».

Скласти меню для офіційного бенкет-прийому «Обід».

Схематично зобразити сервіровку столу для офіційного бенкет-прийому «Обід» згідно складеного меню та надати характеристику усім елементам сервірування.

Охарактеризувати техніку обслуговування гостей на офіційному бенкет-прийомі «Обід».

Варіант 2

Завдання 1. Організувати обслуговування офіційного бенкет-прийому «Вечеря» з нагоди святкування підписання міжнародної угоди між Україною і Європейським Союзом.

Підібрати напої для подачі аперитиву для офіційного бенкет-прийому «Вечеря».

Скласти меню для офіційного бенкету-прийому «Вечеря».

Схематично зобразити сервіровку столу для офіційного бенкету-прийому «Вечеря» згідно складеного меню та надати характеристику усім елементам сервірування.

Охарактеризувати особове меню та кувертну картку, що використовуються на офіційних бенкет-прийомах.

Змістовий модуль V. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах та за їх межами

Тема 27. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях.

Організація обслуговування послугою харчування у номерах

Заняття 27. Відпрацювання техніки обслуговування гостей у номерах готелю (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Через службу «Room service» у номер готелю 2 гостей запросили офіціанта для складання замовлення на обід. Виконуючи роль офіціанта, підберіть для гостей страви та напої. Запропонуйте алкогольні напої до підібраних страв.

Завдання 2. Враховуючи меню, кількість гостей та європейський сервіс обслуговування у номері із попереднього завдання потрібно:

- підібрати відповідний асортимент предметів для індивідуального сервірування у номері;
- підібрати відповідний посуд для подавання і доставляння страв та напоїв до номеру.

Вказати правила розміщення предметів сервірування, замовлених страв та напоїв на офіціантському столику.

Завдання 3. Охарактеризувати техніку обслуговування гостей у номері готелю різними способами подавання страв: в обнос, в стіл.

Варіант 2

Завдання 1. Через службу «Room service» у номер готелю 3 гостей запросили офіціанта для складання замовлення на вечерю. Виконуючи роль офіціанта, підберіть для гостей страви та напої. Запропонуйте алкогольні напої до підібраних страв.

Завдання 2. Враховуючи меню, кількість гостей та сервіс обслуговування «у стіл» у номері із попереднього завдання потрібно:

- підібрати відповідний асортимент предметів для індивідуального сервірування у номері;
- підібрати відповідний посуд для подавання і доставляння страв та напоїв до номеру.

Вказати правила поведінки та алгоритм дій працівника служби «Room service» з моменту прибуття його до дверей номера готелю.

Завдання 3. Охарактеризувати техніку обслуговування гостей у номері готелю різними способами подавання страв: за допомогою приставного столу (візка), тарілочним способом.

Тема 28. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків

Заняття 28. Складання меню сніданків різних видів для туристів, які проживають у готелі (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вказати коротку характеристику континентальному (європейському) сніданку, що організовується для харчування туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню континентального (європейського) сніданку на три дні для харчування туристів, які проживають у готелі. У меню сніданку страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику повному англійському сніданку, що організовується для харчування туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню повного англійського сніданку на три дні для харчування туристів, які проживають у готелі. У меню сніданку страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Варіант 2

Завдання 1. Вказати коротку характеристику сніданку континентальний плюс, що організовується для харчування туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню сніданку континентальний плюс на три дні для харчування туристів, які проживають у готелі. У меню сніданку страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику американському сніданку, що організовується для харчування туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню американського сніданку на три дні для харчування туристів, які проживають у готелі. У меню сніданку страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Тема 29. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів

Заняття 29. Складання меню для харчування туристів по типу напів пансіон, повний пансіон (2 год.)

Завдання 1. Вказати коротку характеристику харчування по типу напів пансіон (НВ) для туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню для харчування туристів, які проживають у готелі, по типу напів пансіон (НВ) (сніданок континентальний розширений, вечеря) у двох варіантах.

У меню сніданку, вечері страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику харчування по типу повний пансіон (ФВ) для туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню для харчування туристів, які проживають у готелі, по типу повний пансіон (ФВ) (трьохразове харчування: сніданок континентальний розширений, обід, вечеря) у двох варіантах.

У меню сніданку, обіду, вечері страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Тема 30. Організація харчування туристів в походах **Заняття 30. Харчування у спортивно-оздоровчому поході.**

Розробка меню.

Варіант 1

Завдання 1. Скласти та зобразити схему триразового харчування в багатоденних походах.

Завдання 2. Скласти меню та розрахувати витрати на трьохразове харчування трьох осіб для дводенного походу користуючись Додатком 1 та Додатком 2.

Завдання 3. Розрахувати споживчу цінність (калорійність, білки, жири, вуглеводи) і кількість продуктів для вечері першого дня користуючись Додатком 2 та Додатком 3.

Варіант 2

Завдання 1. Скласти та зобразити схему чотириразового харчування в багатоденних походах.

Завдання 2. Скласти меню та розрахувати витрати на чотирьохразове харчування п'ятьох осіб для дводенного походу користуючись Додатком 1 та Додатком 2.

Завдання 3. Розрахувати споживчу цінність (калорійність, білки, жири, вуглеводи) і кількість продуктів для вечері першого дня користуючись Додатком 2 та Додатком 3.

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

Тема 31. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах

Заняття 31. Концептуальні підходи до створення ресторану і організації його діяльності (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Розробити концептуальні підходи до створення елітного концептуального ресторану для споживачів з високим рівнем доходів, користуючись Додатком 1, а саме:

1. Вибрати тему і назву ресторану, передбачити потенційного споживача та розміщення даного закладу;
2. Підібрати дизайн ресторану;
3. Підібрати меню та карту вин ресторану;
4. Визначити форму обслуговування в ресторані;
5. Охарактеризувати цінову політику ресторану;
6. Вказати послуги, що надаватимуться рестораном;
7. Підібрати розважальну програму ресторану;
8. Вказати склад і призначення групам приміщень ресторану.

9. Обрати методи реклами ресторану;
10. Спланувати проведення презентації ресторану.

Варіант 2

Завдання 1. Розробити концептуальні підходи до створення концептуального закладу ресторанного господарства для споживачів із середнім рівнем доходів, користуючись Додатком 1, а саме:

1. Вибрати тему і назву закладу ресторанного господарства, передбачити потенційного споживача та розміщення даного закладу;
2. Підібрати дизайн закладу ресторанного господарства;
3. Підібрати меню та карту вин закладу ресторанного господарства;
4. Визначити форму обслуговування в закладі ресторанного господарства;
5. Охарактеризувати цінову політику закладу ресторанного господарства;
6. Вказати послуги, що надаватимуться закладом ресторанного господарства;
7. Підібрати розважальну програму закладу ресторанного господарства;
8. Вказати склад і призначення групам приміщень закладу ресторанного господарства.
9. Обрати методи реклами закладу ресторанного господарства;
10. Спланувати проведення презентації закладу ресторанного господарства.

Тема 32. Організація обслуговування у барах

Заняття 32. Складання карти напоїв для барів різних типів і класів.

Відпрацювання техніки обслуговування гостей напоями у барах різних типів (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Скласти спеціальну карту напоїв для coffe house.

Завдання 2. Вкажіть порядок приймання замовлення, основні правила обслуговування та розрахунок із гостями у барах.

Завдання 3. Ситуація. Ви працюєте офіціантом-барменом у гриль-барі. Відвідувачі замовили рибу-гриль, шашлик, овочі натуральні, чай зелений, тістечко бісквітне, мінеральну воду, хліб: порекомендуйте алкогольні напої до основних страв, підберіть посуд та вкажіть температуру подачі підібраних напоїв; вкажіть порядок подачі страв та напоїв під час обслуговування відвідувачів у гриль-барі.

Завдання 4. Ситуація. Група відвідувачів у коктейль-барі замовили міцний короткий коктейль, коктейль на основі шампанського, глінтвейн, віскі, коньяк, канапе із шинкою, сирна закуска на шпажках, шоколад, лимон: підберіть посуд для подачі замовлених коктейлів, алкогольних напоїв, закусок; вкажіть температуру подачі замовлених коктейлів, алкогольних напоїв.

Завдання 5. Ситуація. Ви працює сомельє у винному барі. Група відвідувачів звернулися із проханням підібрати вино до смаженого курчати, запеченої качиної грудки, морозива із фруктами та шоколадного фондану: підберіть вина відповідно до страв, вкажіть посуд та температуру подачі підібраним винам.

Варіант 2

Завдання 1. Скласти спеціальну карту чаю для закладу із чайною концепцією.

Завдання 2. Вкажіть поділ барів на три групи відповідно до асортименту продукції і послуг.

Завдання 3. Ситуація. Ви працюєте барменом у снєк-барі. Відвідувачі замовили бутерброди канапе з м'ясною гастрономією, паштет у корзинках пісочних, ковбаски мисливські із тушкованою капустою, крем ванільний, фрукти натуральні, вишневий коблер: порекомендуйте алкогольні напої до закусок та десерту, підберіть посуд та вкажіть температуру подачі підібраних напоїв; підберіть посуд для подачі замовлених страв та напоїв у снєк-барі.

Завдання 4. Ситуація. Група відвідувачів зробила у пивному барі замовлення: морепродукти у гострому соусі, креветки у маринаді, копчений лосось, чіпси картопляні: порекомендуйте відвідувачам відповідний слабоалкогольний напій, підберіть посуд, вкажіть температуру та техніку подачі; підберіть посуд для подачі замовлених закусок у пивному барі.

Завдання 5. Ситуація. Ви - бариста у молочному барі. Група відвідувачів замовила напої: каву чорну з молоком, каву по-східному, капучіно, латте-макіато, холодний кавовий коктейль: підберіть посуд для подачі кави та кавово-молочних напоїв, вкажіть температуру подачі гарячих напоїв дорослим відвідувачам та дітям.

Тема 33. Організація обслуговування у кав'ярні

Заняття 33. Вивчення професійних обов'язків бариста, особливості приготування та подачі різних видів кави, кавово-молочних напоїв (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть професійні обов'язки та вимоги до бариста.

Завдання 2. Вкажіть зображення та охарактеризуйте обов'язкові аксесуари бариста.

Завдання 3. Вкажіть характеристику найпопулярнішим сортам кави.

Завдання 4. Охарактеризуйте особливості приготування, вихід та подачу різних видів кави і кавово-молочних напоїв. Дані занести у таблицю.

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть різні типи машин, що використовує бариста для приготування кави у закладах ресторанного господарства.

Завдання 2. Вкажіть зображення та охарактеризуйте додаткові аксесуари бариста.

Завдання 3. Вкажіть характеристику скляному посуду для кавових коктейлів, для гарячої кави з алкоголем.

Завдання 4. Охарактеризуйте особливості приготування, вихід та подачу різних видів кави і кавово-молочних напоїв. Дані занести у таблицю.

Тема 34. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства із чайною концепцією

Заняття 34. Вивчення сортів чаю та чайного етикету у країнах Сходу (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть характеристику закладам ресторанного господарства з чайною концепцією, їх місце розміщення та контингент.

Завдання 2. Вкажіть характеристику напою мате, спосіб приготування та зобразіть подачу напою.

Завдання 3. Охарактеризуйте споживання чаю з дотриманням китайського чайного етикету із супроводом зображення відповідного оснащення.

Завдання 4. Вкажіть характеристику різним сортам чаю та особливості їх приготування: ступінь ферментації, особливості приготування кожного сорту чаю (температурний режим), зображення напою при подачі (колір приготовленого напою). Дані занесіть у таблицю.

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть характеристику посуду, який використовується для заварювання різних сортів чаю та зобразіть його.

Завдання 2. Вкажіть структуру чайної карти та охарактеризуйте чайні карти різних типів закладів ресторанного господарства із чайною концепцією.

Завдання 3. Охарактеризуйте споживання чаю з дотриманням китайського чайного етикету із супроводом зображення відповідного оснащення.

Завдання 4. Вкажіть характеристику різним сортам чаю та особливості їх приготування: ступінь ферментації, особливості приготування кожного сорту чаю (температурний режим), зображення напою при подачі (колір приготовленого напою). Дані занесіть у таблицю.

Тема 35. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства для дітей.

Заняття 35. Планування дитячого дозвілля у закладах ресторанного господарства для дітей (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Підібрати основні позиції планування шоу-програми до дитячого свята, що організовується у закладі ресторанного господарства для дітей віком 5 років (Додаток 1).

Завдання 2. Вказати перелік рекомендованих та не рекомендованих продуктів для дітей, який необхідно враховувати при складанні меню для дитячого свята. Дані занесіть у таблицю.

Завдання 3. Виконати варіанти складання серветок для дитячого столу у закладах ресторанного господарства для дітей (Презентація: «Схеми складання серветок для дитячого столу»).

Варіант 2

Завдання 1. Підібрати основні позиції планування шоу-програми до дитячого свята, що організовується у закладі ресторанного господарства для дітей віком 12 років (Додаток 1).

Завдання 2. Охарактеризуйте основні фактори при організації обслуговування у закладах ресторанного господарства для дітей. Дані занесіть у таблицю.

Завдання 3. Виконати варіанти складання серветок для дитячого столу у закладах ресторанного господарства для дітей (Презентація: «Схеми складання серветок для дитячого столу»).

Тема 36. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів

Заняття 36. Складання меню для харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вказати коротку характеристику організації харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій, які мешкають у готелі.

Скласти меню денного раціону харчування для учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій, які прибули із Франції. У меню сніданку континентального розширеного, обіду, вечері асортимент страв та напоїв підібрати із врахуванням національності учасників засідань і вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику організації харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій у перервах між засіданнями.

Скласти меню кави-брейк для харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій у перервах між засіданнями. У меню кави-брейк асортимент кулінарної продукції та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Варіант 2

Завдання 1. Вказати коротку характеристику організації харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій, які мешкають у готелі.

Скласти меню денного раціону харчування для учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій, які прибули із Німеччини. У меню сніданку континентального розширеного, обіду, вечері асортимент страв та напоїв підібрати із врахуванням національності учасників засідань і вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику організації харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій у перервах між засіданнями.

Скласти меню бізнес-брейк у для харчування учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій у перервах між засіданнями. У меню бізнес-брейк асортимент кулінарної продукції та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Тема 37. Організація обслуговування споживачів на транспорті

Заняття 37. Організація надання послуг харчування та обслуговування туристів на транспорті та на шляху слідування (2 год.)

Завдання 1. Скласти меню з гарячим харчуванням для туристів, що скористалися повітряним транспортом (Додаток 1): бізнес-клас; економ-клас.

Дані розрахунків занести до таблиці 1.

Завдання 2. Скласти меню денного раціону для харчування туристів, які подорожують на туристичних потягах та запропонувати номенклатуру послуг харчування для подорожуючих залізничним транспортом. Дані розрахунків занести до таблиці 2.

Завдання 3. Запропонувати послуги харчування для туристів, що подорожують туристичним автобусом.

Завдання 4. Скласти меню денного раціону для туристів, що подорожують на круїзних суднах, харчування яких входить у вартість путівки. Дані розрахунків занести до таблиці 3.

Охарактеризувати організацію харчування пасажирів водного транспорту, харчування яких входить у вартість путівки.

Тема 38. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи

Заняття 38. Складання меню комплексних обідів для харчування робітників промислових підприємств (2 год.)

Завдання 1. Вказати особливості організації харчування розосереджених колективів.

Завдання 2. Скласти меню комплексних обідів у двох варіантах на п'ять днів для робітників промислових підприємств. Вказати назву страви/напою, вихід страви/напою, ціну страви/напою, загальну вартість комплексу.

Скористатись Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів, Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, Додаток 1, Додаток 2.

Завдання 3. Вказати форму оплати комплексних обідів для робітників промислових підприємств.

Тема 39. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання.

Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства

Заняття 39. Складання меню комплексних обідів для харчування школярів.

Визначення мети лікувальних дієт. Підбір страв та напоїв для лікувальних дієт (2 год.)

Завдання 1. Скласти меню комплексних обідів за днями тижня, користуючись орієнтовним переліком страв, виробів, напоїв, для школярів початкових класів (Додаток 1).

Завдання 2. Вкажіть призначення, мету та характеристику лікувальним дієтам.

Заповніть таблицю 1.

Завдання 3. Запропонуйте приблизне меню лікувальної дієти №1 на день. Підбирати страви та напої необхідно із врахуванням переліку рекомендованих та заборонених продуктів для даної лікувальної дієти (Додаток 2).

Завдання 4. Запропонуйте приблизне меню лікувальної дієти №5 на день. Підбирати страви та напої необхідно із врахуванням переліку рекомендованих та заборонених продуктів для даної лікувальної дієти (Додаток 2).

Тема 40. Прискорені форми обслуговування

Заняття 40. Складання меню для прискорених форм обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вказати коротку характеристику прискореній формі обслуговування - експрес-обіди, що використовується для обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях.

Скласти меню експрес-обіду у двох варіантах для харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях. У меню експрес-обіду асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід та єдину вартість комплексу.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику прискореній формі обслуговування - столи-буфети, що використовується для обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях.

Підібрати асортимент страв та напоїв до сніданку у формі столу-буфету для харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях. Асортимент

страв та напоїв до сніданку у формі столу-буфету вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід та єдину вартість.

Варіант 2

Завдання 1. Вказати коротку характеристику прискореній формі обслуговування - бізнес-ланч, що використовується для обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях.

Скласти меню бізнес-ланчу у двох варіантах для харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях. У меню бізнес-ланчу асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід та єдину вартість комплексу.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику прискореній формі обслуговування – «шведський стіл», що використовується для обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях.

Підібрати асортимент страв та напоїв до вечері у формі «шведського столу» для харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях. Асортимент страв та напоїв до вечері у формі «шведського столу» вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід та єдину вартість.

Тема 41. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства

Заняття 41. Особливості організації музичного обслуговування, спортивних видів розваг, шоу-програм у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть характеристику видам музичного обслуговування у закладах ресторанного господарства. Заповніть таблицю 1.

Таблиця 1

№	Вид музичного обслуговування	Характеристика
1	«Жива музика»	?
2	Музичні автомати	?
3	Карооке	?
4	Послуги ді-джея	?

Завдання 2. Вкажіть характеристику спортивній розвазі, що організовується при закладах ресторанного господарства - більярд. Заповніть таблицю 2.

Таблиця 2

	Характеристика моделям більярдних клубів	Особливості організації послуги харчування	Характеристика оснащення гри
Гра у більярд	Комерційний...?		
	Спортивний ...?		
	Елітний ...?		

Завдання 3. Вкажіть перелік розважальних програм, що можуть організовуватись для дозвілля у закладах ресторанного господарства.

Зміст самостійної роботи студентів

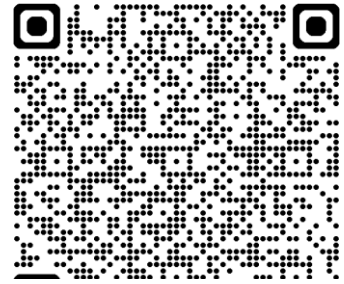
Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Найменування видів робіт	Розподіл годин	
	денна форма	заочна форма
Самостійна робота, год, у т.ч.:	192	312
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	25	50
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	25	50
Підготовка звітів з практичних робіт	25	50
Підготовка до поточного контролю	25	50
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	92	112

ПОЛІТИКА КУРСУ

1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з «Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



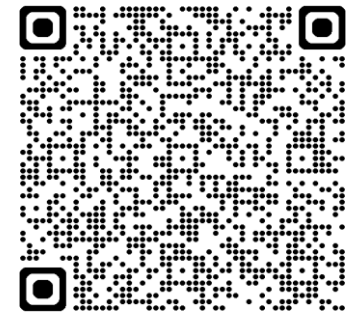
2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



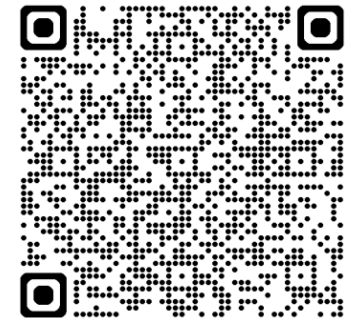
3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу» здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥ 35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



4) щодо дотримання академічної доброчесності

«Положення про академічну доброчесність» закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



5) щодо використання штучного інтелекту

«Положення про академічну доброчесність» визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).¹ «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів» містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних,

перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання.

Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в галузі 24 Сфера обслуговування.

Програмний результат навчання	Метод навчання	Метод оцінювання
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології	словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні методи); інтерактивні методи (дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах); мультимедійні методи	усний контроль, диференційовані й залік/екзамен

виробництва та обслуговування споживачів РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності		
--	--	--

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю, регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання. Видами діагностики та контролю знань студента з навчальної дисципліни є:

1. Фіксація **поточного** контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали - «2»; «3»; «4»; «5». У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів), без права перездачі.

2. До **підсумкового** контролю допускаються студенти які за результатами поточного контролю отримали не менше 35 балів. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

Підсумковий контроль знань у формі екзамену (5, 6 семестр) проводиться у вигляді комп'ютерного тестування. За результатами підсумкового контролю (диференційований екзамен) студент може отримати 40 балів.

Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Критерії оцінювання:

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;
«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
«відмінно»	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно Шкали оцінювання знань за ЄКТС) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C

Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на заліки/екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є, переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ: Ліра-К, 2011, 388 с.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2011, 215 с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів: Афіна, 2010, 315 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2009, 304 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ: Альтерпрес, 2009, 447 с.
9. Малюк Л. П. Організація роботи бармена: навч. посіб. Харків: ХДАТОГХ, 2002, 214 с.
10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
11. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра- К, 2010, 388 с.
13. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
14. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 398с.

15. Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
16. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
17. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
18. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: підручник. Київ : Вища школа, 2000, 519 с.

Додаткова література

19. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу: уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків: ХДУХТ, 2003, 488 с.
20. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ: А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
21. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
22. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. (Національний стандарт України).

Електронні інформаційні ресурси

23. Свідло К. В. Еногастрономія: конспект лекцій. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 72 с.: Веб-сайт. URL: <http://surl.li/kgvrjf> (дата звернення: 25.08.2024).
24. Організація харчування туристів в походах. infotour.in.ua: Веб-сайт. URL: <https://infotour.in.ua/grabovsky58.htm> (дата звернення: 25.08.2024).
25. Контроль якості харчування в закладах освіти. ГО «Основи свідомості»: Веб-сайт. <http://surl.li/lziefm>
26. Реформа шкільного харчування. Рубрика «Все по полицках»: Веб-сайт. URL: <https://rubryka.com/article/school-meals/> (дата звернення: 27.08.2024).
27. Історія виникнення більярду, перші більярдні столи. TT- billiard: Веб-сайт. URL: <https://tt-billiard.ua/ua/article/istoriya-vozniknoveniya-bilyarda> (дата звернення: 28.08.2024).
28. Історія сигар. «Embargo»: Веб-сайт. URL: <https://embargo.ua/ua/articles/istorija-sigar-ua/> (дата звернення: 28.08.2024).
29. Історія виникнення кальяну. ST-Market: Веб-сайт. URL: <https://st-market.com.ua/ua/istoriia-kalianu-pershii-kalian> (дата звернення: 29.08.2024).