

ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ
з навчальної дисципліни

„ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА”

для студентів 2 курсу
Рівень вищої освіти - **бакалавр**
галузь знань – **24 Сфера обслуговування**
спеціальність – **241 Готельно-ресторанна справа**

© проф. Паска М. З.,
доц. Іжевська О. П.

I семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Форми обслуговування та особливості їх застосування.	2	
2	Класифікація закладів ресторанного господарства.	2	2
3	Ознайомлення з організаційно-правовими формами підприємств ресторанного господарства.	2	
4	Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства.	2	
5	Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Складання примірного договору на постачання, складання закупівельних актів.	2	
6	Складання актів на виявлення відхилення в якості або кількості під час приймання продуктів, тари і матеріально-технічних засобів. Вирішення торговельно-виробничих ситуацій. Розрахунок площі складських приміщень.	2	
7	Порядок складання меню. Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства.	2	

	Особливості складання меню вільного вибору.		
8	Технологічна документація. Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси брутто продуктів за допомогою Збірника рецептур. I. Визначення потужності підприємства, складання графіків завантаження торговельних залів підприємств	2	
9	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.	2	2
10	Складання меню з вільним вибором страв для закладів різних типів	2	
11	Оформлення карти вин. Послідовність запису напоїв у винній карті. Структура карт напоїв у різних країнах. Послідовність запису напоїв у преїскуранті.	2	
12	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	
13	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	
14	Характеристика бенкету за типом шведського столу. Переваги банкет- прийому "шведський стіл". Асортимент страв та напоїв. Розміщення страв, напоїв на бенкетному столі.	2	

15	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.	2	2
Всього:		30	6

II семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2		
16	Особливості обслуговування тематичних бенкетів. Особливості обслуговування новорічного свята. Організація обслуговування весільного бенкету.	2	2
17	Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Поняття дипломатичного протоколу.	2	
18	Форми обслуговування споживачів офіціантами в ресторанах при готельних комплексах. Призначення кафе, що організовується при готелі. Асортимент продукції та форми обслуговування..	2	
19	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..	2	
20	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	2	
21	Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах	2	
22	Характеристика приміщень бару, оснащення. Варіанти розміщення барів. Характеристика меблів, якими	2	

	оснащуються бари, барних стійок. Устаткування, інвентар та посуд, що використовується у барах.		
23	Організація робочого місця бариста. Характеристика основного інвентарю та додаткового інвентарю бариста. Характеристика посуду, що використовується для подавання кави та кавових напоїв.	2	2
24	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	2	
25	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.	2	
26	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..	2	
27	Організація обслуговування туристів. Харчування груп туристів по типу «повний пансіон». Харчування індивідуальних іноземних туристів. Співпраця метрдотеля і представника групи туристів від туристичної фірми. Розрахунок офіціантів для обслуговування туристів. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування.	2	
28	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	2	
29	Характеристика скомплектованого раціону харчування на підприємствах із зосередженим контингентом	2	

	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.		
30	Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Режим харчування школярів. Тривалість перерв. Умови для дотримання учнями санітарно-гігієнічних вимог.	2	
31	Організація дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі	2	2
32	Організація обслуговування експрес-обідами, за столами-експрес у закладах ресторанного господарства. Характеристика залу-експрес. Асортимент страв і напоїв для комплексних обідів.	2	
33	Характеристика сигар та аксесуарів до них. Характеритика кальянів	2	
Всього:		36	6