МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

РОБОЧА ПРОГРАМА
ОБОВ'ЯЗКОВА
НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

ОК 9. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Львів-2024

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 28 с.

Розробники:

Паска Марія Зиновіївна, професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.вет.н.;

Тесля Ольга Дмитрівна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри Готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

_____ (Паска М.З.)

(підпис) (прізвище та ініціали)

©Паска М.З. 2024 рік
©Тесля О.Д. 2024 рік
© ЛДУФК, 2024 рік

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Спеціальність, рівень вищої освіти</td><td colspan="4">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2">денна форма навчання</td><td colspan="2">заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Кількість кредитів – 6

Модулів – 1
Змістових модулів – 6
Індивідуальне науково-дослідне завдання:
не передбачено

Загальна кількість годин 180</td><td rowspan="5">Галузь знань
24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність:
241 Готельно-ресторанна справа</td><td colspan="4">Дисципліна професійної підготовки</td></tr>
<tr><td colspan="4">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td colspan="2">2-й</td><td colspan="2">2-й</td></tr>
<tr><td colspan="4">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>4-й</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Тижневих годин для денної форми навчання:
III семестр авдиторних - 4 год
IV семестр авдиторних -2 год
самостійної роботи студента
III семестр - 4 год
IV семестр – 6 год</td><td rowspan="11">Рівень вищої освіти:
бакалавр</td><td colspan="4">Лекції</td></tr>
<tr><td>30 год</td><td>16 год</td><td>6 год</td><td>6 год</td></tr>
<tr><td colspan="4">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>30 год</td><td>14 год</td><td>6 год</td><td>6 год</td></tr>
<tr><td colspan="4">Лабораторні</td></tr>
<tr><td colspan="2">-</td><td colspan="2">-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>30 год</td><td>60 год</td><td>78 год</td><td>78 год</td></tr>
<tr><td colspan="4">Індивідуальні завдання: -</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td colspan="4">Вид контролю</td></tr>
<tr><td>залік</td><td>іспит</td><td>залік</td><td>іспит</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства.

Завдання навчальної дисципліни "Організація ресторанного господарства": теоретична та практична підготовка студентів, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності, вивчення загальних закономірностей та сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, освоєння принципів обслуговування різних контингентів споживачів у закладах та поза їх межами і особливості їх розвитку на сучасному етапі.

Міждисциплінарні зв'язки:

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Основи кулінарної майстерності», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Сучасні ресторанні тренди»;
- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

загальні:

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 9.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

фахові:

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК 14. Здатність зміцнювати здоров'я людини шляхом використання рухової активності, раціонального харчування та інших чинників здорового способу життя

Здобувачі повинні досягти наступних **програмних результатів навчання:**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 23. Здійснювати заходи з підготовки спортсменів, організації й проведення спортивних змагань.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні:

знати: класифікацію підприємств ресторанного господарства, характеристику різних типів підприємств ресторанного господарства, джерела постачання та вибір постачальника продуктів, технологічний процес руху товарів на підприємствах ресторанного господарства, призначення і компонування складських приміщень, виробничу структуру закладу ресторанного господарства, організацію виробництва у закладі ресторанного господарства, оперативне планування виробництва та ведення технологічної документації, основи раціональної організації праці на виробництві, основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та характеристику видів, методів і форм обслуговування;характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані; правила подавання страв; організацію обслуговування бенкетів та прийомів; організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях; особливості обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; особливості організації харчування студентів, учнів.

вміти: дати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів, характеризувати кожну стадію виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розрахувати виробничу програму для закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової продукції, розраховувати чисельність працюючого персоналу, складати графіки виходу на роботу працівників, плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства, характеризувати та розрізняти види, методи та форми обслуговування; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства; керувати технологічним процесом обслуговування споживачів у ресторані; подавати страви; організовувати процес обслуговування бенкетів та прийомів; організовувати процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; створювати організацію обслуговування студентів, учнів

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усього	У тому числі					усього	У тому числі				
		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.
І СЕМЕСТР												
Змістовий модуль І.												
Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 1	**6**	**2**		**2**		**2**	**6**					**6**
Змістовий модуль ІІ.												
Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства	6	2		2		2	6	2		2		2
Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 4. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп	6	2		2		2	6					6
Тема 5. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 6. Підготовка торгових приміщень у закладах	6	2		2		2	6					6

ресторанного господарства. Сервіровка столів												
Тема 7. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 2	**42**	**14**		**14**		**14**	**42**	**2**		**2**		**38**
Змістовий модуль ІІІ.												
Тема 9. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану.	6	2		2		2	6	2		2		2
Тема 10. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 11. Карта вин. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 3	**18**	**6**		**6**		**6**	**18**	**2**		**2**		**14**
Змістовий модуль ІV.												
Тема 12. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами	6	2		2		2	6					6
Тема 13. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	6	2		2		2	6					6
Тема 14. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю	6	2		2		2	6	2		2		2
Тема 15. Організація кейтерингового обслуговування споживачів.	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 4	**24**	**8**		**8**		**8**	**24**	**2**		**2**		**20**
Залік												
Разом за І семестр	**90**	**30**		**30**		**30**	**90**	**6**		**6**		**78**
ІІ СЕМЕСТР **Змістовий модуль V.**												
Тема 16. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів	12	2		2		8	12	2		2		8
Тема 17. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.	14	2		2		10	14					14
Тема 18. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків	14	2		2		10	14					14
Разом за змістовим модулем 5	**40**	**6**		**6**		**28**	**40**	**2**		**2**		**36**
Змістовий модуль VI.												

Тема 19. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у Ресторанах в умовах воєнного стану	10	2		2		6	10					10
Тема 20. Організація обслуговування у барах, кафе, кав'ярнях	12	2		2		8	12	2		2		8
Тема 21. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	10	2		2		6	10					10
Тема 22. Організація обслуговування за місцем роботи	8	2		-		6	8					8
Тема 23. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства	10	2		2		6	10	2		2		6
Разом за змістовим модулем 6	**50**	**10**		**8**		**32**	**38**	**4**		**4**		**42**
Іспит												
Разом за II семестр	**90**	**16**		**14**		**60**	**90**	**6**		**6**		**78**
Всього годин	**180**	**46**		**44**		**90**	**180**	**12**		**12**		**156**

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль І.

Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства

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

1. *Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства.* 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.

Змістовий модуль ІІ.

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

Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства

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, закусочної, буфету, їдалень, закладу швидкого обслуговування. Особливості призначення фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домової 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.

Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства

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

2. Взаємозв'язок торгівельних залів, виробничих та підсобних приміщень. Характеристика основних груп приміщень: складська група, виробнича група, торгівельна 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. Стилі 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 торгових приміщень. Розміри ресторанних, бенкетних і столів для їдалень, кафе, закусочних. Норми оснащення ресторанів меблями. Характеристика пересувних столів і візочків для сервіровки на колесах. Характеристика стільців і крісел, барних табуретів, сервантів.

Тема 4. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп

1. Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент та призначення порцелянового та фаянсового посуду.

2. Характеристика керамічного та металевого посуду. Асортимент та призначення керамічного та металевого посуду.

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

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

Тема 5. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства

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

2. Характеристика дерев'яного і пластикового посуду. Асортимент та призначення дерев'яного посуду. Характеристика посуду і наборів із полімерних матеріалів, фольги та паперу.

3. Характеристика столової білизни. Види та призначення столової білизни у закладах ресторанного господарства. Характеристика серветок.

4. 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.

Тема 6. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів

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 стола у дитячому ресторані. Сервірування стола 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.

Тема 7. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства

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 (E-menu). 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.

Тема 8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів

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

Змістовий модуль ІІІ.

Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 9. . Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану.

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 в умовах воєнного стану. 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.

Тема 10. Карта вин. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв

1. Професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями. Обов’язки сомельє. Оснащення робочого місця сомельє посудом, наборами, столовою білизною, що використовуються для подавання напоїв.

2. 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.

3. Оформлення карти вин. Послідовність запису напоїв у винній карті.

Структура карт напоїв у різних країнах. Послідовність запису напоїв у прейскуранті.

4. Основи еногастрономії. Поняття еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв.

5. 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.

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

Тема 11. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства

1. *Особливості подачі закусок.* Асортимент холодних страв та закусок, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервірування стола при подаванні холодних страв і закусок. Техніка подавання холодних став та закусок. Підбір посуду та наборів для подавання. Асортимент гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок.

2. *Особливості подачі перших страв.* Асортимент перших страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервірування стола при подаванні перших страв. Особливості подавання супів при груповому та індивідуальному обслуговуванні. Техніка подавання перших страв. Підбір посуду та наборів для подавання.

3. *Особливості подачі других гарячих страв.* Асортимент других гарячих страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервірування 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.

4. *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 фруктів, ягід. Техніка фламбування десертів, фруктів. Правила подавання кондитерських виробів.

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

6. *Особливості приготування і подачі змішаних напоїв.* Асортимент змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Змістовий модуль IV.
Організація обслуговування бенкетів та прийомів

Тема 12. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами

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.

Тема 13. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу

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 закусочних столиків у залі, їх сервіровка. Особливості споживання їжі гостями під час банкет-прийому"шведський стіл". Функції обслуговуючого персоналу під час обслуговування гостей.

Тема 14. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю

1. Характеристика бенкету-фуршету. Підготовка до проведення бенкету- фуршету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення фуршетнихних 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.

Тема 15. Організація кейтерингового обслуговування споживачів

1. Класифікація кейтерингового обслуговування. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування. Повносервісне кейтерингове обслуговування та обслуговування готовими продуктами харчування.

2. Схема організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.

3. Кейтерингові послуги. Класифікація кейтерингових послуг. Особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. Меню та асортимент страв та напоїв, особливості подачі страв та напоїв кейтерингового обслуговування.

4. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Кухонне устаткування, інвентар для приготування продукції, меблі, столовий посуд, набори, інші предмети сервірування столів, столова білизна, таці тощо.

Персонал служби кейтерингу.

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

Тема 16. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів

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. 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.

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.

Тема 17. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.

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».

Тема 18. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків

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».

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

Тема 19. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах в умовах воєнного стану

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.

1. 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.

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

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

Тема 20. Організація обслуговування у барах, кафе, кав'ярнях

1. Класифікація барів. Характеристика найбільш поширених барів: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар, молочний та десертний бари, фіто-бар, гриль-бар, снек-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. Правила подавання алкогольних напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах.

4. 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.

5. Оснащення кав'ярень. Характеристика машин для приготування кави різних типів: еспресо-машина, каво-машина фільтраційного типу, апарат для приготування кави по-східному, френч-прес. Приготування і подавання кави та кавових напоїв. Характеристика сортів кави. Технологія приготування і подавання різних видів кави. Технологія і подавання кавово-молочних напоїв.

Тема 21. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів

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.

Тема 22. Організація обслуговування за місцем роботи

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.

Тема 23. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства

1. 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.

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

3. 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.

5.Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
	І Семестр		
1	**Лекція 1.** Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят	2	
2	**Лекція 2.** Класифікація закладів ресторанного господарства	2	2
3	**Лекція 3.** Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства	2	
4	**Лекція 4.** Характеристика та призначення різних видів посуду, наборів та столової білизни	2	
5	**Лекція 5.** Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства	2	
6	**Лекція 6.** Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів	2	
7	**Лекція 7.** Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	2	
8	**Лекція 8**. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Технологічна документація	2	
9	**Лекція 9.** Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану.	2	2
10	**Лекція 10**. Карта вин. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв	2	
11	**Лекція 11**. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	2	
12	**Лекція 12**. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами	2	
13	**Лекція 13**. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	2	
14	**Лекція 14**. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю	2	2
15	**Лекція 15**. Організація кейтерингового обслуговування споживачів	2	

	Разом за І семестр	**30**	**6**
	ІІ Семестр		
1	**Лекція 16**. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів	2	2
2	**Лекція 17**. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах	2	
3	**Лекція 18**. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків	2	
4	**Лекція 19.** Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах в умовах воєнного стану	2	
5	**Лекція 20**. Організація обслуговування у барах, кафе, кав'ярнях	2	2
6	**Лекція 21**. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	2	
7	**Лекція 22**. Організація обслуговування за місцем роботи	2	
8	**Лекція 23**. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства	2	2
	Разом за ІІ семестр	**16**	**6**
	Разом	**46**	**12**

6.Теми практичних занять
І 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, наборів і білизни	2	
5	Складання примірного договору на постачання. Складання актів закупівлі продуктів на ринку (в умовах закладу РГ)	2	
6	Особливості сервірування столів для різних типів закладів ресторанного господарства	2	
7	Загальна характеристика оперативного планування. Різновиди меню та загальні принципи його складання.	2	
8	Технологічна документація. Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів.	2	
9	Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення. Подача продукції сервіс-бару (буфету).	2	2
10	Оформлення карти вин. Структура карт напоїв у різних країнах. Карти пива, чаю.	2	
11	Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування	2	
12	Класифікація бенкетів і прийомів. Бенкети офіційні та неофіційні	2	
13	Характеристика бенкету за типом «шведського столу». Асортимент страв та напоїв	2	

14	Особливості сервірування та обслуговування бенкету-фуршет	2	2
15	Організація кейтерингового обслуговування споживачів посуду для фуршету.	2	
	Всього:	**30**	6

ІІ семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2		
16	Особливості обслуговування тематичних бенкетів.	2	2
17	Обслуговування споживачів офіціантами в ресторанах, кафе при готельних комплексах.	2	
18	Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства.	2	
19	Організація обслуговування у барах, кафе, кав'ярнях	2	
20	Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Класифікація заходів за організацією обслуговування.	2	2
21	Характеристика скомплектованого раціону харчування на підприємствах із зосередженим контингентом споживачів.	2	
22	Організація дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі	2	2
	Всього:	**14**	6

7.Самостійна робота
І семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Характеристика методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	2	6
2	Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004.	2	2
3	Види приміщень для обслуговування споживачів. Сучасні рішення інтер'єрів торгових залів.	2	6
4	Характеристика та призначення столового посуду. Прибори, столова білизна: їх характеристика, призначення	2	6
5	Вибір посуду і правила обслуговування споживачів по місцю роботи і навчання. Порядок заміни використаного посуду і приборів.	2	6
6	Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів. Сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері. Досервіровка столу відповідно з отриманим замовленням.	2	6
7	Види меню. Оформлення меню	2	6
8	Загальна характеристика меню. Меню з вільним вибором страв.	2	6

	Меню денного раціону харчування		
9	Прийом і виконання замовлення в ресторані. Основні способи подачі страв (в обнос, в стіл, з попереднім перекладанням на підсобному столику)	2	2
10	Правила подавання барної продукції та порядок подавання готових страв з виробництва. Правила подачі вин.	2	6
11	Особливості подавання холодних страв та закусок, буфетної продукції.	2	6
12	Призначення і види бенкетів і прийомів. Бенкет з повним обслуговуванням офіціантами.	2	6
13	Організація форм прискореного обслуговування. Організація обслуговування по типу шведського столу	2	6
14	Прийоми по типу «фуршет», «коктейль».	2	2
15	Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Кейтерингове обслуговування.	2	6
	Всього:	**30**	**78**

ІІ семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Порядок обслуговування урочистих заходів. Складання меню для тематичних банкетів. Бенкет-чай. Особливості підготовки та проведення	8	8
2	Організація роботи закладів ресторанного господарства при готелях	10	14
3	Туристичні документи. Оформлення документів за послуги проживання і харчування іноземних громадян-туристів	10	14
4	Характеристика закладів швидкого обслуговування	6	10
5	Правила подачі барної продукції та порядок подачі готових страв з виробництва	8	8
6	Обслуговування учасників нарад, спортивних змагань та в місцях масового відпочинку	6	10
7	Особливості обслуговування споживачів на промислових підприємствах. Характеристика форм обслуговування та послуг щодо поліпшення обслуговування по місту роботи споживачів	6	8
8	Організація дієтичного і лікувально-профілактичного харчування.	6	6
	Всього:	**60**	**78**

8. Індивідуальні завдання
(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

- Матеріали самопідготовки;
- Самостійні роботи:
  - ❖ підготовка мультимедійних презентацій (рефератів) формування меню для різних закладів РГ; організації обслуговування в закладах РГ

- ❖ аналіз і характеристика сучасних концепцій організації обслуговування в ресторанах
- ❖ огляд виставкових заходів з сервірування столів для різних типів закладів ресторанного господарства

9.Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, полеміки; мозковий штурм; робота в групах.
- *активні:* тренінги та майстер-класи в умовах закладів ГРК.
- *інноваційні:* екскурсії; використання ШІ; зустрічі з стейкхолдерами кафедри.
- *наочні:* таблиці, графіки, діаграми, фотографії, відеоролики, презентації.
- *практичні:* аналіз ситуаційних вправ; написання і обговорення рефератів.
- *методи дистанційного навчання*: відеоконференції, онлайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування.

10.Методи контролю

З метою діагностики успішності студентів використовується:

- поточне тестування пройденого і самостійно опрацьованого матеріалу (виконання завдань практичних занять, контрольні запитання, тести, ситуаційні завдання, опитування тощо);
- захист рефератів із самостійно опрацьованих тем;
- підсумковий письмовий контрольний тест (іспит, тести тощо).

Підсумковий контроль – залік (I семестр – денна і заочна форма)
іспит (II семестр – денна і заочна форма)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всівиди навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	**A**	відмінно	зараховано
82-89	**B**	добре	
75-81	**C**		
68-74	**D**	задовільно	
61-67	**E**		

35-60	**FX**	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	**F**	незадовільно з обов'язковим повторнимвивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

Силабус
https://repository.ldufk.edu.ua/collections/9cd99658-81f8-42a0-b54e-ddef8412587a

Робоча програма навчальної дисципліни
https://repository.ldufk.edu.ua/collections/45671b68-3116-495c-978e-a4f9f82a9c0b

Навчальна робоча програма навчальної дисципліни
https://repository.ldufk.edu.ua/collections/daac7f28-7b0a-45d3-9f7d-c1c9bfd44e4a

Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни
https://repository.ldufk.edu.ua/collections/5df7de63-29df-4ef9-8dd8-58b9af788a18

Методичні вказівки до проведення семінарських та практичних занять
https://repository.ldufk.edu.ua/collections/c556d6e2-4da7-470a-b778-b873f0d7b2da

Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів
https://repository.ldufk.edu.ua/collections/f39e1d66-f4cc-4a16-b7f9-52d3d52aff73

Порядок оцінювання результатів навчання з дисципліни
https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30

12. Рекомендована література

Нормативно-правові документи

1. Конституція України.
2. Закони України:
   2.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91.-№1023-XII.
   2.2. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 236.12.97 № 771/97-ВР.

2.3. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 02.11.04 №2137-IV.

3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).

4. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).

5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.

6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. - К.:А.С.К., 2000.

Державні стандарти

7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).

8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". -К.: Держстандарт України, 2004.

Базова

1..Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч.посібн. / М.З. Паска – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського. 2022.- 212 с.

2.Архіпов В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник К: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.

3.Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.

4.Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с.

***Додаткова*:**

9. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник. Київ : Альтапрес, 2016. 447 с.

10. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010. – 330с.

11. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 345с.

12. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.

13. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах

ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

14. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011. – 340 с.

15. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

16. Паска М. Технологічні аспекти використання функціональних напоїв у ресторанному бізнесі / Паска Марія, Млинко Остап // Економіка та суспільство. – 2023. – Вип. 52. – С. 1–4. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-52-88

17. Паска М. З. Управління якістю в індустрії гостинності: концептуальні підходи в умовах цифрової трансформації / Паска М. З., Графська О. І., Запісоцький А. І. // Цифрова економіка та економічна безпека. – 2024. – № 2(11). – С. 172–176. DOI: https://doi.org/10.32782/dees.11-27

18. Паска М. Розвиток автентичної кухні на основі регіональності у контексті туристичних подорожей Львівщиною / Паска Марія, Боратинський Олег // Економіка та суспільство. – 2024. – № 69. – С. 1–6. DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-159

19. Паска М. Насіння чіа та його роль у створенні функціональних напоїв в умовах закладів ресторанного господарства / Паска Марія, Іжевська Орися, Макаровський Нестор // Економіка та суспільство. – 2024. – Вип. 68. – С. 1–7. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-68-61

Інтернет-ресурси:

20. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/

21. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm

13. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf.

14. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізитам освітньої програми,

можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua, https://prometheus.org.ua/.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.