МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології харчування

Затверджую»

Завідувач кафедри
_____ (Ф.В. Перцевой)
“_____”_____2019__р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Поглиблене вивчення організації ресторанного господарства

Спеціальність:*181 «Харчові технології»*

Спеціалізація: «*Технологія харчування»*

Факультет: ***Харчових технологій***

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «*Поглиблене вивчення організації ресторанного господарства»* для студентів 4 курсу за спеціальністю: ***181 «Харчові технології»,*** спеціалізація: **«*Технологія харчування»*** денної форми навчання

Розробники програми:
Степанова Т.М., к. т. н., доцент кафедри технології харчування.
Маренкова Т.І., ст. викладач кафедри технології харчування

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри ***технології харчування***.

Протокол від 24.05.2019 року № 12

Завідувач кафедри технології харчування_____(ПерцевойФ.В.)

Погоджено:

Декан факультету _____(О.В.Радчук)

на якому викладається дисципліна

Декан факультету _____(О.В.Радчук)

до якого належить кафедра

Методист навчального відділу_____(Г.О.Бабошина)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____31.05_____2019р.

© СНАУ, 2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td>Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів –3</td><td>Галузь знань:
18 «Виробництво та технології»</td><td rowspan="2">За вибором</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td>Модулів – 2</td><td rowspan="8">Спеціальність: 181 «Харчові технології»</td><td>Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 4</td><td>2019-2020-й</td></tr>
<tr><td></td><td>Курс</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання
_____

(назва)</td><td>Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин - 90</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td>Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 2,9
самостійної роботи студента – 3,1</td><td rowspan="8">Освітній ступень:

бакалавр</td><td>20 год.</td></tr>
<tr><td>Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td>Лабораторні</td></tr>
<tr><td>24 год.</td></tr>
<tr><td>Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>46 год.</td></tr>
<tr><td>Індивідуальні завдання:
-</td></tr>
<tr><td>Вид контролю: екзамен</td></tr>
</table>

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить: для денної форми навчання – 48/46 (48,9/51,1))(%)

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: є формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства.

Завдання: ознайомлення з основами організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

- ознайомлення з основами організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- ознайомлення з характеристикою форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів;
- оволодіння знаннями щодо надавання послуг споживачам підприємств ресторанного господарства;
- ознайомлення з класифікацією і типами підприємств;
- оволодіння знаннями з правил і способів подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами;
- ознайомлення з організацією обслуговування бенкетів за столом;
- оволодіння знаннями організації обслуговування бенкетів біля столу;
- ознайомлення з організацією обслуговування комбінованих бенкетів;
- ознайомлення з організацією дипломатичних прийомів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати:

- ресторанне господарство в сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній;
- класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства;
- основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- характеристику форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів;
- правила і способів подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами;
- організацію обслуговування бенкетів за столом;
- організацію обслуговування бенкетів біля столу;
- організацію обслуговування комбінованих бенкетів;
- організацію дипломатичних прийомів;

Вміти:

- формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній;
- вирішувати виробничі ситуації;
- планувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.
- розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства;

- аналізувати організацію обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- аналізувати основи раціональної організації праці.

2. Програма навчальної дисципліни

(Затверджено методичною радою СНАУ 12.06.2017 р., протокол № 6)

Змістовий модуль 1. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Тема 1.1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та класифікація згідно з різними ознаками.

Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования». Сертифікація послуг ресторанного господарства.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.

Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного та повітряного режиму.

Тема 1.2. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.

Класифікація та характеристика столового посуду і приборів відповідно до матеріалу виготовлення і функціонального призначення: порцеляновий, фаянсовий, керамічний/, кришталевий (скляний), металевий (алюмінієвий, неіржавіюча сталь, сталь Cr/Ni 18/10, мельхіор, нейзильбер, срібло, срібло з позолотою, дерев'яний (в тому числі з лози), пластмасовий, паперовий, з каміння (п'єрад) тощо. Основні та допоміжні прибори. Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки. Характеристика столової білизни: скатертини, ручники, рушники. Мірний посуд та його характеристика. Норми посуду та приборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів.

Тема 1.3. Підготовка посуду, приборів, білизни до обслуговування.

Правила підготовки посуду, приборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування.

Правила і способи полірування посуду, скла, приборів.

Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну, інтер'єру, події, заходу тощо.

Правила покриття столів скатертинами, на перонами, використання декоративних «юпок», інших драпірувальних тканин, використання чохлів на стільці й дивани, декоративних подушок і т.д.

Одержання столового посуду, приборів та столової білизни. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення.

Змістовий модуль 2. Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Тема 2.1. Обслуговування як сполучення функції реалізації продукції та організації її споживання.

Види обслуговування, їх характеристика. Методи обслуговування споживачів та їх характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований. Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками. Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак. Особливості обслуговування певних груп споживачів, у дрібно-роздрібній мережі тощо.

Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції та організація її споживання.

Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани).

Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу» (ГОСТ 30524-97). Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торгівельної групи.

Тема 2.2. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual"

Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (лінії)». Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.

Змістовий модуль 3. Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.

Тема 3.1. Послідовність і загальні правила подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.

Асортимент холодних страв та закусок. Правила подавання холодних страв та закусок: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання холодних страв та закусок у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка подавання страв «finger food». Правила подавання полоскальниці для рук, гарячих

вологих серветок. Техніка змішування салатів в присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до холодних страв та закусок згідно з принципами еногастрономії.

Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих закусок у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка приготування гарячих закусок у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих закусок згідно з принципами еногастрономії.

Тема 3.2. Правила подавання супів, других та солодких страв. Правила подавання супів: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання супів у однопорційному та багатопорційному посуді. Техніка приготування у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до супів згідно з принципами еногастрономії.

Асортимент других страв. Правила подавання других страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Правила підбору гарнірів і соусів до других страв. Техніка подавання других страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила подавання других страв (філірування риби, транширування м'яса тощо) у присутності гостя і подавання їх до столу. Правила підбору алкогольних напоїв до других страв згідно з принципами еногастрономії.

Асортимент гарячих та холодних солодких страв. Правила подавання гарячих та холодних солодких страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих та холодних солодких страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила порціонування гарячих та холодних солодких страв у присутності гостя . Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних солодких страв згідно з принципами еногастрономії.

Тема 3.3.Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання.

Способи подавання й перекладання страв і їх особливості (англійський, французький, російський, екзотичні варіанти). Їх застосування залежно від складу гостей, характеру святкового заходу та інших факторів. Особливості підготовки подавання страв методом фламбування. Техніка подавання других страв методом фламбування. Техніка подавання солодких страв методом фламбування. Підготовка столу до подавання наступних замовлених страв. Правила подавання посуду для миття рук. Правила прибирання використаного посуду, приборів, скла та інших предметів сервірування.

Асортимент гарячих та холодних напоїв власного виробництва. Правила подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Техніка подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка приготування гарячих та холодних напоїв власного виробництва у присутності гостя . Правила

підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних напоїв власного виробництва згідно з принципами еногастрономії.

Тема 3.4. Правила подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв: температурний режим, посуд, що застосовується при цьому. Техніка подавання напоїв до столу. Розвізна та розносна торгівля в залах ресторану. Особливості організації робочих місць та обслуговування споживачів у магазинах кулінарії. Особливості організації роботи, робочих місць та обслуговування споживачів у спеціалізованих закладах швидкого обслуговування.

Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят.

Тема 4.1. Організація обслуговування бенкетів за столом.

Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними ознаками. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів: прийняття замовлень на обслуговування, визначення місця проведення бенкету, створення меню, відповідно події, розрахунок кількості, форми, конфігурації бенкетних столів, розрахунок виду і кількості столового посуду, приборів і скла, столової білизни, обслуговуючого персоналу відповідної кваліфікації. Розробка плану проведення бенкету з використання методу сіткового планування та управління (СПУ).

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами – кава в гостинній.

Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Бенкет-чай, бенкет-кава.

Тема 4.2. Організація обслуговування бенкетів біля столу.

Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти розташування бенкетних столів (зосереджене, розосереджене, геометричне, вільне, радіальне тощо). Варіанти сервірування столів склом: в один та два ряди; групами, ялинкою (односторонньою і двосторонньою), змійкою. Варіанти сервірування столів Бенкет-фуршет-десерт. Бенкет-коктейль. Змішані бенкети. Коктейль-паті, бенкет-фуршет в англійському стилі, бенкет за типом «шведський стіл». Бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава.

Тема 4.3. Організація обслуговування бенкетів дипломатичний прийомів.

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.

Види основних дипломатичних прийомів: «Сніданок», «Діловий сніданок», «Бокал шампанського», «Бокал вина», «Бокал вина з сиром», «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-фуршет (шведський стіл)», «Вечеря», та інші прийоми (залежно від мети). Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками.

Тема 4.4. Організація надання послуг з кейтерингу та фудінгу.

Сутність кейтерингового обслуговування. Кейтеринг як самостійний вид бізнесу у ресторанному господарстві та його різновиди: кейтеринг у приміщенні, кейтеринг поза приміщенням, індивідуальний кейтеринг, роз'їздний кейтеринг, роздрібний кейтеринг. Класифікація кейтерингового обслуговування згідно з різними ознаками. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. ***Послуги та матеріально-технічна база закладів ресторанного господарства***												
Змістовий модуль 1. Характеристика послуг та матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності.												
Тема 1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	6	2				4						
Тема 2. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.	12	2		6		4						
Разом за змістовим модулем 1	18	4		6		8						
Змістовий модуль 2. ***Характеристика форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.***												
Тема 3. Обслуговування як сполучення функції реалізації продукції та організації її споживання.	6	2				4						

Тема 4. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату “Quick’n’Casual”	**6**	**2**				**4**						
Разом за змістовим модулем 2	**12**	**4**				**8**						
Разом за 1 модулем	**30**	**8**		**6**		**16**						
Модуль 2. Загальні правила подавання страв та напоїв, обслуговування бенкетів та прийомі у закладах ресторанного господарства												
Змістовий модуль 3. Правила і способи подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.												
Тема 5. Послідовність і загальні правила подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.	**6**	**2**				**4**						
Тема 6. Правила подавання супів, других та солодких страв.	**12**	**2**		**6**		**4**						
Тема 7. Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання.	**4**					**4**						
Тема 8. Правила подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв.	**12**	**2**		**6**		**4**						
Разом за змістовим модулем 3	**34**	**6**		**12**		**16**						
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів, при-												

йомів та інших свят.												
Тема 9. Організація обслуговування бенкетів за столом.	**6**	**2**		**6**		**4**						
Тема 10. Організація обслуговування бенкетів біля столу.	**12**	**2**				**4**						
Тема 11. Організація обслуговування бенкетів дипломатичний прийомів.	**5**	**2**				**3**						
Тема 12. Організація надання послуг з кейтерингу та фудінгу	**3**					**3**						
Разом за змістовим модулем 4	**26**	**6**		**6**		**14**						
Разом за 2 модулем	**60**	**12**		**18**		**30**						
Усього годин	**90**	**20**		**24**		**46**						

5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	**Тема 1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.** 1. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та класифікація згідно з різними ознаками. 2. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».	2
2	**Тема 2. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.** 1. Класифікація та характеристика столового посуду і приборів відповідно до матеріалу виготовлення і функціонального призначення. 2. Характеристика столової білизни. 3. Норми посуду та приборів на одного споживача у за-	2

	кладах ресторанного господарства різних типів.	
3	**Тема 3. Обслуговування як сполучення функції реалізації продукції та організації її споживання.** 1. Методи обслуговування споживачів та їх характеристика. 2. Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками. 3. Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак.	2
4	**Тема 4. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual"** 1. Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (лінії)». 2. Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. 3. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення.	2
5	**Тема 5. Послідовність і загальні правила подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.** 1. Асортимент та правила подавання холодних страв та закусок. 2. Асортимент та правила подавання гарячих закусок.	2
6	**Тема 6. Правила подавання супів, других та солодких страв.** 1. Правила подавання супів: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. 2. Правила подавання других страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Правила підбору гарнірів і соусів до других страв. 3. Правила подавання гарячих та холодних солодких страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому.	2
7	**Тема 8. Правила подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв.** 1. Особливості подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв: температурний режим, посуд, що застосовується при цьому. 2. Техніка подавання напоїв до столу.	2
8	**Тема 9. Організація обслуговування бенкетів за столом.** 1. Класифікація бенкетів та прийомів згідно з різними	2

	ознаками. 2. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів. 3. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 4. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.	
9	**Тема 10. Організація обслуговування бенкетів біля столу.** 1. Бенкет-фуршет. 2. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. 3. Варіанти розташування бенкетних столів (зосереджене, розосереджене, геометричне, вільне, радіальне тощо). 4. Варіанти сервірування столів.	2
10	**Тема 11. Організація обслуговування бенкетів дипломатичний прийомів.** 1. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. 2. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування. 3. Види основних дипломатичних прийомів.	2
	Разом	**20**

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Вивчення характеристики столового посуду, приборів, столової білизни.	6
2	Тема 2. Вивчення правил подавання супів, других та солодких страв	6
4	Тема 4. Ознайомлення з правилами подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв	6
5	Тема 5. Вивчення організації обслуговування бенкетів за столом. Вивчення організації обслуговування бенкетів біля столу.	6
	Разом	**24**

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Тема 1. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності. Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного та повітряного режиму.	4
	Тема 2. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни. Основні та допоміжні прибори. Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки. Мірний посуд та його характеристика.	4
	Тема 3. Обслуговування як сполучення функції реалізації продукції та організації її споживання. Особливості обслуговування певних груп споживачів, у дрібно-роздрібній мережі тощо. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції та організація її споживання. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани). Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу» (ГОСТ 30524-97). Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торгівельної групи.	4
	Тема 4. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату “Quick’n’Casual” Особливості обслуговування споживачів у форматі «шведського столу (лінії)». Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Ви-	4

	вчення відповідної техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.	
	Тема 5. Послідовність і загальні правила подавання страв та напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами. Техніка подавання холодних страв та закусок у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка подавання страв «finger food». Правила подавання полоскальниці для рук, гарячих вологих серветок. Техніка змішування салатів в присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до холодних страв та закусок згідно з принципами еногастрономії. Техніка подавання гарячих закусок у одно порційному та багато порційному посуді. Техніка приготування гарячих закусок у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих закусок згідно з принципами еногастрономії.	4
	Тема 6. **Правила подачі перших, других та солодких страв.** Техніка подавання супів у однопорційному та багатопорційному посуді. Техніка приготування у присутності гостя. Правила підбору алкогольних напоїв до супів згідно з принципами еногастрономії. Техніка подавання других страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила подавання других страв (філірування риби, транширування м’яса тощо) у присутності гостя і подавання їх до столу. Правила підбору алкогольних напоїв до других страв згідно з принципами еногастрономії. Техніка подавання гарячих та холодних солодких страв у одно порційному та багато порційному посуді. Правила порціонування гарячих та холодних солодких страв у присутності гостя . Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних солодких страв згідно з принципами еногастрономії.	4
	Тема 7. Техніка фламбування страв (напоїв) та їх подавання. Підготовка столу до подавання наступних замовлених страв. Правила подавання посуду для миття рук. Правила прибирання використаного посуду ,приборів, скла та інших предметів сервірування. Техніка подавання гарячих та холодних напоїв власного виробництва у одно порційному та багато порційному	4

	посуді. Техніка приготування гарячих та холодних напоїв власного виробництва у присутності гостя . Правила підбору алкогольних напоїв до гарячих та холодних напоїв власного виробництва згідно з принципами еногастрономії.	
	Тема 8. Правила подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв. Розвізна та розносна торгівля в залах ресторану. Особливості організації робочих місць та обслуговування споживачів у магазинах кулінарії. Особливості організації роботи, робочих місць та обслуговування споживачів у спеціалізованих закладах швидкого обслуговування.	4
	Тема 9. Організація обслуговування бенкетів за столом. Прийняття замовлень на обслуговування, визначення місця проведення бенкету, створення меню, відповідно події, розрахунок кількості, форми, конфігурації бенкетних столів, розрахунок виду і кількості столового посуду, приборів і скла, столової білизни, обслуговуючого персоналу відповідної кваліфікації. Розробка плану проведення бенкету з використання методу сіткового планування та управління (СПУ). Бенкет-чай, бенкет-кава.	4
	Тема 10. Організація обслуговування бенкетів біля столу. Варіанти сервірування столів склом: в один та два ряди; групами, ялинкою (односторонньою і двосторонньою), змійкою. Бенкет-фуршет-десерт. Бенкет-коктейль.	4
	Тема 11. Організація обслуговування бенкетів дипломатичний прийомів. «Сніданок», «Діловий сніданок», «Бокал шампанського», «Бокал вина», «Бокал вина з сиром», «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-фуршет (шведський стіл)», «Вечеря», та інші прийоми (залежно від мети). Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками.	3
	Тема 12. Організація надання послуг з кейтерингу та фудінгу. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.	3
	Разом	**46**

8. Індивідуальні завдання

1. Підготовка презентацій:

Правила покриття столів скатертинами, на перонами, використання декоративних «юпок», інших драпірувальних тканин, використання чохлів на стільці й дивани, декоративних подушок і т.д.

Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак.

Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу.

Естетична і технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам.

Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу» (ГОСТ 30524-97).

Техніка подавання страв «finger food».

Правила подавання других страв (філірування риби, транширування м'яса тощо) у присутності гостя і подавання їх до столу.

Техніка приготування гарячих та холодних напоїв власного виробництва у присутності гостя.

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами – кава в гостинній.

Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Бенкет-чай.

Бенкет-кава.

Бенкет-фуршет-десерт.

Бенкет-коктейль. Змішані бенкети.

Коктейль-паті. Бенкет-фуршет в англійському стилі.

Бенкет за типом «шведський стіл».

Бенкет-коктейль-фуршет, фуршет-кава, коктейль-фуршет-кава.

9. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. ***Словесні***: розповідь, пояснення, лекція.

1.2. ***Наочні***: демонстрація.

2. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

2.1. ***Проблемний*** (проблемно-інформаційний)

2.2. ***Дослідницький***

2.3. ***Пояснювально-демонстративний***

3. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

4. Інтерактивні технології навчання - використання мультимедійних технологій.

10. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС
2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)
3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:
 - рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях;
 - активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
 - результати тестування;

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота					**Разом за модулі та СРС**	**Атестація**	**Підсумковий тест - екзамен**	**Сума**
Змістовий модуль 1 - 10 балів	**Змістовий модуль 2 – 10 балів**	**Змістовий модуль 3 – 10 балів**	**Змістовий модуль 4 - 10 балів**	**СРС**				
Т1- Т2	Т3-Т4	Т5-Т8	Т9-Т12		55	15	30	100
10	10	10	10	15	**(40+15)**			

Т1, Т2 ... Т12 – теми змістових модулів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види 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**		
69-74	**D**	задовільно	
60-68	**E**		
35-59	**FX**	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	**F**	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Рекомендована література

Базова

1. Архіпов, В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.

2. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2016– 382 с.
3. Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Богушева В. И. - М.:, Феникс, 2008 – 253 с.
4. П’ятницька, Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / Н.О. П’ятницька – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.

Допоміжна

1. Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф.Волков.— Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.
2. Ефимова, Ю.В. Шведский стол. Форматы и технологи / Ю.В. Ефимова. - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005 - 138 с.
3. Зигель С., Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С.Зигель, Х. лен гель, Г. Штинкель, В.Гутмайер – Москва, Ценртполиграф, 2007. – 288 с.
4. Кучер, Л.С. Организация обслуживания общественного питания: Учебник: / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. – 544 с.

15. Інформаційні ресурси

http://www.restorator.ua/
http://restorator.name/
http://restoratorchef.ru/
http://top-restorator.at.ua/
http://www.horeca.ru/
http://horeca-market.com.ua/
http://www.horeca-ukraine.com/
http://www.restaurant.com/
http://www.restoran.ua/
http://www.restaurantowner.com/
http://restaurantcommando.com/
http://bestrestaurantsmagazine.com/