**«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»,**

**ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ, КАФЕДРА ІСТОРІЇ УКРАЇНИ,ЕКОНОМІЧНОЇ ТЕОРІЇ ТА ТУРИЗМУ, 242 «ТУРИЗМ», ОР «БАКАЛАВР», 2 КУРС СП**

Вислободська Галина Петрівна, vyslgal@i.ua

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет-ресурс** |
| **ЛЕКЦІЙНИЙ КУРС** |
| **1.** | **Тема 4.** [**Організація виробництва**](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov6.htm)**.** | Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць. Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація роботи доготовочних цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Організація роботи холодного цеху. Організація роботи кондитерського цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів. Організація роботи мийної кухонного посуду.  | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **2.** | **Тема 5. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.** | Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **3.** | **Тема 6. Подавання страв і напоїв. Обслуговування споживачів напоями. Обслуговування бенкетів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.** | Правила та техніка подавання перших страв. Правила подавання холодних страв і закусок. Правила подавання других страв. Техніка подавання других та холодних страв і закусок. Правила та техніка подавання солодких страв. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підготовка столу до подавання страв. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями. Карта вин. Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв. Подавання аперитивів. Рекомендації щодо вживання вин. Принципи поєднання сирів і вина. Правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв. Культура споживання коньяку, віскі, текіли. Культура споживання пива, безалкогольних напоїв та води. Техніка обслуговування гостей напоями. Замовлення вина. Робоче місце сомельє. Підготовка вина. Подавання вина. Дегустація вина. Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.  | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **4.** | Тема7. Організація кейтерінгового обслуговування. | Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Класифікація кейтерингових послуг. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **5.** | **Тема 8. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства.** | Музичне обслуговування. Організація спортивних видів розваг. Організація ігор з грошовим виграшем. Організація розважальних шоу-програм. Обслуговування гостей сигарами. Характеристика сигар та аксесуарів до них. Характеристика кальянів. Матеріали для кальянопаління та заправка і подавання кальяну. Обслуговування гостей в кальянних кімнатах. Кальянна карта.  | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **6.** | **Тема 9. Організація обслуговування в ресторанах. Організація обслуговування в барах.** | Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан. Обладнання, посуд, інвентар. Барна карта. Подавання напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах. Організація робочого місця бармена.  | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **7.** | **Тема 10. Організація обслуговування у кав’ярні. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією** | Кав'ярня як різновид кафе. Обладнання для приготування кави. Організація робочого місця бариста. Подавання кави та кавових напоїв. Посуд для подавання кави та кавових напоїв. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв. Чайна карта. | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **8.** | **Тема 11. Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.** | Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів. Особливості обслуговування туристів. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах.  | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **САМОСТІЙНА РОБОТА** |
| **1.** | **Тема 4.** [**Організація виробництва**](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov6.htm)**.** | Організація роботи супового відділення. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної . [Оперативне планування виробництва та технологічна документація](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov7.htm).  | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **2.** | **Тема 5. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.**  | [Основи раціональної організації праці](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov8.htm)  | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **3.** | **Тема 6. Подавання страв і напоїв. Обслуговування споживачів напоями. Обслуговування бенкетів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.** | Складання карти вин. Оформлення карти вин.Підготовка до проведення бенкету. Бенкет-фуршет. Бенкет-коктейль. Бенкет-прийом за типом "шведського столу". Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай. Особливості обслуговування тематичних бенкетів. Особливості організації бенкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому.  | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **4.** | Тема7. Організація кейтерінгового обслуговування. | Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу. | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **5.** | **Тема 8. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства.** | Правові аспекти організації дозвілля. Обладнання та обслуговування гостей в кальянних кімнатах. | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **6.** | **Тема 9. Організація обслуговування в ресторанах. Організація обслуговування в барах.** | Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Підготовка бару до роботи. Особливості обслуговування в барах. Професійні вимоги до бармена. | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **7.** | **Тема 10. Організація обслуговування у кав’ярні. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією** | Сучасний чайний етикет. Чайний посуд та обладнання для приготування чаю в етнічних закладах ресторанного господарства. Організація роботи майстра з приготування чаю. | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |
| **8.**  | **Тема 11. Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.** | Обслуговування в номерах готелю. Міні-бар у номері готелю. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі. Організація обслуговування за місцем роботи. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання. | <https://pidruchniki.com/1584072023485/turizm/organizatsiya_obslugovuvannya_u_zakladah_restorannogo_gospodarstva> |