

ПЛАН-ГРАФІК  
ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
**«Організація ресторанного господарства»**  
для студентів 2 курсу факультету туризму  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

| Дата  | Теми лекцій   | Дата  | Теми семінарів (практичних)  |
|-------|---|-------|--|
|       |   | 13.03 | <u>Практична робота, презентація.</u><br>Характеристика приміщень бару, оснащення. Варіанти розміщення барів. Характеристика меблів, якими оснащуються бари, барних стійок. Устаткування, інвентар та посуд, що використовується у барах.  |
| 16.03 | Тема 23. Організація обслуговування у кав'ярні  | 20.03 | <u>Практична робота, екскурсія</u><br>Організація робочого місця бариста. Характеристика основного інвентарю та додаткового інвентарю бариста. Характеристика посуду, що використовується для подавання кави та кавових напоїв.  |
| 23.03 | Тема 24. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією | 27.03 | <u>Практична робота, екскурсія.</u><br>Чайний посуд та обладнання для приготування чаю у етнічних закладах ресторанного господарства. Вимоги до води та до обладнання, на якому кип'ятять воду. Характеристика посуду для заварювання чаю у китайському стилі. Чайний набір у японському стилі |
| 30.03 | Тема 25. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей            | 03.04 | <u>Практична робота, презентація.</u><br>Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства. Взаємозв'язок між віком дітей і методом обслуговування. Вимоги до меблів у дитячих закладах  |

|       |  |       |   |
|-------|--|-------|---|
|       |  |       | ресторанного господарства.<br>Сервіровка дитячого столу.<br>Вимоги до посуду і наборів для дітей. Методи складання серветок для дитячого столу.   |
| 06.04 | Тема 26. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів | 10.04 | <u>Практична робота, екскурсія</u><br>Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.<br>Класифікація заходів за організацією обслуговування.<br>Рекомендації по організації обслуговування послугою харчування трьох груп заходів.<br>Особливості підготовки до організації обслуговування   |
| 13.04 | Тема 27. Особливості обслуговування туристів   | 17.04 | <u>Практична робота, презентація.</u><br>Організація обслуговування туристів. Харчування груп туристів по типу «повний пансіон». Харчування індивідуальних іноземних туристів. Співпраця метрдотеля і представника групи туристів від туристичної фірми. Розрахунок офіціантів для обслуговування туристів. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. |
| 20.04 | Тема 28. Організація обслуговування пасажирів на транспорті  | 24.04 | <u>Практична робота, ділова гра.</u><br>Організація обслуговування пасажирів на транспорті  |
| 27.04 | Тема 29. Організація обслуговування за місцем роботи   | 01.05 | <u>Практична робота, майстер-клас</u><br>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.  |
| 04.05 | Тема 30. Обслуговування споживачів за місцем навчання  | 08.05 | <u>Практична робота, презентація.</u> Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Режим харчування школярів. Тривалість перерв. Умови для дотримання учнями санітарно-гігієнічних вимог.     |
| 11.05 | Тема 31. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства              | 15.05 | <u>Практична робота, презентація.</u> Організація дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі   |
| 18.05 | Тема 32. Прискорені форми обслуговування   | 22.05 | <u>Практична робота, презентація.</u> Організація обслуговування експрес-обідами, за столами-експрес у закладах ресторанного господарства. Характеристика залу-експрес. Асортимент страв і напоїв для комплексних обідів. |
| 25.05 | Тема 33. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства | 29.05 | <u>Підсумковий контроль.</u> Характеристика сигар та аксесуарів до них. Характеристика кальянів   |

### Матеріали для самопідготовки:

Силабус: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24591>

Конспект лекцій

<https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=2741218652592983383&btnI=1&hl=uk>

Плани семінарів (практичних): <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/24859>

Інше:

<https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=15870627062836689564&btnI=1&hl=uk>