

ПЛАН-ГРАФІК
ПРОХОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«**Організація ресторанного господарства**»
для студентів 3 курсу факультету туризму
спеціальності 073 Менеджмент

Дата	Теми лекцій	Дата	Теми семінарів (практичних)
13.03	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	13.03	<u>Практична робота, презентація.</u> Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства.
20.03	Тема 6. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів	20.03	<u>Практична робота</u> Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Складання примірного договору на постачання, складання закупівельних актів.
27.03	Тема 7. Види меню. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	27.03	<u>Практична робота</u> Складання актів на виявлення відхилення в якості або кількості під час приймання продуктів, тари і матеріально-технічних засобів. Вирішення торговельно-виробничих ситуацій. Розрахунок площі складських приміщень.
03.04	Тема 8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів	03.04	<u>Практична робота, презентація.</u> Порядок складання меню. Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства. Особливості складання меню вільного вибору.
10.04	Тема 9. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного	10.04	<u>Практична робота,</u> Технологічна документація. Види Збірників рецептур страв,

	господарства		кулінарних і кондитерських виробів. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси бруutto продуктів за допомогою Збірника рецептур. Визначення потужності підприємства, складання графіків завантаження торговельних залів підприємств
17.04	Тема 10. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	17.04	<u>Практична робота, презентація.</u> 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..
01.05	Тема 11. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином	01.05	<u>Практична робота, майстер-клас</u> Оформлення карти вин. Послідовність запису напоїв у винній карті. Структура карт напоїв у різних країнах. Послідовність запису напоїв у преїскуранті
08.05	Тема 13. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами	08.05	<u>Практична робота, презентація.</u> 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.
15.05	Тема 14. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	15.05	<u>Практична робота, презентація.</u> Характеристика бенкету за типом шведського столу. Переваги банкет- прийому "шведський стіл". Асортимент страв та напоїв. Розміщення страв, напоїв

			на бенкетному столі
22.05	Тема 15. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю	22.05	<u>Практична робота, презентація.</u> Характеристика бенкету-фуршету. Підготовка до проведення бенкету-фуршету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення фуршетних столів та додаткових столів у залі. Покриття фуршетних столів скатертинами. Розрахунок посуду для фуршету
29.05	Тема 16. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів	29.05	<u>Підсумковий контроль.</u> Особливості обслуговування тематичних бенкетів. Особливості обслуговування новорічного свята. Організація обслуговування весільного бенкету

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>