1. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Організаційні основи діяльності закладів ресторанного господарства

Сутність, економічне значення, основні напрямки розвитку ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства, характеристика типів та форматів.

Принципи розміщення мережі: незалежні і мережеві заклади ресторанного господарства. Сучасні види послуг закладів ресторанного господарства та правила їх роботи.

Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства

Основи планувальної структури закладів ресторанного господарства.

Організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами.

Основи організації складського і тарного господарства закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 3. Організація виробництва в сучасних закладах ресторанного господарства різних типів

Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства. Цехова, безцехова структура виробництва.

Основи оперативного планування виробництва та технологічна документація.

Організація роботи заготівельних цехів та організація робочих місць з виробництва напівфабрикатів. Організація виробництва готової продукції та організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи спеціалізованих цехів.

Особливості організації роботи роздаткових та допоміжних приміщень виробничого призначення.

Змістовий модуль 4. Інформаційне та матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

Меню, види, призначення, функції. Інжиніринг меню.

Карти напоїв: види, призначення, особливості складання та оформлення.

Види торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства та їх обладнання.

Столовий посуд, столові прибори закладів харчування. Столова білизна, види призначення. Зберігання та облік солового посуду, приборів, білизни.

Змістовий модуль 5. Технологія та організація підготовки до обслуговування відвідувачів

Санітарно-гігієнічна підготовка торгівельних приміщень до обслуговування гостей.

Розташування столів залежно від конфігурації залу, підготовка столового посуду, приборів, білизни. Фітодизайн в ресторані.

Технологія сервірування столів, види, варіанти, призначення. Естетика сервірування стола, декоративне оздоблення.

Особиста підготовка обслуговуючого персоналу. Методика проведення інструктажів. Управління роботою торгового залу.

Змістовий модуль 6. Технологія та організація безпосереднього обслуговування гостей в залі

Методи, форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Основні елементи технологічного процесу обслуговування гостей. Порядок і черговість обслуговування гостей. Зустріч гостей, розміщення в залі.

Пропозиція меню, карти напоїв. Рекомендації щодо вибору страв і напоїв. Приймання та оформлення замовлення, передача на виробництво та в сервіс-бар.

Одержання напоїв, готових страв. Загальні правила та послідовність подачі. Способи подавання страв, закусок, технологія обслуговування.

Технологія та організація обслуговування споживачів напоями. Сервіс напоїв.

Правила подавання холодних страв, закусок, перших, других гарячих страв. Технологія та організація подавання вишуканих, національних страв та закусок. Правила подавання солодких страв, десертів, кондитерських виробів, особливості обслуговування. Подавання гарячих напоїв.

Прибирання, заміна використаного посуду. Розрахунок за обслуговування.

Змістовий модуль 7. Особливості організації обслуговування в закладах різних типів

Сучасні концепції обслуговування гостей в ресторанах різних видів та класів.

Особливості обслуговування в барах з різною концепцією та різних класів.

Технологія обслуговування в кафе, кав'ярнях, в закладах з чайною концепцією.

Особливості обслуговування в комбінованих типах закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 8. Технологія та організація бенкетів, прийомів

Класифікація бенкетів та прийомів. Етапи підготовки і проведення бенкетів.

Приймання, оформлення замовлення на проведення бенкетів, прийомів. Підготовка до проведення.

Технологія та організація підготовки та проведення бенкетів із розміщенням за столом. Технологія та організація бенкетів групи «фуршет», види, особливості обслуговування.

Тематичні бенкети, особливості підготовки і проведення різних видів.

Змістовий модуль 9. Технологія та організація дипломатичних прийомів, обслуговування гостей на найвищому рівні

Види та класифікація дипломатичних прийомів.

Дипломатичні прийоми в денний час, види, особливості обслуговування. Вечірні дипломатичні прийоми, технологія та організація підготовки та проведення.

Організація прийому іноземних делегацій. Обслуговування гостей на найвищому рівні (VIP).

Змістовий модуль 10. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства

Технологія та організація кейтерингового обслуговування.

Види послуг харчування для проживаючих в готелях. Технологія та організація обслуговування.

Організація харчування індивідуальних та груп туристів в закладах розміщення та в дорозі. Організація харчування пасажирів на транспорті.

Організація харчування учасників ділових, культурних заходів, за місцем оздоровлення та масового відпочинку.

Організація харчування за місцем роботи та навчання.

Змістовий модуль 11. Інноваційні форми сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства. Розвиток ресторанного господарства на регіональному рівні.

Інноваційні форми сервісно-виробничих технологій в закладах ресторанного господарства.

Сучасні послуги в сфері ресторанного господарства. Сучасні та інноваційні види дозвілля.

Розвиток ресторанного господарства на регіональному рівні.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назва розділу, модуля, теми програми	Програмні результати навчання	Обсяг годин		
			Всього	з них:	
				ауди-торних	самос-тійних
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Організаційні основи діяльності закладів ресторанного господарства			20	10	10
1.	Сутність, економічне значення, основні напрямки розвитку ресторанного господарства.	Знати сутність, економічне значення ресторанного господарства. Обґрунтувати основні напрямки розвитку ресторанного господарства. Пояснити значення галузі.	4	2	2
2.	Класифікація закладів ресторанного господарства, характеристика типів та форматів.	Знати основні типи і класи закладів ресторанного господарства. Застосувати навики класифікації закладів харчування. Продемонструвати вміння ідентифікації типу закладу за комплексом ознак.	6	2	4
3.	Принципи розміщення мережі: незалежні і мережеві заклади ресторанного господарства.	Знати принципи розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Обґрунтувати розташування типів відповідно до міського зонування. Застосувати навики підбору типів та форматів закладів ресторанного господарства відповідно до зон.	4	2	2
4.	Сучасні види послуг закладів ресторанного господарства та правила їх роботи.	Знати види послуг закладів ресторанного господарства за комплексом ознак. Пояснити основні правила роботи закладів РГ. Застосувати навики класифікації послуг. Обґрунтувати вимоги до послуг закладів ресторанного господарства. Протиставити види послуг відповідно до типів закладів харчування.	6	4	2
Модуль 2. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства			**16**	**10**	**6**
5.	Основи планувальної структури закладів ресторанного господарства.	Знати основи планувальної структури закладів ресторанного господарства. Пояснити вимоги до проектування функціональних приміщень. Обґрунтувати взаємозв’язок основних груп приміщень. Аналізувати склад	4	2	2

		приміщень відповідно до типу закладу ресторанного господарства.			
6.	Організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами.	Знати організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами. Обґрунтувати критерії вибору постачальника. Застосувати навики складання схем руху товарів на підприємстві. Продемонструвати навики складання послідовності операцій приймання продовольчих товарів за кількістю і якістю.	4	4	2
7.	Основи організації складського і тарного господарства закладів ресторанного господарства	Знати види складських приміщень, їх функціональне призначення, компонування, значення тарного господарства. Аналізувати режими зберігання товарів. Класифікувати тару. Продемонструвати навики підбору видів укладки асортименту продовольчих товарів на зберігання.	8	4	2
Модуль 3. Організація виробництва в сучасних закладах ресторанного господарства різних типів			**34**	**18**	**16**
8.	Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства. Цехова, без цехова структура виробництва.	Знати виробничу інфраструктуру закладів ресторанного господарства. Розкрити аспекти вибору структури виробництва залежно від типу закладу. Пояснити важливість створення оптимальних умов праці у виробничих приміщеннях. Продемонструвати навики підбору структури виробництва до типу закладу з урахуванням його потужності.	4	2	2
9.	Основи оперативного планування виробництва та технологічна документація.	Знати основи оперативного планування виробництва в закладах з повним виробничим циклом та заготівельних. Пояснити особливість оперативного планування в закладах із сформованим та несформованим контингентом. Продемонструвати навики складання планового меню, плану-меню. Аналізувати види технологічної документації. Застосувати навики розрахунків випуску продукції власного виробництва за групами.	4	2	2
10.	Організація роботи заготівельних цехів та	Знати особливості організації роботи заготівельних цехів. Оцінити види	8	4	4

	організація робочих місць з виробництва напівфабрикатів.	напівфабрикатів, які випускають заготівельні цехи. Продемонструвати навики складання схем технологічних процесів виробництва напівфабрикатів. Охарактеризувати основні робочі місця та ділянки заготівельних цехів. Застосувати навики підбору механічного, немеханічного обладнання, тари, посуду, інвентарю, інструментів для робочих місць заготівельних цехів.			
11.	Організація виробництва готової продукції та організація роботи доготівельних цехів.	Знати види, призначення, особливості роботи доготівельних цехів. Пояснити оснащення гарячого, холодного цехів залежно від виробничої програми. Продемонструвати навики складання схем технологічних процесів виробництва готової продукції. Обґрунтувати організацію праці в цехах. Застосувати навики прийняття рішення щодо підбору теплового, механічного, немеханічного обладнання, посуду, інвентарю, інструментів для робочих місць доготівельних цехів.	8	4	4
12.	Організація роботи спеціалізованих цехів.	Знати види спеціалізованих цехів, їх призначення та асортимент продукції, яку вони випускають. Пояснити особливості роботи кондитерських цехів різної потужності. Обґрунтувати підбір видів обладнання інструментів інвентарю для робочих місць і дільниць. Продемонструвати навики складання схем виробництва продукції спеціалізованими цехами.	4	2	2
13.	Особливості організації роботи роздаткових та допоміжних приміщень виробничого призначення.	Знати особливості організації роботи різних видів роздаткових. Пояснити функціональне призначення допоміжних виробничих приміщень. Протиставити особливості роботи мийної столового посуду і мийної кухонного посуду. Продемонструвати навики підбору обладнання, інструментів, інвентарю для різних видів роздаткових та допоміжних виробничих приміщень.	6	4	2
Модуль 4. Інформаційне та матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства			**26**	**16**	**10**
14.	Меню, види, призначення, функції. Інжиніринг меню.	Знати види меню, їх відмінні особливості та призначення. Пояснити функції та роль меню в сервісно-технологічних процесах закладу.	6	4	2

		Обґрунтувати поняття «продаюче меню». Аналізувати меню за різними аспектами. Оцінити меню щодо правильності оформлення. Передбачити вплив помилок меню на діяльність підприємства. Продемонструвати вміння розробки, складання, та оформлення меню для різних типів закладів та контингентів. Застосувати аспекти інжинірингу меню. Прийняти обґрунтоване рішення щодо ведення або вилучення із меню.			
15.	Карти напоїв: види, призначення, особливості складання та оформлення.	Знати види карт напоїв та їх відмінні особливості. Обґрунтувати функції карт напоїв, прейскурантів в роботі певних типів закладів харчування. Аналізувати карти напоїв за різними аспектами. Оцінити карти напоїв щодо правильності складання та оформлення. Продемонструвати навики складання різних карт напоїв для різних типів закладів.	4	2	2
16.	Види торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства та їх обладнання.	Знати види, призначення, взаємозв'язок торгівельних приміщень. Охарактеризувати оснащення торгівельних приміщень. Розрізняти види меблів закладів ресторанного господарства. Ідентифікувати види інтер'єрів закладів харчування. Аналізувати склад торгівельних приміщень закладів різних типів та їх оснащення. Продемонструвати навики підбору обладнання для різних торгівельних приміщень.	6	2	4
17.	Столовий посуд, столові прибори закладів харчування.	Знати назву, види, розміри та призначення столового посуду з різних видів матеріалів. Розрізняти екземпляри посуду за розмірами, формою, матеріалом. Розкрити призначення основних і допоміжних видів приборів. Ідентифікувати столові прибори за характерними ознаками. Обґрунтувати вимоги до посуду та приборів. Продемонструвати навики підбору посуду та приборів до груп страв та напоїв.	6	4	2
18.	Столова білизна, види призначення.	Знати види столової білизни, її розміри, назву та призначення.	4	4	-

	Зберігання та облік столового посуду, приборів, білизни.	Охарактеризувати матеріали, з яких виготовляють столову білизну. Розрізняти види столової білизни. Пояснити вплив столової білизни на атмосферу закладу харчування. Продемонструвати навики підбору столової білизни за комплексом аспектів. Застосувати вміння складання акту на списання товарно-матеріальних засобів.			
Модуль 5. Технологія та організація підготовки до обслуговування відвідувачів			**24**	**14**	**10**
19.	Санітарно-гігієнічна підготовка торгівельних приміщень до обслуговування гостей.	Знати особливості виконання санітарно-гігієнічної підготовки торгівельних приміщень. Обґрунтувати важливість якісних прибиральник робіт в закладах харчування. Ідентифікувати предмети праці офіціанта. Продемонструвати навики розробки заходів щодо санітарно-гігієнічної підготовки.	4	2	2
20.	Розташування столів залежно від конфігурації залу, підготовка столового посуду, приборів, білизни. Фітодизайн в ресторані.	Знати правила розташування столів з урахуванням конфігурації залу. Ідентифікувати основні допоміжні проходи в залі та їх призначення. Продемонструвати навики схематичного зображення розстановки столів. Пояснити фітодизайн в ресторані. Запропонувати види квітів для створення композицій. Застосувати вміння підготовки столового посуду приборів, столової білизни та оцінки якості виконання.	4	2	2
21.	Технологія сервірування столів, види, варіанти, призначення. Естетика сервірування стола, декоративне оздоблення.	Знати види призначення сервірування столів. Обґрунтувати вплив попереднього сервірування на роботу офіціантів та комфорт гостя. Пояснити естетику сервірування та декоративне оздоблення. Застосувати навики підбору та розрахунків предметів сервірування. Продемонструвати вміння підготовки предметів та безпосереднього виконання сервірування різних видів. Прийняти рішення щодо вибору варіанту сервірування.	10	6	4
22.	Особиста підготовка обслуговуючого персоналу. Методика проведення	Знати особисту підготовку до роботи офіціантів, адміністраторів, нормування та оплату праці обслуговуючого персоналу. Пояснити вплив	6	4	2

	інструктажів. Управління роботою торгового залу.	зовнішнього вигляду обслуговуючого персоналу на імідж закладу. Запропонувати план для проведення інструктажу перед початком роботи. Продемонструвати навики розробки заходів щодо управління роботою торгового залу.			
Всього за І семестр вивчення			**135**	**68**	**52**
Модуль 6. Технологія та організація безпосереднього обслуговування гостей в залі			58	34	24
23.	Методи, форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.	Знати форми і методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Пояснити методи обслуговування за способом доставки продукції. Класифікувати метод самообслуговування. Протиставити різні форми обслуговування офіціантами. Продемонструвати навики підбору форм і методів обслуговування до різних типів закладів ресторанного господарства.	4	2	2
24.	Основні елементи технологічного процесу обслуговування гостей. Порядок і черговість обслуговування гостей. Зустріч гостей, розміщення в залі.	Знати основні елементи технологічного процесу обслуговування гостей. Пояснити зустріч та розміщення їх в залі. Обґрунтувати психологічні засади торгового діалогу та психологію поведінки офіціанта. Продемонструвати вміння вести діалог під час зустрічі гостей. Застосувати навики моделювання зустрічі гостей.	4	2	2
25.	Пропозиція меню, карти напоїв. Рекомендації щодо вибору страв і напоїв. Приймання та оформлення замовлення, передача на виробництво та в сервіс-бар.	Знати пропозицію гостю меню і карти напоїв, приймання та оформлення замовлення, передачу його на виробництво та в бар. Пояснити рекомендації щодо вибору страв і напоїв. Обґрунтувати аспекти проведення торгового діалогу. Продемонструвати навики проведення переговорів щодо пропозиції страв та напоїв гостям. Застосувати вміння оформлення замовлення.	4	4	2
26.	Одержання напоїв, готових страв. Загальні правила та послідовність подачі.	Знати технологію та організацію безпосереднього обслуговування гостей в залі. Пояснити особливості подавання безалкогольних холодних напоїв. Обґрунтувати послідовність подавання продукції. Продемонструвати навики складання послідовності подавання	8	4	4

		страв та напоїв. Застосувати вміння моделювання процесу одержання та подавання продукції та роботи з підносом.			
27.	Способи подавання страв, закусок, технологія обслуговування.	Знати способи подавання страв та технологію їх виконання. Обґрунтувати вибір методу подачі страв та закусок. Пояснити підготовку столу до подачі страв і закусок. Протиставити способи подавання страв. Продемонструвати навики складання алгоритму способів подачі страв та закусок. Застосувати вміння повсякденного обслуговування гостей.	4	4	2
28.	Технологія та організація обслуговування споживачів напоями. Сервіс напоїв.	Знати технологію та організацію подавання вино-горілчаних виробів, вина, пива. Пояснити функції, види аперитивів, диджестивів. Застосувати навики підбору скляного посуду до напоїв. Продемонструвати навики моделювання технологічного процесу обслуговування гостей напоями. Застосувати вміння подавання аперитиви, диджестивів, подавання вина у пляшках.	10	6	4
29.	Правила подавання холодних страв, закусок, перших, других гарячих страв.	Знати правила подавання холодних страв, закусок, перших, других гарячих страв. Пояснити застосування способу подачі страв. Застосувати вміння сервірування столу до подачі продукції. Продемонструвати навики технологічних прийомів подавання холодних страв, гарячих закусок, перших, других страв.	8	4	4
30.	Технологія та організація подавання вишуканих, національних страв та закусок.	Знати технологію та організацію подавання вишуканих та національних страв та закусок. Пояснити вибір способу подачі страв. Застосувати вміння складати схеми послідовності транширування, фламбування страви в присутності гостей. Продемонструвати навики підбору посуду, приборів для подавання вишуканих страв.	4	2	2
31.	Правила подавання солодких страв, десертів, кондитерських виробів, особливості обслуговування. Подавання гарячих напоїв.	Знати правила подавання солодких страв, десертів, кондитерських виробів, гарячих напоїв. Пояснити застосування способу подачі солодких страв та десертів. Застосувати вміння підбору посуду до солодких страв, десертів. Продемонструвати навики розробки	4	2	2

		заходів щодо подавання солодких страв та десертів.			
32.	Прибирання, заміна використаного посуду. Розрахунок за обслуговування.	Знати методи збору та заміни використаного посуду. Пояснити розрахунок за обслуговування. Протиставити методи збору посуду. Застосувати навики щодо розробки заходів технологічного процесу розрахунку за обслуговування.	4	4	-
Модуль 7. Особливості організації обслуговування в закладах різних типів			**17**	**10**	**7**
33.	Сучасні концепції обслуговування гостей в ресторанах різних видів та класів.	Знати сучасні концепції обслуговування гостей в концептуальних, препатійних, заміських, національних, спеціалізованих ресторанах. Протиставити послуги з організації харчування та дозвілля різних видів ресторанів. Обґрунтувати відмінні особливості обслуговування в ресторанах різних класів. Застосувати навики складання схем технологічних процесів обслуговування в ресторанах різних типів і класів.	4	2	2
34.	Особливості обслуговування в барах з різною концепцією, різних класів.	Знати особливості обслуговування в різних видах барів. Пояснити особливості надання послуг харчування в лобі-барах в пабах, снек-барах, барах-нічних клубах, коктейль-барах, винних барах та ін. Аналізувати обслуговування в барах різних видах і класів. Застосувати навики складання схем послідовності обслуговування гостей в барах різних типів.	4	2	2
35.	Особливості обслуговування в кафе, кав'ярнях, в закладах з чайною концепцією.	Знати особливості обслуговування в різних типах кафе. Ідентифікувати послуги закладів з чайною концепцією, кафе-кава, кафе-шоколад, Інтернет-кафе, дитяче, кафе-кондитерська, молодіжне та ін. Охарактеризувати продукцію відповідно до спеціалізації кафе. Застосувати навики розробки заходів обслуговування гостей в різних видах кафе.	4	2	2
36.	Особливості обслуговування в комбінованих типах закладів ресторанного господарства.	Знати особливості обслуговування в комбінованих типах закладів ресторанного господарства. Пояснити особливості надання послуг в кафе-барах, ресторанах-барах, ресторанах-нічних клубах. Аналізувати послуги комбінованих типів закладів.	5	4	1

		Застосувати навики складання схем послідовності обслуговування гостей.			
Всього за II семестр вивчення			**75**	**44**	**31**
Модуль 8. Технологія та організація бенкетів, прийомів			**32**	**18**	**14**
37.	Класифікація бенкетів та прийомів. Етапи підготовки і проведення бенкетів.	Знати сутність проведення бенкетного обслуговування, приводи офіційного, неофіційного характеру, з нагоди яких організовують бенкети. Класифікувати бенкети за різними ознаками. Передбачити наслідки неякісного проведення етапів організації бенкетів. Аналізувати договір на проведення бенкетного обслуговування. Продемонструвати навики складання схеми послідовності проведення бенкетів.	4	2	2
38.	Приймання, оформлення замовлення на проведення бенкетів, прийомів. Підготовка до проведення.	Знати приймання та оформлення замовлення на проведення бенкетів та прийомів, технологічні операції підготовки до проведення бенкетів та послідовність їх виконання. Скласти список питань для узгодження із замовником для бенкетного обслуговування. Продемонструвати навики схематичного зображення конфігурацій розстановки столів. Передбачити наслідки неякісної підготовки до проведення бенкетів. Застосувати навики приймання замовлення на проведення бенкету.	4	2	2
39.	Технологія та організація підготовки та проведення бенкетів з розміщенням за столом.	Знати технологію та організацію проведення бенкетів з повним і частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету-чай, бенкет-буфет. Продемонструвати навики складання меню та розрахунку матеріально-технічного забезпечення, складання схем технологічних процесів бенкетів з розміщенням за столом. Розробити заходи щодо взаємодії обслуговуючого персоналу, злагодження його роботи та коригування в процесі обслуговування. Застосувати вміння моделювання технології підготовки до проведення бенкетів та безпосереднього обслуговування.	10	6	4
40.	Технологія та організація бенкетів групи «фуршет», види,	Знати технологію та організацію проведення бенкет-фуршету, бенкету-коктейлю, комбінованого бенкету .	8	4	4

	особливості обслуговування.	Продемонструвати навики складання меню та розрахунку матеріально-технічного забезпечення, складання схем технологічних процесів для бенкетів групи «фуршет». Розробити заходи щодо взаємодії обслуговуючого персоналу та злагодження його роботи. Застосувати вміння моделювання технології підготовки до проведення бенкетів та безпосереднього обслуговування.			
41.	Тематичні бенкети, особливості підготовки і проведення різних видів.	Знати технологію та організацію проведення тематичних: весілля, ювілей, хрестини, з нагоди Нового року. Охарактеризувати відмінні особливості тематичних бенкетів. Продемонструвати навики складання меню, складання схем технологічних процесів обслуговування тематичних бенкетів. Розробити заходи щодо підготовки і проведення тематичних бенкетів. Прийняти рішення щодо пропозиції додаткових послуг під час тематичних бенкетів.	6	4	2
Модуль 9.Технологія та організація дипломатичних прийомів, обслуговування гостей на найвищому рівні			**22**	**12**	**10**
42.	Види та класифікація дипломатичних прийомів.	Знати види та класифікацію дипломатичних прийомів та особливості їх підготовки до обслуговування. Протиставити неофіційні бенкети та прийоми за протоколом. Пояснити протокольні вимоги до обслуговуючого персоналу. Складати перелік питань для приймання замовлення на проведення прийому.	4	2	2
43.	Дипломатичні прийоми в денний час, види, особливості обслуговування.	Знати види дипломатичних прийомів в денний час, технологію та організацію. Охарактеризувати відмінні ознаки дипломатичних прийомів в денний час. Продемонструвати навики розробки заходів щодо підготовки і проведення бенкетів за протоколом. Застосувати вміння моделювати технологічні та організаційні процеси прийомів в денний час. Розробити заходи щодо коригування роботи обслуговуючого персоналу.	6	2	4
44.	Вечірні дипломатичні прийоми, технологія та організація підготовки та проведення.	Знати вечірні прийоми, технологію та організацію підготовки та їх проведення. Обґрунтувати відмінні ознаки дипломатичних прийомів в	6	4	2

		денний час. Продемонструвати навики розробки заходів щодо підготовки і проведення бенкетів за протоколом. Застосувати вміння моделювати технологічні та організаційні процеси вечірніх прийомів. Розробити заходи щодо коригування роботи обслуговуючого персоналу.			
45.	Організація прийому іноземних делегацій. Обслуговування гостей на найвищому рівні (VIP).	Знати організацію прийомів іноземних делегацій, обслуговування гостей на найвищому рівні. Пояснити організацію підготовки до прийому іноземних делегацій. Охарактеризувати технологію та організацію підготовки до обслуговування гостей на найвищому рівні (VIP). Продемонструвати навики розробки заходів щодо технології та організації обслуговування гостей на найвищому рівні (VIP).	6	4	2
Модуль 10. Спеціальні форми обслуговування.			**36**	**18**	**18**
46.	Технологія та організація кейтерингового обслуговування.	Знати види кейтерингового обслуговування та особливості їх організації і проведення. Пояснити особливості підготовки до обслуговування на різних локаціях. Охарактеризувати матеріально-технічне оснащення. Розробити заходи щодо організації кейтерингового обслуговування. Аналізувати кейтерингові послуги. Застосувати навики складання сценарію кейтерингового обслуговування.	4	2	2
47.	Види послуг харчування для проживаючих в готелях. Технологія та організація обслуговування.	Знати види послуг харчування проживаючих в готелях залежно від класу обслуговування особливості. Класифікувати види сніданків в готелях. Пояснити технологію та організацію організації обслуговування за типом «швецький стіл», буфет, в номері готелю. Застосувати вміння складати меню для певних видів обслуговувань. Оцінити послуги міні-бару в номері готелю. Продемонструвати вміння складати алгоритм обслуговування харчуванням проживаючих в готелях.	10	6	4
48.	Організація харчування індивідуальних та груп	Знати види та організацію харчування індивідуальних на груп туристів в закладі розміщення та на маршруті.	6	2	4

	туристів в закладах розміщення та в дорозі.	Пояснити особливості обслуговування іноземних туристів. Оцінити документальне оформлення організації харчування груп туристів в закладах харчування. Продемонструвати навики розробки меню для груп туристів. Застосувати вміння розробки видів харчування для туристів, в тому числі іноземних.			
49.	Організація харчування пасажирів на транспорті.	Знати організацію харчування пасажирів залізничного, водного, автомобільного авіатранспорту. Класифікувати раціони харчування на авіатранспорті залежно від класу квитка. Оцінити види харчування пасажирів залізничного транспорту на території вокзалів та в різних видах потягів. Застосувати навики аналізу організації харчування пасажирів на різних видах транспорту.	4	2	2
50.	Організація харчування учасників ділових, культурних заходів, за місцем оздоровлення та масового відпочинку.	Знати організацію харчування учасників ділових зустрічей, симпозіумів, з'їздів, культурних заходів, в місцях оздоровлення та відпочинку. Аналізувати послуги з організації харчування за місцем оздоровлення. Продемонструвати навики складання меню для учасників ділових заходів. Застосувати вміння розробки заходів щодо організації харчування учасників ділових, культурних заходів. Прийняти рішення щодо виду організації харчування учасників.	6	2	4
51.	Організація харчування за місцем роботи та навчання.	Знати особливості організації харчування робітників, працівників організацій, учнів загально-освітніх закладів, професійно-технічних, студентів вищих навчальних закладів. Протиставити організацію харчування розвереджених та роззосереджених контингентів. Продемонструвати вміння складати меню для певного контингенту з урахуванням його особливостей. Запропонувати види організації харчування для робітників, службовців, учнів, студентів.	6	4	2
Модуль 11. Інноваційні форми сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства. Розвиток ресторанного господарства на регіональному рівні.			**15**	**8**	**7**

52.	Інноваційні форми сервісно-виробничих технологій в закладах ресторанного господарства.	Знати особливості організації інноваційного виробництва закладів ресторанного господарства відкритої форми «Front cooking», тепан-шоу та шоу-кукінг. Пояснити новітні формати заходів акція «Fooding», «Вечірки-новинки», cook-book, «гала-івент», недільний бранч. Аналізувати сучасні сервісно виробничі технології в ресторанному господарстві.	4	2	2
53.	Сучасні послуги в сфері ресторанного господарства. Сучасні та інноваційні види дозвілля.	Знати сучасні та інноваційні види послуг у сфері ресторанного господарства: сигар-сервіс, сигарний кейтеринг. Пояснити організації дозвілля і розваг в ресторанному господарстві. Аналізувати види сучасного дозвілля в закладах харчування. Запропонувати види додаткових послуг та дозвілля залежно від типу закладу та контингенту.	6	2	4
54.	Розвиток ресторанного господарства на регіональному рівні.	Знати стан розвитку ресторанного господарства на регіональному рівні. Охарактеризувати діяльність передових закладів харчування. Пояснити заклади харчування в структурі готелів в регіоні. Аналізувати мережу закладів ресторанного господарства Тернопілля, Західної України за заданими аспектами. Продемонструвати навики формування висновків щодо стану розвитку ресторанного господарства на регіональному рівні.	6	4	2
Всього за III семестр вивчення			**105**	**56**	**49**
РАЗОМ			**300**	**168**	**132**