МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. кафедри ХТГРС
д. т.н., професор _____ Олеся ПРІСС
«___»_____2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Ресторанна справа»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет агротехнологій та екології

2020– 2021 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». - Мелітополь, ТДАТУ, 2019. – 17 с.

Розробник: Нестеренко С.А., к.е.н., професор

Сухаренко О.І., к.с.-г.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи» протокол від “___” серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., професор _____ Олеся ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності «Харчові технології» за ОПП Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол від “___” _____2020 року № 1

Голова, доц._____ Олена ГРИГОРЕНКО

© ТДАТУ, Сухаренко О.І. 2020рік

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів 4</td><td>Галузь знань
<u>24 "Сфера обслуговування</u>"
(шифр і назва)</td><td colspan="2">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 120 годин</td><td rowspan="2">Спеціальність:
<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u></td><td>Курс</td><td>Семестр</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів –2</td><td>2-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Тижневе навантаження:
аудиторних занять – 4 год.
самостійна робота студента – 4,3 год.</td><td rowspan="7">Ступінь вищої освіти:
<u>«Бакалавр»</u></td><td>Вид занять</td><td>Кількість годин</td></tr>
<tr><td>Лекції</td><td>28 год.</td></tr>
<tr><td>Лабораторні заняття</td><td>28 год.</td></tr>
<tr><td>Практичні заняття</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Семінарські заняття</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Самостійна робота</td><td>64 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контролю: екзамен</td></tr>
</table>

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальність навчальної дисципліни зумовлена тим, що ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є засобом високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі ресторанний бізнес виступає одним із найбільш розповсюджених його видів, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції і послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

Кожна країна має свої особливості організації ресторанного господарства, кухні, і т.ін. В рамках даної дисципліни ми розглянемо специфіку ресторанного господарства України, яка має світове ім'я завдяки вишуканості своєї кухні.

У процесі обслуговування туристів ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати ресторанне господарство в курортно-туристичних центрах складовою індустрії туризму. Характерною особливістю обслуговування туристів в готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря).

Тому організація ресторанного господарства стає однією з найактуальніших і перспективних робіт, яка необхідна для індустрії гостинності.

Програма дисципліни «Ресторанна справа» передбачає системне викладання теорії і практики раціональної організації та ефективного управління ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки, коли знання з організації ресторанного господарства потрібні кожному підприємцю цієї галузі та його персоналу.

Мета вивчення дисципліни:

– оволодіти системою знань у сфері організації ресторанного господарства задля формування оптимальної структури ресторанних закладів і розробки ефективного процесу обслуговування клієнтів;

– оволодіти системою знань про методи, техніку й інструментарій організації ресторанного господарства;

– отримати необхідні навички та вміння приймати оптимальні управлінські рішення в ресторанному бізнесі стосовно конкретних потреб.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен

знати:

– класифікацію закладів ресторанного господарства;

– характеристику різних типів закладів ресторанного господарства;

– вимоги до закладів ресторанного господарства;

– характеристику послуг ресторанного господарства;

– принципи розміщення закладів ресторанного господарства;

– характеристику матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування;

– організацію постачання сировини, продовольчих товарів, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного забезпечення;

– вимоги до тари;

– організацію приймання та зберігання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення у закладах ресторанного господарства;

– основи організації виробництва; оперативне планування діяльності закладів ресторанного господарства;

– організацію обслуговування в закладах ресторанного господарства; організацію спеціальних форм обслуговування;

вміти:

– відрізняти поняття «підприємство ресторанного господарства», від «закладу ресторанного господарства»;

– користуватися нормативною документацією;

– розрізняти заклади ресторанного господарства за різними ознаками;

– давати характеристику професійно-кваліфікаційному складу робітників виробництва та обслуговуючого персоналу;

– розраховувати необхідну кількість працівників; складати графіки виходу на роботу;

– розробляти та оформляти договори взаємовідносин з постачальниками різних видів продуктів та сировини;

– розробляти меню, прейскурант та карту вин (напоїв) відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства;

– оформляти меню та нормативну документацію на страви;

– складати характеристики загальних вимог до послуг закладів ресторанного господарства;

– оцінювати та контролювати якість послуг закладів ресторанного господарства;

– розраховувати необхідну кількість столового посуду, приборів, інвентарю та білизни для різних видів обслуговування;

– сервірувати столи для обслуговування учасників з’їздів, конференцій, нарад, а також при організації різних бенкетів та прийомів.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1.

Тема1: Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг.

Завдання й зміст дисципліни "Організація ресторанного господарства", його зв'язок з іншими дисциплінами, значення в системі підготовки спеціаліста. Індустрія гостинності і місце в ній ресторанного господарства. Соціально-економічне значення галузі. Тенденції розвитку ресторанного господарства.

Тема 2: Класифікація закладів ресторанного господарства

Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення. Класифікація ЗРГ. Характеристика ЗРГ. Вимоги до ЗРГ. Класифікація послуг ЗРГ. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.

Тема 3: Основні правила роботи закладів ресторанного господарства

Основні вимоги щодо роботи суб´єктів господарської діяльності. Статут підприємства. Його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. .Контроль за роботою су´бєктів господарської діяльності.

Тема 4: Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною,товарами, н/ф, засобами матеріально-технічного призначення. Джерела постачання та договірні відносини з постачальниками. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Організація роботи служби постачання. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення.

Тема 5: Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства

Функції і призначення складського господарства. Види і структура складських приміщень. Організація роботи складського господарства. Склад тарного господарства і класифікація тари.

Тема 6: Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в ЗРГ. Розробка виробничої програми. Види меню та їх характеристика. Принципи

розробки меню. Нормативно-технологічна документація, методика розробки, документальне оформлення та затвердження технологічних карт.

Тема 7: Нормування праці в ресторанному господарстві

Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Класифікація витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2 Технологія ресторанного господарства

ТЕМА 1 Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності [Основна: 8, с. 11 – 13; с. 449 – 452. Допоміжна: 10, с. 7 – 9; 42, с. 10 – 12]

Тенденції розвитку ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення. Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час. Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Розвиток російської ресторації – від корчми до ресторану.

ТЕМА 2 Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер'єру та екстер'єру закладів ресторанного господарства. [Основна: 5; 6; 7, с. 27 – 31; 8, с. 14 – 16. Допоміжна: 10; 13; 30; 42.]

Послуги закладів ресторанного господарства як засіб задоволення різноманітних потреб відвідувачів. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства та вимоги до них. Сутність послуг ресторанного господарства та їх характеристика. Системний підхід закладів ресторанного господарства до оцінки інтер'єру. Залежність інтер'єру від типу закладу. Проектування інтер'єру. Основні тенденції у вирішенні сучасних інтер'єрів. Екстер'єр закладів ресторанного господарства.

ТЕМА 3 Матеріально-технічне забезпечення для обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. [Основна 5; 6; 7, с. 27 – 31; 8, с. 14 – 16. Допоміжна: 10; 13; 30; 42.]

Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства та вимоги до їх компонування. Характеристика вестибюльної групи приміщень. Зали, їх види та характеристика. Характеристика підсобних приміщень. Характеристика буфетів в ресторані. Організація роботи в мийній столового посуду та сервізній.

Характеристика меблів для споживання їжі в залах та поза їх межами. Характеристика меблів та обладнання для відпускання їжі, зберігання посуду і білизни в залах закладів. Сучасні вимоги до меблів та устаткування залів. Порцеляновий та фаянсового посуд, його призначення та асортимент. Скляний та кришталевий посуд: призначення, асортимент, об'єм. Металевий посуд, його призначення та ассортимент. Столові набори, їх види, призначення та асортимент. Столова білизна, її види та призначення. Порядок одержання і підготовки столової білизни, посуду та наборів.

ТЕМА 4. Меню – візитна карта закладу ресторанного господарства. Карти напоїв. [Основна: 5, с. 50 – 52; с. 32 – 45; 6; 7, с. 85 – 90; с. 91 – 94; 8, с. 75 – 86; с. 125 – 129. Допоміжна: 10; 13; 30; 42.]

Сутність та види меню. Принципи складання меню та його оформлення. Електронне меню. Карта вин та вимоги до її складання. Призначення карти пива та вимоги до її складання. Карта бару. Призначення та вимоги до складання спеціальної карти кави та спеціальної карти чаю.

ТЕМА 5. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства. [Основна: 5, с. 60 – 95; с. 95 – 100; 6; 7;8, с. 151 – 156. Допоміжна: 10; 13; 30; 42.

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування та їх характеристика. Характеристика форм обслуговування офіціантами. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства та загальні вимоги до нього. Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдотель, офіціант, бармен, гардеробник, швейцар, сомельє).

ТЕМА 6. Кейтерінг як складова бізнесу ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві. [Основна: 5; 6; 7; 8, с. 211 – 225; 5; 6; 7; 8. Допоміжна: 10; 13; 30; 42; 43; 45]

Види кейтерінгу та їх характеристика. Характеристика устаткування та інвентарю, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності. Кухня – фьюжн. Молекулярна кулінарія. Новітні методи оформлення страв.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб.	сем. (пр.)	СРС	
Змістовий модуль 1. Технологія готельного господарства							
1	Лекція 1	Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг	2	-	-	-	-
	Практична заняття 1	Розробка виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 1	Підготовка до практичної роботи 1				7	1,0
2	Лекція 2	Класифікація закладів ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практична заняття 2	Класифікація, типи закладів ресторанного господарства, організація постачання	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 2	Підготовка до практичної роботи 2				7	1,0
3	Лекція 3	Тема: Основні правила роботи закладів ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практична заняття 3	Розробка фотографії робочого дня працівників підприємств ресторанних комплексів	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 3	Підготовка до практичної роботи 3	-	-	-	7	1,0
4	Лекція 4	Організація постачання закладів ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практична заняття 4	Розробка фотографії робочого дня працівників підприємств ресторанних комплексів	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 4	Підготовка до практичної роботи 4				7	2,0
5	Лекція 5	Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства	2	-	-	-	-
	Практична	Розробка виробничої	-	-	2	-	2,0

	заняття 5	програми підприємств харчування					
	Самостійна робота 5	Підготовка до практичної роботи 5	-	-	-	7	2,0
6	Лекція 6	Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.	2				
	Практична заняття 6	Розробка виробничої програми підприємств харчування			2		2,0
	Самостійна робота 6	Підготовка до практичної роботи 6					2,0
7	Лекція 7	Нормування праці в ресторанному господарстві	2				
	Практична заняття 7	Розробка робочих місць. Організація роботи працівників заготовочних, доготовочних цехів			2		3
	Самостійна робота 7	Підготовка до практичної роботи 7					1,0
7,8	Самостійна робота 8	Підготовка до ПМК1-	-	-	-	5	
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	**-**	**-**	**-**	**-**	**10**
Всього за змістовий модуль 1 – 60 год.			***14***	***-***	***14***	***32***	***35***
Змістовий модуль 2. Технологія ресторанного господарства							
9	Лекція 1	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2	-	-	-	-
	Практична заняття 1	Характеристика та різновиди столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних способів обслуговування.	-	-	2	-	3,0
	Самостійна робота 1	Підготовка до практичної роботи 1	-	-	-	4	1,5
10	Лекція 2	Послуги ресторанного господарства, особливості сучасного інтер’єру та екстер’єру закладів ресторанного господарства.	2	-	-	-	-
	Практична заняття 2	Ознайомлення з основними принципами і правилами сервірування торговельної зали в закладах ресторанного	-	-	2	-	2,0

		господарства					
	Самостійна робота 2	Підготовка до практичної роботи 2				4	1,5
11	Лекція 3	Матеріально-технічне забезпечення для обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	2	-	-	-	-
	Практична заняття 3	Види та способи оформлення тематичних і святкових столів	-	2	-	-	2,0
	Самостійна робота 3	Підготовка до практичної роботи 3	-	-	-	4	1,5
11	Лекція 4	Меблі та устаткування залів у закладах ресторанного господарства, характеристика та асортимент столового посуду.	2	-	-	-	-
	Практична заняття 4	Визначення виробничих і теплових витрат продуктів. поняття «сезонність». Аналіз взаємозамінності продуктів.	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 4	Підготовка до практичної роботи 4	-	-	-	4	1,5
12	Лекція 5	Меню – візитна карта закладу ресторанного господарства. Карти напоїв.	2	-	-	-	-
	Практична заняття 5	Основні правила та техніка подавання холодних і гарячих закусок	-	-	2	-	2,0
	Самостійна робота 5	Підготовка до практичної роботи 5	-	-	-	4	1,5
13	Лекція 6	Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства.					
	Практична заняття 6	Основні правила та техніка подавання перших і други страв					2,0
	Самостійна робота 6	Підготовка до практичної роботи 6				4	1,5

14	Лекція 7	Кейтерінг як складова бізнесу ресторанного господарства. Новітні технології в ресторанному господарстві.					
	Практична заняття 7	Основні правила та техніка подавання десертів, гарячих і холодих напоїв					2,0
	Самостійна робота 7	Підготовка до практичної роботи 7				4	1,0
14, 15	Самостійна робота 8	Підготовка до ПМК2-	-	-	-	4	
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	**-**	**-**	**-**	**-**	**10**
Всього за змістовий модуль 2 – 60 год			***14***	***-***	***14***	***32***	***35***
екзамен			***-***	***-***	***-***	***-***	***30***
Всього по дисципліні – 60+60=120 год			***28***	***-***	***28***	***64***	***100***

Примітки: $n_{заг}$ *–загальна кількість балів;*

$к_д$ *- ваговий коефіцієнт з дисципліни;*

$n_д$ *– кількість балів з дисципліни;*

$к_{пр}$ *- ваговий коефіцієнт з практики;*

$n_{пр}$ *- кількість балів за практику.*

Вагові коефіцієнти (відповідно до електронного журналу):

- для «вшитої» практики $к_{пр}=0,2$; $к_д=0,8$

- для «вшитої» курсової роботи (проекту) $к_{кр(кп)}=0,4$; $к_д=0,6$

- для «вшитих» практики та курсової роботи (проекту)

$к_{пр}=0,2$; $к_{кр(кп)}=0,4$; $к_д=0,4$

5 ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 1

1. Завдання й зміст дисципліни "Організація ресторанного господарства", його зв'язок з іншими дисциплінами, значення в системі підготовки спеціаліста.
2. Індустрія гостинності і місце в ній ресторанного господарства.
3. Соціально-економічне значення галузі.
4. Тенденції розвитку ресторанного господарства.
5. Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення.
6. Класифікація ЗРГ.
7. Характеристика ЗРГ.
8. Вимоги до ЗРГ.
9. Класифікація послуг ЗРГ.
10. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
11. Основні вимоги щодо роботи суб´єктів господарської діяльності.
12. Статут підприємства. Його структура.
13. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції.
14. Контроль за роботою су´бєктів господарської діяльності.
15. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною,товарами, н/ф, засобами матеріально-технічного призначення.
16. Джерела постачання та договірні відносини з постачальниками.
17. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів.
18. Організація роботи служби постачання.
19. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.
20. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення.
21. Функції і призначення складського господарства.
22. Види і структура складських приміщень.
23. Організація роботи складського господарства.
24. Склад тарного господарства і класифікація тари.
25. Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в ЗРГ.
26. Розробка виробничої програми.
27. Види меню та їх характеристика.
28. Принципи розробки меню.
29. Нормативно-технологічна документація, методика розробки, документальне оформлення та затвердження технологічних карт.
30. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.
31. Класифікація витрат робочого часу.
32. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.
33. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу.

34. Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ № 2

1. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
2. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.
3. Зародження ресторанного господарства.
4. Середньовічне обслуговування та його правила.
5. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. – початок XX ст.).
6. Історія розвитку ресторанного господарства Франції.
7. Розвиток ресторації – від корчми до ресторану.
8. Послуги закладів ресторанного господарства як засіб задоволення різноманітних потреб відвідувачів.
9. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства та вимоги до них.
10. Сутність послуг ресторанного господарства та їх характеристика.
11. Системний підхід закладів ресторанного господарства до оцінки інтер'єру.
12. Залежність інтер'єру від типу закладу.
13. Проектування інтер'єру.
14. Основні тенденції у вирішенні сучасних інтер'єрів.
15. Екстер'єр закладів ресторанного господарства.
16. Основні групи приміщень закладу ресторанного господарства та вимоги до їх компонування.
17. Характеристика вестибюльної групи приміщень.
18. Зали, їх види та характеристика.
19. Характеристика підсобних приміщень.
20. Характеристика буфетів в ресторані.
21. Організація роботи в мийній столового посуду та сервізній.
22. Характеристика меблів для споживання їжі в залах та поза їх межами.
23. Характеристика меблів та обладнання для відпускання їжі, зберігання посуду і білизни в залах закладів.
24. Сучасні вимоги до меблів та устаткування залів.
25. Порцеляновий та фаянсового посуд, його призначення та асортимент.
26. Скляний та кришталевий посуд: призначення, асортимент, об'єм.
27. Металевий посуд, його призначення та ассортимент.
28. Столові набори, їх види, призначення та асортимент.
29. Столова білизна, її види та призначення.
30. Порядок одержання і підготовки столової білизни, посуду та наборів.
31. Сутність та види меню.

32. Принципи складання меню та його оформлення.
33. Електронне меню.
34. Карта вин та вимоги до її складання.
35. Призначення карти пива та вимоги до її складання.
36. Карта бару.
37. Призначення та вимоги до складання спеціальної карти кави та спеціальної карти чаю.
38. Класифікація методів і форм обслуговування.
39. Форми самообслуговування та їх характеристика.
40. Характеристика форм обслуговування офіціантами.
41. Обслуговуючий персонал в закладах ресторанного господарства та загальні вимоги до нього.
42. Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (метрдотель, офіціант, бармен).
43. Вимоги до окремих посад та професій обслуговуючого персоналу (гардеробник, швейцар, сомельє).
44. Види кейтерінгу та їх характеристика.
45. Характеристика устаткування та інвентарю, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності.
46. Кухня – фьюжн.
47. Молекулярна кулінарія.
48. Новітні методи оформлення страв.

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 340 с.
4. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR.- М.: ФаирПРЕС, 2001.– 624с.
5. Гольман Н.Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. – М.: Гелиопринт, 2002. – 400 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
7. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с
8. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування /В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. –248 с.
9. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. -К: КНТЕУ, 2005.- 96 с.
10. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
11. Організація роботи бармена: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П’ятницької.–К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
13. Организация производства на предприятиях общественного питания / Радченко Л. – Ростов-на_дону: Феникс, 2001. – 352 с.
14. Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. - – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

Допоміжна

1. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис : Особенности культуры и традиций питания народов мира: Курс лекций. - К. : Атика, 2005. - 214,с.
2. Безлепкин Ю.В. Кухня народов мира. Харьков: Прапор, 2002
3. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000.
4. Виноградська А. М. Технологія комерційного підприємництва: Навчальний посібник. - К. : Центр навчальної літератури, 2006. - 778 с.
5. Гостиничный и туристический бизнес: учебник. – М.: Тандем, 1998.
6. Гостиничный и туристический бизнес: Учебник/ Под ред. Чудновского А.Д.. - М.: ЭКМОС, 1998. -351 с.
7. Економіка зарубіжних країн: підручник / Філіпенко А.С., Вергун В.А та інші. – К.: Либідь, 1996.

8. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНТЕУ, 2004.

9. Золотухін О. На тему господарської діяльності готелів // Бухгалтерія. -2003. -17 листопада. - С. 47-50

10. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов. - Мн.: Новое знание, 2002. -367 с.

11. Карсекін В. Проблеми розвитку готельного господарства в Україні // Економіка України. -1997. -№ 9. - С. 41-47

12. Кияниця А. Стратегія і тактика управління підприємствами готельного господарства та туризму в Україні //Вісник Української Академії державного управління при Президентові України. -1999. -№ 3. - С. 149-159

13. Криза завітала до ресторанів Франції // http://www.dw-world.de/dw/article/0,,4166312,00.html

14. Крисенко Т. Готельне господарство // Бизнес. -2002. -№ 11. - С. 40-43

15. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: Навчальний посібник для студ. вузів. -К.: Центр навчальної літератури, 2003. -346 с.

16. Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. М.: Высшая школа, 2001.

17. Организация работы предприятия общественного питания: Учеб. пособие для вузов / Н.И. Шаповалов и др. – М.: Зкономика, 1990.

18. Пузаков Е.П., Честикова В.А. Международный туристический бизнес. – М.: Экспертное бюро-М, 1997.

19. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах: Збірник наукових праць. - К., 2002. - 168 с.

20. Роглєв Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник . - К. : Кондор, 2005. - 405, с.

21. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа. - Львів : Афіша, 2005. - 333, с.

22. Самсонова А.Н., Ушева В.Б. Фруктовые и овощные соки. М.: Мир, 2003.

23. Титюнник А.И., Новоженов Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. М.: Высшая школа, 2003.

24. Управління сучасним готельним комплексом: Навчальний посібник - К.: Ліра-К, 2005. - 514 с.

25. Юрківський В.М. Країни світу: довідник. – К.: Либідь, 1999.

7 ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ http://nip.tsatu.edu.ua
2. Наукова бібіліотека ТДАТУ (адреса: м. Мелітополь, пр. Б.Хмельницького, 18, http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/
3. Методичний кабінет кафедри ТПЗПСГ
4. Бібліотека ІЗС УААН ім. М.Ф. Сидоренка (адреса: м. Мелітополь, вул. Вакуленчука, 99)
5. Бібліотека ім. М.Ю. Лермонтова (м. Мелітополь, пл. Перемоги, 1)
6. Internet