


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Факультет географічний
Кафедра туризму

Затверджено
На засіданні кафедри туризму
Географічного факультету
Львівського національного університету
імені Івана Франка
(протокол № 1 від 30.08.2024 р.)

Завідувач кафедри 

Силабус з навчальної дисципліни
«Організація ресторанного господарства»,

що викладається в межах ОПП «Готельно – ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти для здобувачів з
спеціальності 241 «Готельно – ресторанна справа»

Львів 2024 р.

**Силабус курсу «Організація ресторанного господарства»
2024-2025 навчального року**

Назва курсу	Організація ресторанного господарства
Адреса викладання курсу	м. Львів, в. Дорошенка 41
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Географічний факультет, кафедра туризму
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	галузь знань 24 Сфера обслуговування, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі курсу	Філь Марія Іванівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму
Контактна інформація викладачів	merifil.ua@gmail.com , https://geography.lnu.edu.ua/employee/fil-mariya-ivanivna , м. Львів, в. Дорошенка 41, 1 в – каб.
Консультації по курсу відбуваються	Консультації в день проведення лекцій/практичних занять (за попередньою домовленістю). Також можливі он-лайн консультації через Facebook чи корпоративну пошту. Для погодження часу консультацій слід писати на електронну пошту викладача або дзвонити. Для прикладу: щосереди, 15:00-16:30 год. (Дорошенка, 41, ауд.6)
Сторінка курсу	https://geography.lnu.edu.ua/course/orhanizatsiya-restorannoho-hospodarstva https://geography.lnu.edu.ua/course/orhanizatsiya-restorannoho-hospodarstva
Інформація про курс	<i>Основними завданнями вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є: ознайомити майбутніх фахівців ресторанного господарства, апаратом ресторанного господарства і забезпечити його засвоєння студентами; сформувати у студентів системи знань у сфері теоретичних, методичних основ діяльності у сфері ресторанного господарства; забезпечити вироблення вмінь та навичок впровадження і використання виробничих особливостей діяльності в практиці роботи підприємства ресторанної сфери; забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі.</i>
Коротка анотація курсу	Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є нормативною дисципліною зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для освітньої програми бакалавра, яка викладається в 5-му і 6-му семестрі в обсязі 5 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Мета та цілі курсу	<i>Метою викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у студентів – майбутніх фахівців ресторанного господарства узагальнюючого розуміння організації ресторанного господарства на світовому, національному та виробничому рівнях.</i>

<p>Література для вивчення дисципліни</p>	<p><i>Основна література:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. 3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219. 4.Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Е.В. Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.-440 с. 5.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. <p><i>Додаткова література:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 6.Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. - К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2007. - 382 с. 7.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 8.Філь М. Акцент міжнародного ресторанного бізнесу в підтримку України під час війни. Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах війни : збірник праць Міжнародного науково-практичного форуму (м. Львів, 19–21 квітня 2023 р.) / [відп. ред.: проф. О. І. Мороз]. – Львів: «Камула», 2023. – С. 336-343. 9.Філь М.І., Паньків Н.М., Безручко Л. С. Коворкінг ресторанного бізнесу та внутрішньо-переселені особи у Львові / Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей Х Міжнар. наук.- практ. інтернет-конф., Київ, 6-7 квіт., 2023 р. / М-во освіти і науки України; Інститут модернізації змісту освіти; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2023. – С. 77-80. 10.Філь М. Гостинність: обслуговування відвідувачів та емоційна лабільність у післявоєнний період . Туризм ХХІ століття: глобальні виклики та цивілізаційні цінності [Електронний ресурс] : тези доп. ІІІ Міжнар. наук.- практ. конф. (Київ, 23 трав. 2023 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2023. – С. 75-78. 267 с.
<p>Тривалість курсу</p>	<p>150 год.</p>
<p>Обсяг курсу</p>	<p>80 годин аудиторних занять: з них 48 годин лекцій, 32 години лабораторних занять та 70 годин самостійної роботи.</p>
<p>Очікувані результати навчання</p>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:</p> <p>здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики у системі фахової підготовки, вміння їх застосовувати; організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому; здатність забезпечувати безпеку праці; формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні</p>

комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

вміти:

використовувати на практиці основні положення законодавства національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу; використовувати на практиці базові поняття з теорії ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку ресторанних послуг; розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів ресторанного бізнесу. аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси ресторанного бізнесу; організувати процес обслуговування споживачів ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів ресторанного господарства; визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу; виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

б) спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

	<p>PH 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>PH 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</p> <p>PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p>
Ключові слова	Ресторанне господарство, організація, послуги, бізнес, постачання.
Формат курсу	<p>Очний /заочний</p> <p>Очна (денна) форма навчання передбачає постійний особистий контакт науково-педагогічного працівника і студента, що забезпечує надбання глибоких системних знань, стійких умінь. Студенти денної форми навчання зобов'язані відвідувати навчальні заняття згідно з розкладом та своєчасно виконувати навчальні завдання згідно з робочою програмою.</p> <p>Заочна форма навчання – це навчання, яке поєднує в собі самонавчання і очного навчання. Характеризується етапністю. На першому етапі відбувається отримання бази знань і методики для самостійного засвоєння навчальної інформації та формування умінь (установча сесія), на другому етапі студент-заочник самостійно засвоює навчальний матеріал, виконує заплановані індивідуальні завдання, а на третьому – проводиться безпосередня перевірка результатів навчання.</p>
	Проведення лекцій, практичних/лабораторних занять та консультації для кращого розуміння тем.
Теми	Подано нижче у табличній формі схема курсу «Організація ресторанного господарства»
Підсумковий контроль, форма	Залік/іспит – 5 / 6 семестр
Пререквізити	Для вивчення курсу студенти потребують базових знань з багатьох дисциплін (зокрема основи готельно-ресторанного господарства, організація готельного господарства, технологія продукції ресторанного господарства) достатніх для сприйняття категоріального апарату організації ресторанного господарства.
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Презентація, лекції, колаборативне навчання (форми – групові проекти, спільні розробки), проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда.
Необхідне обладнання	Для вивчення курсу достатньо володіти загально вживаними програми такими як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point.

Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням для іспиту.

• практичні заняття : максимальна кількість балів 50

• іспит: максимальна кількість балів 50

Підсумкова максимальна кількість балів 100

Для заліку набираються бали поточно.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D		
51-60	E	задовільно	не зараховано
21-50	FX	незадовільно	
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для іспиту)

МКР 1 20 балів									МКР 2 10 балів									Підсумковий тест 6 семестр (екзамен)	Сума	
ЗМ-1 40 балів					ЗМ-2 40 балів				ЗМ-3 20 балів					ЗМ-4 20 балів						
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14	T 15	T 16	T 17	T 18	T 19	50	100

T 1 – T9 (теми практичних занять) – 5 семестр - залік

T10-T19 (теми практичних занять) – 6 семестр - іспит

ЗМ 1...ЗМ 4 – змістовий модуль

МКР – модульна контрольна робота

Питання до заліку/ екзамену

1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Загальні особливості ринку послуг.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства
3. Функціонально-технологічна структура закладів ресторанного господарства.
4. Організація постачання закладів ресторанного господарства
5. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарства
6. Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
7. Основи організації виробничих цехів. Організація роботи заготівельних цехів.
8. Організація роботи доготівельних цехів.
9. Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення.
10. Класифікація ЗРГ.

11. Характеристика ЗРГ.
12. Вимоги до ЗРГ
13. Класифікація послуг ЗРГ.
14. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
15. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності.
16. Статут підприємства. Його структура.
17. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції.
18. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.
19. Торговельно-виробнича та просторова структура закладів ресторанного господарства різного формату.
20. Планувальні рішення функціональних груп приміщень склад функціональних приміщень.
21. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств.
22. Функціонально-технологічні та санітарно-гігієнічні вимоги до експлуатації торговельно-виробничих приміщень. На кожному підприємстві відповідно до технологічного процесу випуску продукції організовуються виробничі підрозділи, що формують його інфраструктуру, тобто склад його виробничих підрозділів (ділянок, відділень, цехів), форми їх побудови, розміщення, зв'язків.
23. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, н/ф, засобами матеріально-технічного призначення.
24. Джерела постачання та договірні відносини з постачальниками.
25. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Організація роботи служби постачання.
26. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.
27. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення.
28. Функції і призначення складського господарства.
29. Види і структура складських приміщень.
30. Організація роботи складського господарства.
31. Склад тарного господарства і класифікація тари.
32. Складські приміщення підприємств ресторанного господарства служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску.
33. Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в ЗРГ.
34. Розробка виробничої програми.
35. Види меню та їх характеристика.
36. Принципи розробки меню.
37. Нормативно-технічна та технологічна документація.
38. Структура, зміст та функції технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.
39. Схема технологічного процесу централізованого виробництва напівфабрикатів, механізація технологічних операцій.
40. Технологічний процес приготування напівфабрикатів в підприємствах харчування з повним технологічним циклом, технологічні лінії, ділянки
41. Асортимент напівфабрикатів, умови та терміни зберігання.
42. Функціонально-технологічні процеси приготування страв
43. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції.

	44. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Значення якості харчових продуктів у раціональному харчуванні. Формування смаку кулінарної продукції.
Опитування	Опитування студентів проводиться в усній формі, у формі бесіди, контрольні письмові

1. СХЕМА КУРСУ «Організація ресторанного господарства»

Тиж. / дата / год-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література.*** Ресурси в інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства. характеристика типів закладів ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №1 4/4 год	на практичному занятті До 17 вересня 2024 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 2. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства основних типів і класів. Вимоги до закладів ресторанного господарства різних типів і класів. Склад приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства. Концептуальний ресторан. *Національний ресторан. Ресторан швидкого обслуговування.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення.	1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №2 4/4 год.	на практичному занятті До 29 вересня 2024 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 3. Науково-технічний прогрес у ресторанному господарстві. Сутність науково-технічного процесу. Основні напрями	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2. Архіпов В.В. Організація ресторанного	Підготувати питання по темі №3 4/4 год	на практичному занятті До 10 жовтня 2024 р.

	науково-технічного процесу. Завдання наукової організації праці у ресторанному господарстві.* Основні напрями наукової організації праці.		господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'яницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім.. Івана Франка.-2020-С. 88.		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 4. Організація постачання. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства. Джерела постачання сировини, напівфабрикатів, продуктів у закладах ресторанного господарства. Договірна політика у ресторанному господарстві. Організація продовольчого постачання. Організація матеріально-технічного постачання. Організація складського господарства. організація тарного господарства. *Організація роботи овочевих, м'ясного, рибного, м'ясо-рибного, птахоголинного, гарячого, холодного, кондитерських цехів.	Лекційне / практичне заняття	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'яницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім.. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №4 4/ 4 год.	на практичному занятті До 19 жовтня 2024 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 5. Нормування праці у закладах ресторанного господарства. Методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу. Способи вивчення витрат робочого часу. *Графіки виходу на роботу.	Лекційне / практичне заняття	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'яницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.	Підготувати питання по темі №5 4/4 год Змістовий модуль 1	на практичному занятті До 25 жовтня 2024 р.

			4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семинарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. Класифікація методів і форм обслуговування. Характеристика методів самообслуговування. Характеристика методу обслуговування офіціантами. *Комбінований метод обслуговування споживачів.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семинарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №6 4/4 год.	на практичному занятті До 30 жовтня 2024 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 7. Характеристика торговельних приміщень та їх обладнання. Характеристика торговельних приміщень для споживачів. Характеристика роздавальні. *Характеристика обладнання та меблів для торговельних приміщень.	Лекційне / практичне заняття	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семинарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №7 4/4 год.	на практичному занятті До 8 листопада 2024 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 8. Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Характеристика керамічного, металевого, скляного,	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр	Підготувати питання по темі №8 4/4 год.	на практичному занятті До 17 листопада 2024 р.

	кришталевого, дерев'яного посуду. *Види столової білизни у закладах ресторанного господарства.	я	учбової літератури, 2007. - 280 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятицької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім.. Івана Франка.-2020-С. 88		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 9. Підготування до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Підготування приміщень для споживачів. Попереднє нервування столу. *Організація праці обслуговуючого персоналу.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятицької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім.. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №9 4/4 год.	на практичному занятті До 20 грудня 2024 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 10. Методи обслуговування споживачів. Обслуговування бенкетів і прийомів. Французький, Англійський, американський та російський методи обслуговування відвідувачів офіціантами.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятицької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім.. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №10 4/4 год. Змістовий модуль 2	на практичному занятті До 20 лютого 2025 р.

10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 11. Організація обслуговування за місцем роботи та навчання, в ресторанах. Організація обслуговування зосереджених, розосереджених контингентів. Організація обслуговування учні у загальноосвітніх навчальних закладів. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах. *Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладів.	Лекційне / практичне заняття	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №11 4/4 год.	на практичному занятті До 28 лютого 2025 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 12. Організація обслуговування в барах та пасажирів на транспорті. Характеристика барів. Характеристика напоїв барної карти. Особливості обслуговування в барах. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті, автотранспорті. *Обслуговування пасажирів на водному транспорті.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №12 4/4 год.	на практичному занятті До 15 березня 2025 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 13. Організація харчування в торговельних комплексах та місцях масового відпочинку. Обслуговування бенкетів і прийомів. Класифікація бенкетів, бенкет-фуршет, бенкет-фуршет-десерт. *Бенкет-коктейль, бенкет-прийом за типом «шведського столу»	Лекційне / практичне заняття	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с.	Підготувати питання по темі №13 4/4 год.	на практичному занятті До 22 березня 2025 р.

			4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 14. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Класифікація кейтерингового обслуговування. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. *Матеріально-технічне забезпечення кейтиронгового обслуговування.	Лекційне / практичне заняття Доповідь, бесіда, обговорення	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №14 4/4 год.	на практичному занятті До 30 березня 2025 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 15. Підготування до обслуговування споживачів у ресторанах. Підготування торговельних приміщень до обслуговування споживачів. Попереднє нервування столу. *Організація праці обслуговуючого персоналу.	Лекційне / практичне заняття	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №15 4/4 год. Змістовий модуль 3	на практичному занятті До 15 квітня 2025 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 16. Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну закладів ресторанного господарства. квіткові композиції.	Лекційне / практичне заняття	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр	Підготувати питання по темі №16 2/2 год.	на практичному занятті До 25 квітня 2025 р.

	*Форми складання серветок для бенкетів.		учбової літератури, 2007. - 280 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятицької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім.. Івана Франка.-2020-С. 88		
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 17. Правила подавання страв і гарячих напоїв. Правила подавання перших, холодних страв, закусок, других, солодких страв. Прибирання зі столу використаного посуду і приборів та підготування столу до подавання страв.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятицької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім.. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №17 2/2 год.	на практичному занятті До 10 травня 2025 р.
10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД 11 ⁵⁰ -13 ¹⁰ ГОД	Тема 18. Обслуговування гостей напоями. Розробка карти вин. Основи еногастрономії. Рекомендації щодо вживання алкогольних та безалкогольних напоїв. *Техніка обслуговування гостей напоями.	Лекційне / практичне заняття	1. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятицької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім.. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №18 2 год	на практичному занятті До 25 травня 2025 р.

10 ¹⁰ -11 ³⁰ ГОД	Тема 19. Види меню та їх характеристика. Класифікація меню. Порядок розробки меню. *Технологічна документація.	Лекційне / практичне заняття	1.Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Центр учбової літератури 2013. – 304 с. 2.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник - К.: Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. 3.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011. - 584 с. 4. Методичні рекомендації для виконання практичних (семінарських) занять з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа».-ЛНУ ім. Івана Франка.-2020-С. 88	Підготувати питання по темі №19 2 год Змістовий модуль 3	на практичному занятті До 29 травня 2025 р.
---	--	------------------------------------	---	--	--

Примітка *позначені питання для самостійного вивчення