ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ

**ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**

ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА

**ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ ДО ЗАЛІКУ**

**навчальної дисципліни «Організація та технологія в закладах ресторанного господарства»**

**Спеціальності: 242 «Туризм»**

Програмові вимоги до заліку навчальної дисципліни «Організація та технологія в закладах ресторанного господарства»

для студентів спеціальності: 242 «Туризм» ***складені***

« 31 » серпня 2021 року

Розробник:

Викладач – Лояк Л.М., к.е.н., спеціаліст вищої категорії

Схвалено на засіданні циклової комісії професійної та практичної підготовки

(спеціальність «Туризм» )

Протокол №1 від «31» серпня 2021 року

Голова циклової комісії \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.М.Вольвин

.

**ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ ДО ЗАЛІКУ**

1. Функції, які виконує галузь ресторанного господарства
2. Особливості галузі ресторанного господарства
3. Соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства
4. Особливості притаманні діяльності будь-якого закладу ресторанного господарства
5. Законодавчі та нормативні документи, що регламентують діяльність галузі ресторанного господарства
6. Класифікація закладів ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, обсягу і видів послуг, що надаються.
7. Типи закладів ресторанного господарства, які поділяються на класи.
8. Відмінні особливості ресторанів різних класів.
9. Характеристика ресторану як типу закладу ресторанного господарства. Особливості виробничої структури, асортименту продукції та форм обслуговування.
10. Характеристика бару як типу закладу ресторанного господарства.
11. Відмінні особливості барів різних класів та вимоги, які до них.
12. Характеристика кафе як типу закладу ресторанного господарства.
13. Класифікація кафе за асортиментом реалізованої продукції, контингентом споживачів та методами обслуговування.
14. Призначення та характеристика заготівельних підприємств: фабрик-заготівельних, фабрик-кухонь, домових кухонь, спеціалізованих цехів.
15. Характеристика виробничо-торгівельних структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування.
16. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва.
17. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства.
18. Особливості розробки наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика.
19. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складової стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.
20. Фактори, що впливають на складання меню.
21. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Призначення, асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху, особливості організації ліній, ділянок, робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.
22. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.
23. Характеристика основних джерел постачання та постачальників продовольчих товарів.
24. Функції служби продовольчого постачання. Характеристика транзитної та складської форм постачання сировини та продовольчих товарів.
25. Централізований, децентралізований способи доставки товарів, кільцевий та маятниковий маршрути завезення товарів.
26. Технологічний процес приймання продовольчих товарів на підприємствах ресторанного господарства. Розмір та значення товарних запасів для ритмічної роботи підприємства.
27. Особливості організації складського господарства закладу ресторанного господарства. Види складських приміщень. Характеристика, вимоги до них.
28. Організація роботи мийної кухонного посуду. Призначення, вимоги до розміщення, організація робочих місць та особливості зберігання посуду і інвентарю в мийній кухонного посуду.
29. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства. Їх характеристика та основні принципи складання.
30. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.
31. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
32. Обладнання торгівельних залів закладів ресторанного господарства.
33. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, застосуванням.
34. Характеристика та призначення посуду з порцеляни та фаянсу.
35. Характеристика та призначення столової білизни: скатертин, серветок, ручників та рушників. Особливості використання столової білизни в закладах ресторанного господарства різних класів та спеціалізації.
36. Характеристика прейскуранту, винної та коктейльної картки.
37. Особливості підготовки столового посуду, наборів та столової білизни до обслуговування споживачів.
38. Призначення, види та вимоги до сервірування столів у сучасних закладах ресторанного господарства.
39. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.
40. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у ресторані.
41. Способи подавання страв та закусок в ресторанах.
42. Правила подавання справ та напоїв: послідовність, температурний режим, відповідний посуд та набори.
43. Особливості організації проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.
44. Особливості організації проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.
45. Види, переваги та особливості організації обслуговування бенкетів групи фуршет.
46. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.
47. Характеристика та організація проведення бенкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.
48. Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу та організації обслуговування споживачів під час бенкетів.
49. Характеристика типів закладів ресторанного господарства при готелях. Призначення, особливості розміщення та функціонування даних закладів.
50. Особливості організації харчування споживачів готельних послуг згідно різних тарифних планів.
51. Характеристика основних видів сніданків, що пропонуються закладами ресторанного господарства при готелях (континентальний, розширений, англійський, американський, вегетаріанський, з шампанським та дієтичний).
52. Особливості та послідовність процесу обслуговування споживачів у номерах готелів різних категорій. Асортимент та організація міні-бару в номері готелю.
53. Організація обслуговування споживачів за типом “шведського столу” або “шведської лінії”. Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на “шведській лінії”.
54. Класифікація бенкетів та прийомів за різними ознаками.
55. Вимоги до обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства різних типів та класів.