

РОЗДІЛ 1. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ

РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....

Тема 1.1. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі.....

Тема 1.2. Концепції та класифікація закладів ресторанного господарства...

Тема 1.3. Основні стандарти обслуговування у закладах ресторанного господарства.....

РОЗДІЛ 2. ОСНОВИ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ

РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....

Тема 2.1. Основні поняття, системний підхід до процесу обслуговування...

Тема 2.2. Сучасні принципи формування матеріально-технічної бази у закладах ресторанного господарства.....

Тема 2.3. Типи столового посуду та вимоги до методів сервірування.....

Тема 2.4. Структура процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів та класів. Техніка обслуговування споживачів.....

Тема 2.5. Вимоги до подавання холодних та гарячих страв, закусок, десертів, напоїв.....

Тема 2.6. Принципи формування меню

РОЗДІЛ 3. МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ

СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

СПЕЦІАЛЬНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....

Тема 3.1. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи та навчання.....

Тема 3.2. Організація надання послуг з кейтерингу та фудінгу.....

Тема 3.3. Організація обслуговування бенкетів за столом.....

Тема 3.4. Організація обслуговування комбінованих бенкетів та бенкетів біля столу (фуршет).....

Тема 3.5. Організація обслуговування дипломатичних прийомів.....

РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ

КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО

ГОСПОДАРСТВА.....

Тема 4.1. Організація послуг харчування у закладах ресторанного господарства у структурі готельно-туристичних комплексів.....

Тема 4.2. Організація обслуговування учасників культурних, спортивних, ділових і громадських заходів, в місцях масового відпочинку населення....

Тема 4.3. Організація обслуговування споживачів на транспорті та на шляхах слідування.....

РОЗДІЛ 5. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО

ГОСПОДАРСТВА.....	
Тема 5.1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.....	
Тема 5.2. Принципи та форми організації виробництва у закладах ресторанного господарства різних типів.....	
РОЗДІЛ 6. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РЕСУРСАМИ.....	
Тема 6.1. Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення...	
Тема 6.2. Організація роботи складського, тарного господарства.....	
Тема 6.3. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками	
РОЗДІЛ 7. ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	
Тема 7.1. Виробничий процес як основа формування продукції закладів ресторанного господарства.....	
Тема 7.2. Оперативне планування виробництва закладів ресторанного господарства.....	
РОЗДІЛ 8. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧИХ ЦЕХІВ.....	
Тема 8.1. Організація роботи цехів і робочих місць із виробництва напівфабрикатів.....	
Тема 8.2. Організація роботи цехів і робочих місць із виробництва готової продукції.....	
Тема 8.3. Організація спеціалізованих цехів та допоміжних підрозділів у закладах ресторанного господарства.....	