**Примірні завдання для ІІ етапу Всеукраїнської олімпіади зі спеціальності «Ресторанне обслуговування»**

**серед студентів закладів вищої освіти, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів**

**Завдання олімпіади складається із 2-х частин (**творче завдання і тести**)**

**Творче завдання**

**І частина -** розробка концепції закладу.

**ІІ частина -** організація бенкетів за столом.

**Тестові завдання** базуються на таких дисциплінах:

1. ***Організація обслуговування*** (за редакцією Н.О П'ятницької Організація обслуг. в підприємствах ресторанного господарства, Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. Конспект лекції).
2. ***Основи менеджменту*** (Гірняк О.М. Менеджмент: теоретичні основи і практикум, за редакцією Щокіна Г.В.,Головатого М.Ф., Антонюка В.П., Сладкевича В.П. Менеджмент)
3. ***Гігієна та санітарія*** (Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства, Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування).
4. ***Барна справа*** (Сало Я. Організація роботи барів, Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. Організація роботи бармена).