

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**Кафедра педагогіки та методики технологічної освіти**

**КУЛІНКА Юлія Сергіївна**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*навчально-методичний комплекс дисципліни  
для здобувачів вищої освіти спеціальності 6.140103 Туризм*

**Кривий Ріг – 2018**

**Кулінка Ю.С.**

Організація ресторанного господарства : *навчально-методичний комплекс дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 6.140103 Туризм* / Ю.С. Кулінка. – Кривий Ріг : КДПУ, 2018 – 58 с.

**Укладач : Кулінка Юлія Сергіївна** – доцент кафедри педагогіки та методики технологічної освіти, кандидат педагогічних наук, Криворізький державний педагогічний університет.

**Рецензенти: Свідло Карина Володимирівна** – доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

**Павх Стефанія Петрівна** – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологічної освіти та охорони праці Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка.

Обговорено та схвалено кафедрою педагогіки та методики технологічної освіти КДПУ «15» лютого 2018 р., протокол №7

Затверджено Вченою радою факультету дошкільної і технологічної освіти КДПУ «22» лютого 2018 р., протокол №6

Видання містить програмний матеріал, рекомендації до виконання практичних робіт та самостійного вивчення дисципліни, питання до екзамену, приклади ситуаційних завдань, контрольні роботи, список рекомендованої літератури.

Призначене для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» денної форми навчання.

**ЗМІСТ**

<b>Вступ</b> .....	4
<b>1. Структура і зміст дисципліни</b> .....	6
<b>2. Зміст блоків і тем дисципліни</b> .....	7
2.1. Теми і зміст лекцій.....	7
2.2. Зміст практичних робіт.....	10
<b>3. Ситуаційні завдання з дисципліни</b> .....	25
3.1. Варіанти завдань зі складання меню.....	25
3.2. Варіанти завдань з обслуговування споживачів.....	26
<b>4. Тематика рефератів та методичні рекомендації до їх виконання</b> .....	29
4.1. Тематика рефератів.....	29
4.2. Методичні рекомендації до написання рефератів.....	30
<b>5. Самостійна робота студентів</b> .....	31
<b>6 Перелік питань до екзамену з організації ресторанного господарства</b> .....	37
<b>7 Методи навчання</b> .....	39
<b>8 Система поточного та підсумкового контролю знань студентів</b> .....	42
<b>9 Рекомендована література</b> .....	46
<b>Додатки</b> .....	48

## ВСТУП

Навчальна дисципліна «**Організація ресторанного господарства**» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності «6.140103 Туризм».

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є організація виробничо-технологічного процесу та сервісу в ресторанному господарстві; організаційні принципи, види, методи й форми процесу обслуговування споживачів; особливості організації обслуговування різноманітних заходів; ознайомлення із сучасними методами обробки харчових продуктів та подачі різноманітних страв.

**Мета навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»** – набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи ресторанного бізнесу та нових тенденцій в обслуговуванні споживачів; застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства; формування у студентів системного мислення та комплексу знань у сфері організації виробництва кулінарної продукції, організації обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, потужності.

### **Завдання:**

1. Ознайомитися із напрямом підготовки за обраною спеціальністю.
2. Систематизувати окремі стадії технологічного процесу у ресторанному господарстві, оволодіння технологією виробництва з метою опанування студентами основ та принципів сервісного обслуговування.
3. Поглибити знання із структури закладів ресторанного господарства.
4. Отримати уявлення про діяльність закладів ресторанного господарства з організації виробництва та раціональної організації обслуговування туристів та різних категорій споживачів.
5. Отримати теоретичні знання з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати**: особливості, історичні аспекти та вимоги до стадій технологічного процесу виробництва продуктів харчування; історію ресторанного сервісу: сервіс античного світу, середньовіччя, епохи Відродження та нового світу; основні принципи гостинності; характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організацію та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства; особливості організації обслуговування бенкетів та прийомів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом; організацію обслуговування споживачів під час проведення спецзаходів; організацію та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи та навчання; соціально-економічну ефективність організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях; основи етикету в галузі ресторанного господарства; психологію ділового спілкування та національні особливості спілкування; стан і перспективи розвитку закладів

ресторанного господарства і тенденції сервісної політики в сучасних умовах; основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; стилі обслуговування за столом: від класики до модерна; характеристику видів, методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

**уміти:** оволодіти навичками кулінарної майстерності з обробки різноманітних харчових продуктів на різних стадіях виробництва; організувати процес обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства; обслуговувати споживачів у закладах ресторанного господарства за різними методами та стилями; підібрати устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів, та входять до складу матеріально-технічної бази; виконати підготовчу роботу до проведення бенкетів; складати меню для різних закладів ресторанного господарства та різних заходів; застосовувати правила обслуговування споживачів за місцем роботи, навчання, в місцях відпочинку, на пасажирському транспорті; спілкуватися зі споживачами за правилами етикету; опанувати методи швидкого обслуговування споживачів.

Роль дисципліни у навчальному процесі полягає у тому, що вона надає комплекс теоретичних та практичних знань студентам для подальшого їх навчання за обраним напрямом та роботи за спеціальністю, з таких питань: основи організації закладів ресторанного господарства; склад послуг, що надаються у закладах ресторанного господарства та основні вимоги до них; принципи, методи та форми обслуговування споживачів; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості обслуговування різних заходів; якість та конкурентоспроможність товарів та послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Матеріал даного методичного комплексу є результатом опрацювання значної кількості сучасних літературних джерел, тому може бути використаний для самостійної роботи студентів під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства».

## 1. Структура і зміст дисципліни

Таблиця 1.1.

### Структура дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Найменування показників	Шифр спеціальності, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни		
		денна форма навчання	заочна форма навчання	
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: <b>1401</b> Сфера обслуговування	Нормативна		
		Рік підготовки:		
Загальна кількість годин – 150		3	-	
		Семестр		
		6	-	
		Лекції		
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 6	Напрямок підготовки: <b>6.140103</b> Туризм	32 год.	0 год.	
		Практичні, семінарські		
		32 год.	0 год.	
		Ступінь вищої освіти: бакалавр	Лабораторні	
			0 год.	0 год.
			Самостійна робота	
			86 год.	0 год.
Індивідуальні завдання: год.				
Вид контролю: екзамен				

Таблиця 1.2.

### Зміст дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Назва теми	Кількість годин					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>Блок 1.</b>						
<b>Функціонування виробничої системи закладів ресторанного господарства</b>						
Тема 1.1. Історія та тенденції розвитку кулінарної майстерності та ресторанного сервісу	8	2	2	-	-	4
Тема 1.2. Організаційно-правові форми організації закладів ресторанного господарства	8	2	2	-	-	4
Тема 1.3. Характеристика закладів ресторанного господарства та їх інноваційна діяльність.	8	2	2	-	-	4
Тема 1.4. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.	10	2	2	-	-	6
Тема 1.5. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства.	10	2	2	-	-	6

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Тема 1.6. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства.	10	2	2	-	-	6
Тема 1.7. Характеристика матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.	10	2	2	-	-	6
Тема 1.8. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства	10	2	2	-	-	6
Разом (блок 1)	74	16	16	-	-	42
<b>Блок 2.</b>						
<b>Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b>						
Тема 2.1. Підготовки торговельних приміщень та залів закладів ресторанного господарства до обслуговування	10	2	2	-	-	6
Тема 2.2. Технології подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами	10	2	2	-	-	6
Тема 2.3. Організація та технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	10	2	2	-	-	6
Тема 2.4. Організація надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства при повсякденному обслуговуванні туристів	10	2	2	-	-	6
Тема 2.5. Організація та технологія обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят	10	2	2	-	-	6
Тема 2.6. Організація надання послуг харчування та обслуговування учасників культурних, ділових, громадських та спортивних заходів	10	2	2	-	-	6
Тема 2.7. Організація надання послуг харчування та обслуговування туристів на транспорті та на шляху слідування	8	2	2	-	-	4
Тема 2.8. Інноваційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	2	2	-	-	4
Разом (блок 2)	76	16	16	-	-	44
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	-	-	<b>86</b>

## 2. Зміст блоків і тем дисципліни

### 2.1. Теми і зміст лекцій

#### Блок 1.

#### Функціонування виробничої системи закладів ресторанного господарства

**Тема 1.1. Історія та тенденції розвитку кулінарної майстерності та ресторанного сервісу.**

**Зміст теми:** Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час. Виникнення нових закладів харчування у XVI – на початку XX ст. Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Розвиток української ресторації – від корчми до ресторану. Виникнення перших закладів харчування. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.

## **Тема 1.2. Організаційно-правові форми організації закладів ресторанного господарства.**

**Зміст теми:** Законодавча організація підприємств закладів ресторанного господарства України. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

## **Тема 1.3. Характеристика закладів ресторанного господарства та їх інноваційна діяльність.**

**Зміст теми:** Поняття ресторанного господарства та його місце в ресторанному бізнесі та індустрії гостинності. Основні типи підприємств закладів ресторанного господарства. Класифікація підприємств закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.

## **Тема 1.4. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.**

**Зміст теми:** Основи оперативного планування на підприємствах ресторанного господарства. Меню як засіб реклами і планування роботи закладів ресторанного господарства. Призначення та правила складання меню. Види меню. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів підприємств закладів ресторанного господарства. Принципи складання рецептур на продукцію ресторанного господарства.

## **Тема 1.5. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства.**

**Зміст теми:** Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Організація оперативного планування виробництва. Загальна характеристика продукції підприємств закладів ресторанного господарства.

## **Тема 1.6. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства.**

**Зміст теми:** Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів. Організація роботи доготівельних цехів. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства. Основи раціональної організації праці.

## **Тема 1.7. Характеристика матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.**

**Зміст теми:** Загальні вимоги до матеріальної бази для організації обслуговування відвідувачів. Характеристика приміщень, в яких відбувається процес обслуговування. Характеристика приміщень, які непрямо впливають на процес обслуговування. Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень. Інтер'єр закладу ресторанного господарства. Стилi інтер'єру.



## **Тема 1.8. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.**

**Зміст теми:** Характеристика столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Керамічний гончарний та майоліковий посуд. Металевий посуд та прибори. Види основних столових приборів. Сфера його застосування. Характеристика та призначення скляного посуду, також посуду з дерева, паперу, полімерних матеріалів. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

### **Блок 2.**

#### **Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

##### **Тема 2.1. Підготовки торговельних приміщень та залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.**

**Зміст теми:** Підготовка торговельного залу. Підготовка столового посуду, наборів, столової білизни. Підготовка персоналу до обслуговування. Класифікація умов харчування та методів обслуговування. Види сервісу. Сервірування столу.

##### **Тема 2.2. Технології подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.**

**Зміст теми:** Способи подавання страв і напоїв в закладах ресторанного господарства різних типів. Правила перекладання страв до тарілки гостя. Техніка подавання холодних страв і закусок; гарячих закусок; супів; основних гарячих страв; гарнірів, соусів до других страв. Техніка подавання десертів: гарячих, холодних; напоїв власного виробництва: гарячих, холодних, кондитерських виробів. Техніка фламбування страв. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв до страв і напоїв власного виробництва. Правила еногастрономічних поєднань. Екзотичні способи подавання страв.

##### **Тема 2.3. Організація та технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

**Зміст теми:** Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням поза межами закладу ресторанного господарства. Основні елементи обслуговування в ресторанах. Зустріч і розміщення гостей.

##### **Тема 2.4. Організація надання послуг харчування в закладах ресторанного господарства при повсякденному обслуговуванні туристів.**

**Зміст теми:** Види сніданків та їх організація. Організація «шведського столу (лінії)». Особливості обслуговування в номерах готелю. Організація роботи міні-бару. Організація інших видів обслуговування.

##### **Тема 2.5. Організація та технологія обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят.**

**Зміст теми:** Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація обслуговування банкетів групи

фуршет. Організація проведення банкету – чай, банкету-кава. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

**Тема 2.6. Організація надання послуг харчування та обслуговування учасників культурних, ділових, громадських та спортивних заходів.**

**Зміст теми:** Організація надання послуг харчування та обслуговування учасників культурних, ділових і громадських заходів за місцем проведення заходу. Організація обслуговування учасників культурних, ділових і громадських заходів за місцем їх мешкання (готельно-туристичних комплексах). Характеристика організації харчування команд-учасників спортивних змагань і організація послуг харчування глядачів. Організація харчування глядачів.

**Тема 2.7. Організація надання послуг харчування та обслуговування туристів на транспорті та на шляху слідування.**

**Зміст теми:** Особливості надання послуг харчування туристам на транспорті та на шляху їх слідування. Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на водному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.

**Тема 2.8. Інноваційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

**Зміст теми:** Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві. Обслуговування заходів «гала-івент». Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування в різних видах туризму (на конференціях, спортивному, зеленому, релігійному, лікувально-оздоровчому тощо). Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

## **2.2. Зміст практичних занять**

Практичне заняття, як одна із форм навчальних занять, розраховане на глибоке та повне розкриття студентами певної проблеми на основі самостійного вивчення рекомендованої літератури. На практичних заняттях вони глибше опановують складні питання, оволодівають науковими методами аналізу певних явищ і проблем. Систематична підготовка до практичного заняття привчає до самостійної роботи з періодичними виданнями, науковою, навчальною, навчально-методичною літературою і т.д.

Практичні заняття надають можливість студентам застосувати теоретичні знання у вирішенні конкретних виробничих ситуацій і набувати при цьому практичних навиків. Практичні роботи з курсу спрямовані на закріплення теоретичних знань та практичних вмінь у сфері організації ресторанного господарства.

У процесі проведення практичного заняття студенти самостійно або у малих групах (за умов попередньої постановки завдання та його пояснення викладачем) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності та виробничі ситуації. Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу викладачем проводиться прослуховування презентацій, перевірка роботи, яку

виконували студенти та підведення підсумків із виставленням відповідних балів згідно відведеним балам кожній роботі у робочій програмі.

Стратегічна мета – набуття навичок з розв’язання ситуаційних питань з проблем організації технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства у сучасних умовах, а також ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин.

Оперативною метою виконання практичних занять є виявлення системного та творчого підходу до розв’язування практичних завдань у галузі ресторанного господарства.

Методичні вказівки стануть у нагоді студентам під час самостійної підготовки до практичних занять з дисципліни та носять рекомендований характер.

### **Практична робота 1.**

**Тема: Історія розвитку ресторанного сервісу.**

**Мета:** набуття знань з історії ресторанного сервісу; ознайомлення з розвитком системи послуг, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі.

**Зміст теми:**

1 Історичні періоди розвитку ресторанного господарства: Стародавній світ, Середньовіччя, Новий час.

2 Становлення ресторанного бізнесу в Україні.

3 Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.

4 Класифікація послуг ресторанного господарства та моделювання процесу їх надання. Основні вимоги до якості послуг закладів ресторанного господарства.

5 Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Характеристика загальних термінів та визначень понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню згідно ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».

2. Наведіть основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.

3. Поясніть особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual?

4. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food?

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Здійснити аналіз історичних періодів розвитку ресторанного господарства. За результатами досліджень заповнити таблицю.

Таблиця 2.1.

#### **Розвиток закладів ресторанного господарства**

<b>Хронологія</b>	<b>Види закладів</b>	<b>Основна діяльність</b>	<b>Види послуг</b>

2. Проаналізувати послуги закладів ресторанного господарства різного типу.

Таблиця 2.2.

**Послуги закладів ресторанного господарства**

Види послуг	Тип закладу ресторанного господарства	Характеристика послуг	Приклади закладів ресторанного господарства регіону	Примітка
1	2	3	4	5
Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів				
Послуги з реалізації продукції				
Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів				
Інформаційно-консультативні послуги				
Послуги з організації дозвілля				
Інші додаткові послуги				

3. У малих групах розробити пропозиції щодо удосконалення послуг ресторанного господарства та покращення їх якості в обраному закладі ресторанного господарства. Провести експертну оцінку отриманих даних кожною підгрупою. Підведення висновків та аналіз кожної підгрупи студентів викладачем.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### **Практична робота 2.**

**Тема: Основні види та методи обслуговування в закладах ресторанного господарства.**

**Мета:** ознайомитися з поняттями процесу обслуговування та умовами обслуговування; класифікацією видів та методів обслуговування. Засвоїти вимоги до організації обслуговування споживачів.

#### **Зміст теми:**

1. Класифікація методу самообслуговування споживачів.
2. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.

3. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

4. Обслуговування зі споживання продукції за межами ресторанного господарства.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Характеристика методу самообслуговування.
2. Характеристика методу обслуговування офіціантами.
3. Форми самообслуговування.
4. Форми обслуговування офіціантами.
5. Характеристика процесу самообслуговування.
6. Характеристика процесу обслуговування офіціантами.
7. Умови харчування при організації обслуговування у закладах ресторанного господарства.
8. Особливості обслуговування з доставкою на робочі місця.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Розробити технологічну схему обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства у такому порядку: прийом замовлення, зустріч гостей, подача меню, оформлення замовлення, обслуговування споживачів.

2. Запропонувати вказівки щодо успішного ведення переговорів по прийому замовлення.

3. Провести ділову гру (за групами) щодо прийому різних категорій відвідувачів. Наприклад: ділові люди, літні люди, гості-інваліди, гурмани, іноземні гості, відвідувачі з домашніми тваринами, гості, які потребують спеціальної дієти.

4. Розробити презентацію на тему «Основні правила якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства».

**Практична робота 3.**

**Тема: Основи технологічного процесу обслуговування.**

**Мета:** ознайомитися зі стилями обслуговування за столом; засвоїти склад та призначення матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**Зміст теми:**

1. Стилі обслуговування за столом.
2. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення.
3. Характеристика столового посуду за видом матеріалу.
4. Характеристика столового посуду за функціональним призначенням.
5. Характеристика столового посуду за застосуванням.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Методи організації роботи офіціантів: індивідуальна та бригадна.
2. Міжнародні практики обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
3. Характеристика торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
4. Класифікація столового посуду за матеріалом виготовлення.

5. Класифікація столового посуду за призначенням.
6. Типорозміри столового посуду із різних матеріалів.
7. Особливості використання столового посуду залежно від матеріалу виготовлення.
8. Асортимент столової білизни, що використовується в закладах ресторанного господарства.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Підготуватися до обговорення питань:
  - 1) З яких матеріалів використовується посуд при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів?
  - 2) Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне значення.
  - 3) Дайте характеристику та визначте призначення вітчизняного керамічного посуду, який використовується в закладах харчування і має утилітарне та декоративне призначення.
  - 4) Асортимент металевого посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
  - 5) Охарактеризуйте дерев'яний посуд визначте сферу його застосування.
  - 6) Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, вкажіть їх перевагу і недоліки та визначте сферу використання.
  - 7) Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сфери їх застосування.
  - 8) Охарактеризуйте асортимент паперового посуду і визначте сфери його застосування.
2. Підготувати презентацію або відеоматеріал щодо стилів обслуговування.
3. Розробити таблиці «Характеристика посуду закладів ресторанного господарства».
4. Скласти план-схему розташування меблів у залі ресторану на 60 місць ( $S = 120 \text{ м}^2$ ) з відокремленням проходів, що передбачені в торговельних залах.

#### **Практична робота 4.**

**Тема: Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.**

**Мета:** Набути професійних знань і практичних навичок виконання технологічних операцій з підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів.

#### **Зміст теми:**

- 1 Характеристика меню, преїскуранта, винної, коктейльної карток.
- 2 Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.
- 3 Характеристика попереднього сервірування столу.

#### **Запитання для самоконтролю:**

1. Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранта, винної та коктейльної карток.

2. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів.

3. Сутність електронного меню.

4. Характеристика технологічних операцій підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.

5. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість.

6. Вимоги, що висуваються до якості столового посуду, наборів, білизни, які використовуються у закладах ресторанного господарства.

7. Особливості підготовки до обслуговування споживачів столового посуду та наборів, а також наборів для спецій, квітів, столової білизни.

8. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

9. Техніка роботи під час сервірування столів.

10. Правила та прийоми застилання столів скатертинами.

11. Основні форми та правила складання серветок у закладах ресторанного господарства.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Скласти меню для закладу ресторанного господарства користуючись методичними рекомендаціями.

2. Запропонувати орієнтований дизайн меню як візитної картки закладу ресторанного господарства.

3. Засвоїти прийоми швидкого знімання скатертини зі столу. Виконати заміну скатертини в присутності споживача

4. Наведіть декілька варіантів сервірування столу в закладі ресторанного господарства (сніданок, обід, вечеря).

5. Підготувати майстер-клас зі складування серветок.

#### **Практична робота 5.**

**Тема: Складові кваліфікованого обслуговування відвідувачів офіціантами.**

**Меню:** набути професійних знань та практичних навичок щодо правил подання буфетної продукції, холодних страв та закусок, гарячих закусок під час організації технологічного процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

#### **Зміст теми:**

1 Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

2 Характеристика способів подавання страв та закусок у закладах ресторанного господарства.

3 Особливості подання буфетної продукції.

4 Особливості подання холодних страв та закусок, гарячих закусок.

#### **Запитання для самоконтролю:**

1. Які способи подавання страв використовують в закладах ресторанного господарства?

2. Наведіть особливості подавання буфетної продукції.

3. Наведіть особливості подавання холодних закусок і страв, гарячих закусок.

4. Як класифікують супи за способом приготування, за температурою подавання?

5. Наведіть особливості подавання супів.

6. Наведіть приклади особливості подавання других гарячих страв.

7. Яка температура подавання других гарячих страв? Який посуд використовують для їх подавання?

8. Наведіть особливості подавання десертів, холодних і гарячих напоїв.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Розробити меню, підібрати посуд для подання та приймання буфетної продукції, холодних страв та закусок, гарячих закусок. Визначити послідовність подання страв. Відпрацювати техніку подання буфетної продукції, холодних страв та закусок, гарячих закусок.

2. Скласти схему послідовності технологічних операцій під час підготовки торговельних приміщень до роботи.

3. Запропонувати ескізи варіантів попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

#### **Практична робота 6.**

**Тема: Основи повсякденного обслуговування споживачів у ресторані.**

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо правил повсякденного обслуговування споживачів у ресторані та подання холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв.

#### **Зміст теми:**

1. Основні способи подавання страв і закусок.

2. Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.

3. Правила та техніка подавання перших страв.

4. Правила та техніка подавання других страв.

5. Особливості подавання солодких страв.

#### **Запитання для самоконтролю:**

1. Які способи подавання страв використовують в закладах ресторанного господарства?

2. Наведіть особливості подавання буфетної продукції.

3. Наведіть особливості подавання холодних закусок і страв, гарячих закусок.

4. Як класифікують супи за способом приготування, за температурою подавання?

5. Наведіть особливості подавання супів.

6. Наведіть приклади особливості подавання других гарячих страв.

7. Яка температура подавання других гарячих страв? Який посуд використовують для їх подавання?

8. Наведіть особливості подавання десертів, холодних і гарячих напоїв.



**Завдання для самостійної роботи:**

1. Розробити меню, підібрати посуд для подання та приймання перших та других страв. Визначити послідовність подання страв. Відпрацювати техніку подання супів та других страв.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

2. Підготувати доповідь з презентацією про особливості подавання аперитивів у різних кухнях народів світу.

**Практична робота 7.**

**Тема: Обслуговування споживачів напоями у закладах ресторанного господарства.**

**Мета:** сформувані вміння і навички обслуговування споживачів напоями у закладах ресторанного господарства.

**Зміст теми:**

1. Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв та правила їх споживання.

2. Правила подавання вина у пляшках. Основи еногастрономії.

3. Правила наливання та подавання розливного та пляшкового пива. Пиво верхнього та нижнього бродіння, їх особливості. Лікувально-профілактичне пиво. Сорти пива України та сорти пива Західної Європи.

4. Карта вин та вимоги до її складання.

5. Призначення карти пива та вимоги до її складання.

6. Карта бару.

7. Призначення та вимоги до складання спеціальної карти кави та спеціальної карти чаю.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Класифікація напоїв.

2. Дайте характеристику основним алкогольним напоям.

3. Яка температура подавання алкогольних напоїв?

4. Які є рекомендації щодо вживання горілки.

5. Які є рекомендації щодо вживання настоянки.

6. Які є рекомендації щодо вживання лікерів та бальзамів.

7. Які є правила споживання коньяку.

8. Які є правила споживання віскі та текіли.

9. Які є правила споживання пива. Основні принципи підбору вин.

10. Що таке аперитив та дигестив та які є правила їх подавання?

11. Які є правила подавання вина? Яка послідовність відкривання пляшки з вином.

12. Які принципи еногастрономії Ви знаєте?

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Скласти карту вин /пива /бару /кави /чаю для закладу ресторанного господарства (на вибір студента).

2. Охарактеризувати правила підбору винно-горілочаних виробів і страв. Подача і декантація вин. Подача білих і рожевих вин. Техніка роботи офіціанта

при розливанні вина. Інформацію підготувати по групах, звіт представити у вигляді презентації.

3. Підготувати і провести віртуальну екскурсію до пивного льоху на тему «Пивний лікбез».

### **Практична робота 8.**

**Тема: Організація обслуговування бенкетів та прийомів.**

**Мета:** вивчити класифікацію бенкетів та прийомів; набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування бенкетів з повним обслуговуванням офіціантами, бенкетів-прийомів.

**Зміст теми:**

1. Класифікація бенкетів та прийомів.
2. Порядок прийому замовлень на обслуговування.
3. Проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням.
4. Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види бенкетів-прийомів.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Класифікація бенкетів і прийомів.
2. Організація підготовчої роботи до проведення бенкетів.
3. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом.
4. Організація обслуговування споживачів під час бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
5. Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом.
6. Види прийомів. Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.
7. Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.
8. Основні правила й вимоги до організації роботи офіціантів під час обслуговування бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.
9. Способи, правила та особливості подавання страв на бенкеті.
10. Основні правила професійного етикету для персоналу, який приймає участь у обслуговуванні бенкетів.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, який призначено 50-річному ювілею хазяїна бенкету (кількість запрошених визначити самостійно). Розрахувати необхідну кількість столів, посуду, приборів, столової білизни для обслуговування учасників бенкету.

2. Змоделювати процес обслуговування бенкету з урахуванням способу розміщення столів, виділенням місць для почесних гостей, особливості

оформлення залу та сервірування столів, особливості та послідовності обслуговування запрошених.

3. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами, що призначений підписанню договору співпраці з іноземною компанією (країну-партнера, кількість запрошених, їх склад та посади визначити самостійно).

4. Скласти схему проведення банкету. Змоделювати процес обслуговування банкету з урахуванням способу розміщення столів, виділенням місць для почесних гостей, особливостей оформлення залу та сервірування столів, особливостей та послідовності обслуговування запрошених.

### **Практична робота 9.**

#### **Тема: Комбіновані бенкети.**

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування банкету-чай, банкету-кава; набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування споживачів за типом «шведський стіл».

#### **Зміст теми:**

- 1 Організація проведення банкету-чай.
- 2 Організація проведення банкету-кава.
- 3 Характеристика асортименту страв і напоїв, їх підготовка до реалізації на «шведській лінії».
- 4 Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.
- 5 Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл».

#### **Запитання для самоконтролю:**

1. Організація проведення банкету-чай. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.
2. Особливості технологічного процесу обслуговування споживачів під час банкету-чай.
3. Організація проведення банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.
4. Особливості технологічного процесу обслуговування споживачів під час банкету-кава.
5. Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії».
6. Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії».
7. Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.
8. Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл».
9. Функції офіціантів.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Змодельовати процес обслуговування банкету-чай з повним обслуговуванням офіціантами, що призначений підписанню договору співпраці з іноземною компанією
2. Оформити замовлення та скласти меню на 200 осіб на обслуговування банкету фуршету, що присвячений ювілею фірми.
3. Розрахувати необхідну кількість столів, посуду, приборів, столової білизни для обслуговування учасників банкету. Визначити способи розміщення столів у залі.
4. Надати фрагмент сервірування столу до банкету-фуршету.

**Практична робота 10.****Тема: Організація обслуговування банкетів групи фуршет**

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування банкетів групи фуршет.

**Зміст теми:**

- 1 Організація проведення банкету-фуршет.
- 2 Організація проведення банкету-коктейль.
- 3 Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

**Запитання для самоконтролю**

1. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.
2. Особливості проведення банкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.
3. Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.
4. Характеристика комбінованих банкетів. Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету-фуршет згідно розроблених варіантів.
2. Розрахувати довжину та кількість фуршетних столів.
3. Визначити та розрахувати столовий посуд, набори, столову білизну.
4. Скласти схеми попереднього сервірування столів.
5. Скласти схему проведення банкету.
6. Змодельовати технологічний процес обслуговування банкету-фуршет з урахуванням способу розміщення столів, виділення місць для почесних гостей, особливостей та послідовності обслуговування запрошених.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

**Практична робота 11.****Тема: Організація форм обслуговування іноземних туристів.**

**Мета:** ознайомитися з особливостями кухні різних народів світу; навчитися складати меню для іноземних громадян, запропонувати форми обслуговування.

**Зміст теми:**

1. Особливості харчування японців.
2. Особливості китайської національної кухні.
3. Особливості харчування в Кореї.
4. Особливості харчування англійців.
5. Особливості харчування іспанців.
6. Особливості харчування французів.
7. Особливості харчування італійців.
8. Особливості харчування в Угорщині.
9. Особливості харчування в Болгарії
10. Особливості харчування туристів у Єгипті
11. Особливості харчування в Індії
12. Особливості харчування кубинців
13. Особливості повсякденного харчування американців.
14. Кухня народів Латинської Америки
15. Традиції російського чаювання.
16. Чайні церемонії народів Азії.
17. Особливості харчування народів Кавказу.
18. Особливості харчування скандинавських народів.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Релігійні звичаї і культові заборони в кухнях народів світу.
2. Дотримання постів у православних, організація харчування в період постів.
3. Організація кошерного харчування у прихильників іудаїзму.
4. Релігійні заборони в мусульманських країнах, облік їх при організації харчування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Скласти меню (сніданку, обіду, вечері) для іноземних громадян (країна за вибором студента), дати до нього пояснення.
2. Запропонувати фрагмент сервіровки столу (схему) відповідно до завдання 1, дати до нього пояснення.
3. Підготувати доповідь з презентацією щодо особливостей харчування та національної кухні у різних країнах світу (за вибором студента).

**Практична робота 12.****Тема: Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства**

**Мета:** набути професійних знань і практичних навичок з організації обслуговування туристів в різних типах закладів ресторанного господарства та різних видах туризму, у дорозі тощо, сформуванню вміння здійснення розрахунку за послуги харчування з туристами.

**Зміст теми:**

1. Характеристика послуг харчування.
2. Види сервісу, які застосовуються залежно від категорії споживачів: французький, англійський, американський, німецький, російський.
3. Особливості організації харчування в різних видах туризму.

4. Організація обслуговування туристів.
5. Обслуговування туристів у дорозі.
6. Розрахунок за харчування.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Основні принципи організації харчування туристів. Послуги
2. Вимоги до сніданку туристів з різних країн.
3. Режим харчування туристів. Послуги харчування туристів.
4. Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.
5. Організація обслуговування групи туристів.
6. Організація обслуговування туристів з дітьми.
7. Організація обслуговування туристів під час подорожі на транспорті, при виїзді за місто.
8. Організований розрахунок групи туристів за харчування. Розрахунок з індивідуальними туристами.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Скласти схему харчування для туристів при проведенні гірської подорожі, лижної подорожі, подорожі під землею, релігійного туру, гастрономічного туру, виїзної автобусної подорожі для дітей до історичних пам'яток, спелеологічної подорожі, подорожі вихідного дня для людей похилого віку. Виконану роботу представити у вигляді презентації, відеоматеріалів, ментальної карти тощо.

2. Розробити меню для харчування туристів у закладах ресторанного господарства під час проведення відповідної подорожі (за вибором студента). Виконану роботу представити у вигляді презентації, публікації, електронного меню тощо.

3. Обґрунтувати хімічний склад продуктів у розробленому меню.

**Практична робота 13.**

**Тема: Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.**

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання технологічного процесу обслуговування тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.

**Зміст теми:**

1. Особливості обслуговування святкових заходів за замовленням споживачів в закладах ресторанного господарства.
2. Особливості організації обслуговування тематичних заходів за власною ініціативою у закладах ресторанного господарства.
3. Розробка фрагментів сервірування столів для тематичних заходів.
4. Моделювання процесу обслуговування тематичних заходів.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Види та характеристика тематичних заходів.
2. Підготовчі процеси обслуговування тематичних заходів.
3. Особливості складання меню під час проведення тематичних заходів.

4. Обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства, присвячених зустрічі Нового року, святкуванню Різдва, 8 березня тощо. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування тематичних заходів.

5. Організація обслуговування весільних банкетів. Характеристика меню. Особливості сервірування столу та обслуговування споживачів.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Оберіть тематику певного заходу та визначить особливості в оздобленні залу і столів до обслуговування.
2. Складіть святкове меню. Підберіть стиль його оформлення.
3. Надайте фрагмент план-схеми сервірування тематичного столу.

**Практична робота 14.**

**Тема: Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.**

**Мета:** навчитись проводити обслуговування тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

**Зміст теми:**

1. Особливості організації обслуговування святкових заходів.
2. Розробка фрагментів сервірування столів для тематичних заходів.
3. Моделювання процесу обслуговування тематичних заходів.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Специфічні особливості в організації роботи офіціантів під час обслуговування тематичних заходів.
2. Які особливості можна виділити під час підготовки залів до тематичного обслуговування?
3. Яка послідовність сервірування столу з обслуговування того чи іншого тематичного заходу?
4. Правила професійного етикету під час обслуговування тематичних заходів.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Виконати підготовку залу до обслуговування учасників тематичного заходу (за варіантами розрахунків попереднього заняття).
2. Провести презентацію тематичного столу.

**Практична робота 15**

**Тема: Організація надання послуг з кейтерингу та фудінгу**

**Мета:** ознайомитися з організацією надання послуг кейтерингу та фудінгу; навчитися складати відповідні заходи та надавати послуги з кейтерингу та фудінгу.

**Зміст теми:**

1. Сутність та класифікація кейтерингового обслуговування.
2. Характеристика кейтерингових послуг.
3. Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.

4. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій.

**Запитання для самоконтролю:**

1. В чому полягає сутність кейтерингового обслуговування і його специфічні особливості?

2. Розкрийте класифікацію кейтерингових послуг.

3. Охарактеризуйте техніку (технологію) організації кейтерингового обслуговування.

4. Назвіть перелік послуг, які може надавати ресторан кейтерингова компанія; заклад ресторанного господарства.

5. Охарактеризуйте технологію повносервісного кейтерингового обслуговування.

6. Які існують особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг?

7. Назвіть вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні.

8. Яка існує послідовність проведення бенкету при кейтеринговому обслуговуванні.

9. Які спеціалісти залучаються до проведення кейтерингового обслуговування?

10. Назвіть експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування.

11. Що таке фудінг і в чому полягають його особливості?

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Охарактеризувати наступні види кейтерингу: кейтеринг з обслуговування подій, соціальне харчування і обслуговування на транспорті.

2. Розробити рекламу кейтерингових послуг закладу ресторанного господарства.

3. Скласти схеми кейтерингових послуг для бенкету, фуршету, кави-брейк, барбекю.

4. Запропонувати власний сценарій проведення «Ітертейменту» – гастрономічного театру.

**Практична робота 16.**

**Тема: Новітні технології в ресторанному господарстві.**

Мета: ознайомитися з новітніми технологіями в ресторанному господарстві, а саме: кухня-фьюжн, молекулярна кухня, інноваційні методи оформлення страв (дресинг, карвінг, арт-дизайн та ін.)

**Зміст теми:**

1. Кухня-фьюжн.

2. Молекулярна кухня.

3. Новітні методи оформлення страв.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Що таке «фьюжн» в кулінарії?

2. Які основні принципи стилю фьюжн?

3. Що таке «молекулярна кулінарія»?



4. У чому полягають особливості молекулярної кулінарії?

5. Які новітні методи оформлення страв Вам відомі?

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Запропонувати проект закладу ресторанного господарства із впровадженням у ньому новітніх технологій ресторанного обслуговування.

2. Розробити презентацію на тему «Інноваційні методи оформлення страв».

3. Підготувати доповідь на тему «Нові формати закладів ресторанного господарства».

4. Розкрити інноваційні форми надання специфічних професійних послуг в ресторанному господарстві.

### **3. Ситуаційні завдання з дисципліни**

#### **3.1. Варіанти завдань із складання меню для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

1. Розробити планове меню на тиждень і план-меню їдальні при ВНЗ на 150 місць. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для овочевого цеху їдальні.

2. Розробити планове меню на тиждень і план-меню ресторану 1 класу при готелі, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для м'ясо-рибного цеху ресторану.

3. Розробити планове меню на тиждень і план-меню кафе із обслуговуванням офіціантами при санаторії, що працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для м'ясо-рибного цеху кафе.

4. Розробити планове меню на тиждень і план-меню їдальні при заводі на 250 місць. Осінньо-зимовий період сезону. Скласти наряд-замовлення для овочевого цеху їдальні.

5. Розробити планове меню на тиждень і план-меню кафе-кондитерської із самообслуговуванням, при дитячому санаторії на 75 місць. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для кондитерського цеху кафе-кондитерської.

6. Розробити планове меню на тиждень і план-меню кафе із обслуговуванням офіціантами при готелі, який працює на сировині. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для м'ясо-рибного цеху кафе.

7. Розробити планове меню на тиждень і план-меню їдальні дієтичної при санаторії на 200 місць. Осінньо-зимовий період сезону. Скласти наряд-замовлення для овочевого цеху їдальні.

8. Розробити планове меню на тиждень і план-меню їдальні при фабриці на 150 місць. Осінньо-зимовий період сезону. Скласти наряд-замовлення для м'ясо-рибного цеху їдальні.

9. Розробити планове меню на тиждень і план-меню ресторану 1 класу при готелі, який працює на напівфабрикатах. Осінньо-зимовий період сезону. Скласти наряд-замовлення для доготівельного цеху ресторану.

10. Розробити планове меню на тиждень і план-меню ресторану при вокзалі, що працює на напівфабрикатах. Весняно-літній період сезону. Скласти наряд-замовлення для доготівельного цеху ресторану.

### **3.2. Варіанти завдань з обслуговування споживачів**

**Завдання 1.** Ви працюєте барменом винного бару при ресторанному комплексі «Україна», до складу якого входять: ресторан на 170 місць, винний бар на 20 місць і кафе на 50 місць відвідувачів. Надійшло замовлення для проведення бенкету-фуршету-коктейлю на чоловік з представниками фірм з Англії та Італії. Вам необхідно охарактеризувати права та обов'язки бармена винного бару.

**Завдання 2.** Ви працюєте барменом у гриль-барі на 34 місця з літнім майданчиком на 46 місць відвідувачів. Вам необхідно організувати роботу гриль-бару.

**Завдання 3.** Ви працюєте барменом десертного бару на 22 місця відвідувачів при готельно-ресторанному комплексі «Інтурист». У цей час у ньому перебуває група туристів із Франції. Вам необхідно скласти карту десертів, карту чаю.

**Завдання 4.** Ви працюєте барменом фруктового бару «Вітамін» на 30 місць відвідувачів при санаторії. Вам необхідно скласти меню фруктового бару. Підібрати устаткування та інвентар для бару.

**Завдання 5.** Ви працюєте барменом пивного бару на 48 місць відвідувачів при пивоварні. Вам необхідно запропонувати дизайн оформлення пивного бару. Організувати робоче місце бармена. Скласти карту пива, меню пивного бару.

**Завдання 6.** Ви – бармен молочного бару на 22 місця відвідувачів при торговельному центрі «Фуршет». Вам необхідно охарактеризувати робоче місце бармена, враховуючи спеціалізацію бару. Запропонувати карту бару, кавову карту. Скласти схеми приготування трьох змішаних напоїв.

**Завдання 7.** Ви працюєте барменом снєк-бару на 20 місць відвідувачів при торговельному центрі «Караван». Вам необхідно охарактеризувати роботу снєк-бару, враховуючи специфіку бару. Скласти меню снєк-бару, карту напоїв.

**Завдання 8.** Ви працюєте барменом диско-бару на 50 місць відвідувачів при нічному клубі. Вам необхідно скласти карту бару, коктейльну карту. Запропонувати варіанти систем освітлення, які будуть застосовуватись у диско-барі.

**Завдання 9.** Ви працюєте баристом (фахівцем із приготування кави) у кав'ярні на 50 місць відвідувачів. При кав'ярні працює кондитерський цех. Вам необхідно організувати роботу бариста. Скласти кавову карту. Дати характеристику основним сортам кави.

**Завдання 10.** Ви працюєте барменом у пул-барі (аква-барі). Вам необхідно: вказати кваліфікаційні вимоги до бармена 5 розряду. Дати характеристику цьому виду бару.

**Завдання 11.** Ви працюєте адміністратором ресторанного комплексу, до складу якого входить хол-бар. Під час проведення перевірки було виявлено, що Куточок споживача оформлено неналежним чином, окрім того, у Книзі відгуків та пропозицій залишилася скарга без розгляду. Вам необхідно указати вимоги щодо оформлення Куточка споживача.

**Завдання 12.** Ви – адміністратор винного бару «Оріон» вищого класу на 80 місць відвідувачів, у якому здійснено реконструкцію торговельного залу. Спільно

із дизайнером вирішуєте питання, пов'язані з оснащенням бару сучасним устаткуванням. Вам необхідно охарактеризувати приміщення бару для здійснення процесу обслуговування споживачів. Унести пропозиції щодо оснащення меблями торговельного залу бару. Запропонувати устаткування для організації робочого місця бармена.

**Завдання 13.** Ви – адміністратор коктейль-бару, який входить до складу ресторану «Ексклюзив». Півроку тому заклад було реорганізовано у ресторан зі спеціальним замовленням, який надає кейтерингові послуги. Спільно з персоналом ресторану планується організація бенкету-коктейлю на яхті. Вам необхідно запропонувати замовнику (власнику судна) асортимент закусок, напоїв для розробки меню бенкету-коктейлю. Зазначити способи приготування змішаних напоїв у коктейль-барі.

**Завдання 14.** Ви – адміністратор десертного бару «Старе місто» при театрі. За останні чотири місяці суттєво зменшився обсяг продажу продукції. Адміністрація активізує діяльність щодо стимулювання збуту продукції та послуг закладу, поглиблення асортименту гарячих напоїв та десертів. Вам необхідно організувати робоче місце бармена. Скласти карту кави для бару «Старе місто», включаючи у структуру безалкогольні й алкогольні гарячі та холодні кавові напої.

**Завдання 15.** Ви – хостес новоствореного гриль-бару «Лекс» на 75 місць відвідувачів. Необхідна передумова раціональної організації процесу обслуговування – наявність потужної, функціональної матеріально-технічної бази, тому Ви особисто відповідаєте за забезпечення бару предметами сервірування. Вам необхідно розробити перелік послуг, які доцільно запровадити у новоствореному гриль-барі «Лекс» з метою раціональної організації обслуговування споживачів. Указати особливості процесу санітарної обробки столових наборів та посуду у гриль-барі.

**Завдання 16.** Ви – адміністратор фіто-бару «Мадонна» при спортивному комплексі. Режим роботи закладу – з 08 до 20 год. У Вашому підпорядкуванні працює два бармени та два офіціанти. Вам необхідно розробити чайну карту фіто-бару. Охарактеризувати порцеляновий, скляний, керамічний посуд для подавання чаю.

**Завдання 17.** Ви працюєте адміністратором ресторану вищого класу. Вам необхідно виконати замовлення на обслуговування бенкету з нагоди святкування дня народження та скласти меню бенкету

**Завдання 18.** Ви працюєте адміністратором залу ресторану «Мисливець», у якому загальна концепція його роботи дає можливість творчо організувати харчування та дозвілля споживачів. Вам необхідно указати рекомендації щодо структури та оформлення карти вин. Скласти карту вин цього закладу. Указати вимоги до приймання та зберігання алкогольних і безалкогольних напоїв.

**Завдання 19.** Ви працюєте метрдотелем ресторану класу «люкс». Вам необхідно організувати обслуговування групи відвідувачів у кількості трьох осіб. Провести резервування столів у телефонному режимі. Прийняти замовлення для обслуговування відвідувачів.

**Завдання 20.** Ви працюєте адміністратором ресторану вищого класу. Вам надійшло замовлення для організації обслуговування бенкету-весілля у кількості 100 гостей. Вам необхідно прийняти замовлення для обслуговування бенкету-весілля.

**Завдання 21.** Ви – метрдотель ресторану «Аристотель». Отримали замовлення для організації прийому – обіду з нагоди ювілейної річниці встановлення дипломатичних відносин України та Франції. Вам необхідно проконтролювати сервірування одного куверту на бенкеті-прийомі. Указати особливості техніки подавання страв та напоїв «французьким методом».

**Завдання 22.** Ви працюєте барменом десертного бару на 22 місця відвідувачів при готельно-ресторанному комплексі «Інтурист». У цей час у ньому перебуває група туристів із Франції. Вам необхідно запропонувати асортимент десертів, гарячих напоїв, указати правила їх подавання. Запропонувати варіанти розрахунків зі споживачами у барі.

**Завдання 23.** Ви працюєте барменом у гриль-барі на 34 місця з літнім майданчиком на 46 місць відвідувачів. Вам необхідно скласти меню гриль-бару, карту напоїв. Указати правила безпечної експлуатації гриль-апарату.

**Завдання 24.** Ви працюєте барменом пивного бару на 48 місць відвідувачів при пивоварні. Вам необхідно дати характеристику посуду для відпускання напоїв та закусок у пивному барі. Скласти карту пива, меню пивного бару.

**Завдання 25.** Ви – бармен молочного бару на 22 місця відвідувачів при торговельному центрі «Фуршет». Вам необхідно підібрати устаткування та інвентар для приготування молочних коктейлів і десертів. Указати безпечні прийоми праці при роботі на цьому підприємстві.

**Завдання 26.** Ви працюєте барменом снєк-бару на 20 місць відвідувачів при торговельному центрі «Караван». Вам необхідно указати санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів приготування та відпускання закусок, десертів, напоїв.

**Завдання 27.** Ви працюєте барменом диско-бару на 50 місць відвідувачів при нічному клубі. Вам необхідно запропонувати розважальні програми диско-бару. Дати характеристику міцним алкогольним напоям, що є основою для приготування коктейлів.

**Завдання 28.** Ви працюєте баристом (фахівцем із приготування кави) у кав'ярні на 50 місць відвідувачів. При кав'ярні працює кондитерський цех. Вам необхідно підібрати посуд для подавання гарячих напоїв. Запропонувати алкогольні напої до кави. Вказати споживні властивості цих алкогольних напоїв

**Завдання 29.** Ви працюєте барменом у пул-барі (аква-барі). Вам необхідно дати характеристику коктейлів. Підібрати посуд для подавання коктейлів та безалкогольних напоїв.

**Завдання 30.** Ви – адміністратор винного бару «Оріон» вищого класу на 80 місць відвідувачів, у якому здійснено реконструкцію торговельного залу. Спільно із дизайнером вирішуєте питання, пов'язані з оснащенням бару сучасним устаткуванням. Вам необхідно охарактеризувати приміщення бару для здійснення процесу обслуговування споживачів. Унести пропозиції щодо оснащення

меблями торговельного залу бару. Запропонувати устаткування для організації робочого місця бармена.

**Завдання 31.** Ви – бармен ресторану «Міленіум». Отримали замовлення для організації прийому – обіду з нагоди ювілейної річниці встановлення дипломатичних відносин України та Франції. Вам необхідно проконтролювати сервірування одного куверту на бенкеті-прийомі. Указати особливості техніки подавання страв та напоїв «французьким методом».

**Завдання 32.** Ви – бармен десертного бару «Ласунка» при театрі. За останні чотири місяці суттєво зменшився обсяг продажу продукції. Адміністрація активізує діяльність щодо стимулювання збуту продукції та послуг закладу, поглиблення асортименту гарячих напоїв та десертів. Вам необхідно організувати робоче місце бармена. Скласти карту кави для бару «Старе місто», включаючи у структуру безалкогольні й алкогольні гарячі та холодні кавові напої.

**Завдання 33.** Ви – бармен коктейль бару на 22 місця відвідувачів при торговельному центрі «Ашан». Вам необхідно охарактеризувати робоче місце бармена, враховуючи спеціалізацію бару. Запропонувати карту бару, кавову карту. Скласти схеми приготування трьох змішаних напоїв.

#### **4. Тематика рефератів та методичні рекомендації до їх написання**

##### **4.1. Тематика рефератів:**

1. Сутність організації та технології виробництва у сфері ресторанного бізнесу.
2. Управління процесом створення і освоєння прогресивної виробничої технології в ресторанному бізнесі.
3. Управління процесом проектування продукції та послуг на підприємствах ресторанного бізнесу.
4. Структура ринку закладів ресторанного господарства.
5. Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства загально доступної мережі.
6. Французька система сервісу.
7. Американська система сервісу.
8. Класифікація та характерні риси закладів ресторанного господарства.
9. Методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
10. Система самообслуговування.
11. Особливості організації мережі закладів ресторанного господарства.
12. Особливості функціонування мережі закладів ресторанного господарства.
13. Кейтеринг – самостійний вид бізнесу у ресторанному господарстві.
14. Історичні та національні передумови виникнення та функціонування ресторанного господарства.
15. Організація роботи обслуговуючого персоналу.
16. Організація обслуговування споживачів у різних типах закладів ресторанного господарства за місцем роботи.

17. Світовий досвід організації обслуговування в ресторанному господарстві.
18. Сервіровка та подання блюд.
19. Нормативно-правове регулюванням обслуговування в готельно-ресторанній індустрії.
20. Розвиток виставкової та фестивальної діяльності у ресторанному господарстві.
21. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства.
22. Закордонний досвід розвитку ресторанного господарства.
23. Організація діяльності концептуальних закладів ресторанного господарства.
24. Використання інноваційних технологій в організації виробництва закладів ресторанного господарства.
25. Стилi дизайну закладів ресторанного господарства.
26. Особливості надання послуг харчування учасникам конгресного туризму на прикладі готельно-ресторанного комплексу.
27. Організація харчування іноземних туристів на прикладі готельно-ресторанного комплексу.
28. Особливості організації обслуговування туристів харчуванням під час круїзних подорожей.
29. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах на прикладі санаторію.
30. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях.

#### 4.2. Методичні рекомендації до написання рефератів

Написання реферату є важливим напрямком самостійної роботи студента. Працюючи над рефератом, студент має можливість більш глибоко дослідити той чи інший аспект курсу, що вивчається студентом.

Виконання реферативного дослідження передбачає роботу з великою кількістю літературних джерел, тому реферат допомагає студенту навчитися самостійно працювати з останніми. В тексті реферату необхідно робити посилання на літературні джерела.

При написанні реферату необхідно дотримуватися наступних вимог:

Таблиця 4.1.

<b>СТРУКТУРА</b>	<b>Титульний лист</b>	Оформлюється за стандартною формою
	<b>Зміст</b>	Містить перелік питань, що будуть розкриті в рефераті
	<b>Вступ</b>	Розкривається актуальність та необхідність вивчення обраної теми, ступінь її дослідження, предмет та об'єкт, мета та завдання дослідження
	<b>Основна частина</b>	Розкриваються теоретичні аспекти питань, наводяться приклади з вітчизняної та

		зарубіжної практики страхування. Рекомендується не тільки наводити окремі факти, але й використовувати елементи аналізу (наприклад, оцінювати рівень розвитку того чи іншого виду послуг)
	<b>Висновки</b>	Наводяться основні результати реферативного дослідження
	<b>Список використаної літератури</b>	Містить джерела, використані студентом при написанні реферату (законодавчі та нормативні акти, підручники, періодичні видання). Літературні джерела вказуються в алфавітному порядку.
<b>ОФОРМЛЕННЯ</b>	Реферат оформлюється та здається в друкованому вигляді на аркушах формату А4. Шрифт 14. Поля: верхнє, нижнє – по 20 мм, лівє – 25 мм, правє – 10 мм.	
<b>ОБСЯГ</b>	15-20 сторінок.	

Реферат вважається виконаним, якщо він написаний та оформлений з додержанням всіх вищенаведених вимог.

### 5. Самостійна робота студентів

Для опанування матеріалу дисципліни «**Організація ресторанного господарства**» крім лекційних, практичних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з законодавчими, нормативними та інструктивними матеріалами.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Підготовка до проміжного та підсумкового контролю.

Завдання для самостійної роботи студентів наведено у табл. 5.1.

Таблиця 5.1.

#### Завдання для самостійної роботи студентів

Найменування тем курсу	Обсяг, годин	Форми самостійної роботи	Методи контролю
1	2	3	4
<b>Блок 1.</b>			
<i>Функціонування виробничої системи закладів ресторанного господарства</i>			

1	2	3	4
Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	4	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – характеристика послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів; – вивчення нормативної документації – ГОСТ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства	Опитування на практичних заняттях
Класифікація закладів ресторанного господарства. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	4	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – класифікація закладів ресторанного господарства згідно Рекомендацій «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами»; – характеристика типів закладів ресторанного господарства, що наведені у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520) згідно ДСТУ 4281:2004	Опитування на практичних заняттях
Організація постачання закладів ресторанного господарства та роботи складського, тарного та транспортного господарств	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Розгляд питань стосовно: – організації приймання товарів за кількістю та якістю; – організації терезяного та контрольно-касового господарств; – організації роботи енергетичного господарства.	Опитування на практичних заняттях, тестування
Організація роботи цехів з ви- готовлення на- півфабрикатів	10	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань щодо особливостей організації виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства різних типів; організація робочих місць у заготівельних цехах	Опитування на практичних заняттях тестування
Організація роботи доготівельних цехів	10	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення особливостей організації виробництва страв у доготівельних цехах закладів ресторанного господарства різних типів; організація робочих місць у доготівельних цехах	Опитування на практичних заняттях тестування



1	2	3	4
Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	4	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху;</li> <li>– організація робочих місць у кулінарному цеху;</li> <li>– організація роботи кондитерських цехів;</li> <li>– технологічний процес виробництва кондитерських виробів;</li> <li>– контроль якості сировини та готових кондитерських виробів;</li> <li>– раціональна організації робочих місць із виготовлення різних видів тіста (дріжджового, листового, пісочного, бісквітного, заварного);</li> <li>– організація праці кондитерів у цехах;</li> <li>– призначення, технологічні операції, що виконуються у борошняному цеху, у цехах доробки напівфабрикатів та обробки зелені;</li> <li>– організація робочих місць у приміщеннях</li> </ul>	Опитування на практичних заняттях, тестування
Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	4	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях;</li> <li>– вимоги до організації виробничих діляниць, відділень та окремих робочих місць;</li> <li>– класифікація робочих місць основного виробництва згідно з різними ознаками;</li> <li>– умови раціональної організації робочих місць основного виробництва</li> </ul>	Опитування на практичних заняттях, тестування
Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	4	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– централізоване і децентралізоване виробництво готової до споживання кулінарної продукції.</li> <li>– особливості організації роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з виробництва готової до споживання продукції із децентралізованим виробництвом</li> <li>– організація випуску готових до споживання страв, виробів і напоїв у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом та доготівельних закладах.</li> </ul>	Опитування на практичних заняттях

1	2	3	4
Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства	4	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – особливості організації допоміжних підрозділів закладів ресторанного господарства; – призначення, технологічні операції, що виконуються у допоміжних цехах, дільниці, що виділяються в цехах, організація робочих місць у приміщеннях; – вимоги до умов праці у цехах	Опитування Тестування
Характеристика методів, видів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарств	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: – характеристика змішаних форм обслуговування споживачів та сфери їх застосування; – порядок розробки анкет для вивчення попиту споживачів	Опитування, тестування
Організація проведення бенкетів та прийомів. Організація обслуговування бенкетів за столом	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: – розробка плану проведення банкетів з використанням методів сіткового планування та управління; – особливості складання меню при проведенні банкетів із повним обслуговуванням офіціантами; – підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі при проведенні банкету-прийому	Опитування на практичних заняттях, тестування
Організація обслуговування бенкетів групи фуршет	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: – характеристика комбінованих бенкетів; – особливості сервірування столів при проведенні комбінованих бенкетів	Опитування на практичних заняттях, тестування
Організація проведення банкету-чай, банкету-кава	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: – особливості складання меню при проведенні банкету-чай; – особливості складання меню при проведенні банкету-кава	Опитування на практичних заняттях, тестування

1	2	3	4
Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: – характеристика асортименту страв та напоїв, які реалізуються при обслуговуванні за типом «шведський стіл»; – особливості розміщення столів при проведенні банкету за типом «шведський стіл»	Опитування на практичних заняттях
Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: – особливості складання меню при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства; – особливості організації весільного банкету	Опитування на практичних заняттях, тестування
Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві	4	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – вимоги до обслуговуючого персоналу, які надає послуги кейтерінгу в закладах ресторанного господарства; – використання методу сіткового планування та управління при наданні послуг кейтерінгу	Опитування Тестування
Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку	4	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – характеристика контингенту споживачів залежно від терміну проведення спеціальних заходів; – принципи складання меню для учасників спеціальних заходів: конференцій, презентацій, нарад	Опитування Тестування
Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: – національні традиції харчування туристів з Польщі, Болгарії, Франції, Німеччини, тощо;	Опитування Тестування
Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: – організація харчування будівельників позаміської зони; – організація харчування шахтарів під землею	Опитування Тестування

1	2	3	4
Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання	4	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: <ul style="list-style-type: none"> <li>– вплив режиму навчання на формування потоків споживачів у їдальнях при навчальних закладах;</li> <li>– визначення місткості закладів ресторанного господарства за місцем навчання, оснащення їх роздавальним обладнанням</li> </ul>	Опитування Тестування
Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: <ul style="list-style-type: none"> <li>– особливості складання меню у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку;</li> <li>– рекреаційна сутність лікувально-оздоровчого відпочинку</li> </ul>	Опитування Тестування
Організація обслуговування споживачів на транспорті	4	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: <ul style="list-style-type: none"> <li>– особливості обслуговування автопасажирів;</li> <li>– особливості обслуговування пасажирів на борту літака</li> </ul>	Опитування Тестування
Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: <ul style="list-style-type: none"> <li>– організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів;</li> <li>– особливості організації харчування під час проведення спортивних змагань;</li> <li>– обслуговування споживачів у садово-парковій зоні, у концертних закладах</li> </ul>	Опитування Тестування
Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах	4	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: <ul style="list-style-type: none"> <li>– типи закладів ресторанного господарства, що надають послуги харчування на виставках та ярмарках;</li> <li>– особливості організації харчування у фітнес-центрах</li> </ul>	Опитування Тестування
Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	2	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: <ul style="list-style-type: none"> <li>– види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства. види музичного обслуговування, їх особливості.</li> <li>– види розваг спортивного напрямку. форми поєднання більярдної гри з підприємствами ресторанного господарства</li> </ul>	Опитування Тестування
<b>Разом</b>	<b>86</b>		Екзамен

## **6. Перелік питань до екзамену з організації ресторанного господарства**

1. Ресторанне господарство: основні напрямки, місце в індустрії гостинності, тенденції та перспективи розвитку.
2. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства
3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства
4. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.
5. Історія виникнення та розвитку закладів ресторанного господарства.
6. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.
7. Сутність послуг з організації обслуговування та дозвілля споживачів у закладах ресторанного господарства.
8. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.
9. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.
10. Характеристика методів і форм обслуговування у закладах ресторанного господарства.
11. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства: заготівельні, доготівельні, спеціалізовані цехи та організація роботи допоміжного виробництва.
12. Особливості професійної етики обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства.
13. Характеристика торговельних приміщень закладів ресторанного господарства: їх види, взаємозв'язок торгівельних залів, виробничих та підсобних приміщень, інтер'єр та устаткування залів.
14. Особливості національних кухонь країн Прибалтики. Характеристика поширених страв.
15. Особливості національних кухонь Середньої Азії. Характеристика поширених страв.
16. Особливості національних кухонь країн Європи. Характеристика поширених страв.
17. Особливості використання сировини та харчових продуктів, способів їх кулінарної обробки в національних кухнях країн Європи.
18. Особливості національних кухонь країн Азії. Характеристика поширених страв.
19. Особливості національної кухні Америки. Характеристика поширених страв.
20. Особливості харчування туристів в Україні. Характеристика закладів ресторанного господарства з національним колоритом.
21. Особливості національної кухні Австралії. Характеристика основних страв.

22. Особливості використання сировини та харчових продуктів, способів їх кулінарної обробки в національній кухні Австралії.

23. Особливості організації харчування туристів з країн Сходу. Характеристика страв китайської, японської, корейської та в'єтнамської кухні.

24. Особливості організації харчування туристів з країн Європи. Характеристика страв італійської, німецької, французької та іспанської кухні.

25. Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства відкритого типу.

26. Організація харчування іноземних туристів, режим харчування.

27. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку.

28. Організація харчування іноземних туристів. Сервіс по типу «шведського столу (ліній)».

29. Організація харчування іноземних туристів. Сервіс прискорених видів харчування.

30. Сучасні напрямки швидкого обслуговування туристів.

31. Характеристика і концепція діяльності барів. Організація обслуговування споживачів у барах. Подавання напоїв. Професійні вимоги до бармена.

32. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.

33. Організація обслуговування пасажирів і туристів на транспорті та на шляху слідування.

34. Особливості подавання страв (супів, холодних страв, закусок) і гарячих напоїв. Підбір посуду для подавання та послідовність подавання.

35. Обслуговування бенкетів та прийомів: класифікація бенкетів і прийомів; порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів; підготовка до проведення бенкету.

36. Обслуговування бенкетів та прийомів: бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет-прийом за типом «шведського столу», бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами; бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами; бенкет-чай тощо.

37. Меню в закладах ресторанного господарства. Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню.

38. Столовий посуд, набори. Порцеляновий та фаянсовий посуд, Керамічний посуд, Металевий посуд та набори, Скляний і кришталевий посуд. Дерев'яний посуд та набори. Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу. Столова білизна.

39. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів закладів ресторанного господарства.

40. Основи раціонального харчування. Закони раціонального харчування населення. Характеристика основних харчових продуктів за складом та поживною цінністю.

Трете питання – виконати завдання.

## 7. Методи навчання

**Методи навчання** – засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких, у тих, хто навчається формуються необхідні знання, вміння та навички. Кожний метод – це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усне викладення навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, практичні роботи, самостійна робота.

Використовуються такі методи навчання:

– *методи організації навчально-пізнавальної діяльності*: словесні (лекція, розповідь, пояснення, бесіда, інструктаж, навчальна дискусія, диспут), наочні (демонстрування, ілюстрування), практичні; індуктивні, дедуктивні, метод аналогій; проблемно-пошуковий, евристичний, дослідницький, репродуктивні методи, самостійна робота з електронним навчально-методичним комплексом.

– *методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності*: бесіда, виконання проектів, тестових завдань, опитування, методи інтерактивного навчання, практичні роботи спрямовані на застосування теоретичних знань на практиці; методи формування інтересу (аналіз проблемних ситуацій).

– *методи контролю і самоконтролю*: усний і письмовий контроль, практичні роботи, тестування, фронтальний і диференційований, поточний і підсумковий контроль.

Під час викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-методи, ділові ігри, презентації.

Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведено у табл. 7.1.

**Проблемні лекції** спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система дозволяє студентам сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, що необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

**Презентації** – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг під час

використання у навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

**Кейс-метод** – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної, управлінської діяльності фахівців та передбачає розгляд виробничих ситуацій, проблемних ситуацій тощо.

**Міні-лекції** передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження.

На початку проведення міні-лекції за вказаними вище темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло. Лекційне заняття, проведене у такий спосіб, пробуджує у студента активність та увагу при сприйнятті матеріалу, а також спрямовує його на використання системного підходу при відтворенні інформації, яку він одержав від викладача.

Проблемні лекції та міні-лекції доцільно поєднувати з такою формою активізації навчального процесу, як робота в малих групах.

**Робота в малих групах** дає змогу структурувати лекційні або практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5-6 осіб та презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

**Семінари-дискусії** передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

**Ділові ігри** – форма активізації студентів, за якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації у ролі безпосередніх учасників подій.

Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведено у табл. 2.7.

Таблиця 7.1.

**Розподіл форм та методів активізації процесу навчання  
за темами «Організації ресторанного господарства»**

Тема	Практичне застосування методів
1	2
<i>Тема 1.1.</i> Історія та тенденції розвитку кулінарної майстерності та ресторанного сервісу	<i>Проблемна лекція</i> з питання «Основні напрямки та перспективи розвитку організації ресторанного господарства у сучасних умовах»



Тема 1.3. Характеристика закладів ресторанного господарства та їх інноваційна діяльність	Проблемна лекція з питання: «Особливості надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства»
Тема 1.4. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства	Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: «Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості»
Тема 1.5. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства	Кейс «Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства»; Презентація результатів роботи в малих групах
Тема 1.6. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	Міні-лекція з питання: «Особливості застосування принципів раціональної організації виробничого процесу в сучасних умовах»
Тема 1.6. Організація та структура виробництва підприємств ресторанного господарства	Кейс «Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства». Презентація результатів роботи в малих групах
Тема 2.3. Організація та технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Міні-лекція, семінар-дискусія з питання: «Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у підприємствах ресторанного господарства». Ділова гра: «Загальні принципи організації обслуговування відвідувачів у ресторані. Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані». Презентація результатів роботи в малих групах
Тема 2.5. Організація та технологія обслуговування банкетів, прийомів та інших свят	Ділова гра: «Основні принципи організації банкетів та прийомів» Презентація результатів роботи в малих групах
Тема 2.6. Організація надання послуг харчування та обслуговування учасників культурних, ділових, громадських та спортивних заходів	Ділова гра: «Організація обслуговування тематичних заходів» Презентація результатів роботи в малих групах

## 8. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критеріїв знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною навчального процесу.

Експрес-контроль підготовки студентів до практичного заняття, проведення розрахунків і оформлення результатів практичної роботи; оцінка роботи студентів протягом практичного заняття; перевірка ведення конспекту тем, що винесені на самостійне опрацювання; оцінка за навчальний проект; наповненість портфоліо тощо.

Критерії оцінювання знань вводяться з урахуванням особливостей навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» з наступним детальним поясненням щодо виставлення оцінки:

- Присутність на лекції, вивчення та доповнення матеріалу лекції – 10 балів (відвідування 1 лекції дорівнює 2 бали);
- Виконання та здача практичної роботи – 30 балів (максимальна кількість балів 4: допуск – 1 бал, виконання – 1 бал, обробка інформаційних джерел – 1 бал, здача – 1 бал);
- Виконання завдань самостійної роботи – 20 балів (0,5 бали за одну роботу);
- Розробка та захист проекту – 10 балів;
- Виконання ситуаційних завдань – 10 балів;
- Екзамен – 20 балів.

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру та рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю.

Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

Для організації поточного контролю програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота між відповідними об'єктами контролю (табл. 8.1).

За рішенням кафедри студентам, які брали участь в позанавчальній науковій діяльності – в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо – можуть присуджуватись додаткові бали за результати поточного контролю. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на практичних заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання ситуаційних завдань.

**Розподіл балів, які отримують студенти**

Поточна робота																	max	Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Вид роботи	Блок 1. Функціонування виробничої системи закладів ресторанного господарства								Блок 2. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства										
	T 1.1	T 1.2	T 1.3	T 1.4	T 1.5	T 1.6	T 1.7	T 1.8	T 2.1	T 2.2	T 2.3	T 2.4	T 2.5	T 2.6	T 2.7	T 2.8			
Лекції	0,5	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	0,5	0,5	1	0,5	10	20	100
Практичні	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	20		
Самостійні	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	50		
Разом	5,5	7	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	7	5	4,5	4,5	4,5	4,5	5	4,5	80		

Оцінювання проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і під час виступів в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Під час контролю систематичності та активності роботи на практичних заняттях оцінці підлягають рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах; активність під час розв'язанні ситуаційних задач, рівень проведення презентації результатів роботи та захисту.

Під час контролю виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань; проведення розрахунків; підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, підготовка реферативних матеріалів з публікацій тощо.

При виконанні ситуаційних завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного блоку. Проміжний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання, тестування, рішення задач.

У разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, за дозволом декана, скласти їх до останнього практичного заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

Підсумковий бал за результатами поточного контролю оформлюється під час останнього практичного заняття відповідного семестру.

Для визначення оцінки під час проміжного контролю враховуються результати поточного контролю з практичних, лабораторних занять, результати захисту індивідуального завдання, передбаченого з даної навчальної дисципліни.

На тижнях проміжного контролю студент може виконати окремі пропущені практичні заняття, захистити індивідуальні завдання, отримати консультацію, а також виконати інші види робіт, необхідні для позитивного оцінювання виконання ним індивідуального навчального плану.

Студент вважається допущеним до проміжного контролю, якщо він виконав усі види робіт, що передбачені робочою програмою з вивчення відповідного блоку дисципліни «Основи ресторанного господарства».

У разі недопущення студента до проміжного контролю або відсутності на ньому, викладач проставляє йому у відомості 0 (нуль) балів. У разі поважної причини відсутності декан факультету надає студентові дозвіл на проходження відповідного проміжного контролю в індивідуальному порядку. Оцінки проміжного контролю з дисципліни можуть виставлятися за результатами поточного контролю навчальної роботи студента.

Результати проміжного контролю доводяться до відома студентів не пізніше наступного робочого дня після дати його проведення.

Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів проміжного контролю.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства», формою підсумкового контролю якої є екзамен, здійснюється на основі результатів поточного і підсумкового контролю знань (екзамену).

*Завданням екзамену* є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

Екзамен проводиться в усній формі.

На екзамен виносяться вузлові питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати окремі знання і застосувати їх під час вирішення практичних задач тощо.

Перелік питань, що охоплюють зміст програми дисципліни, критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються кафедрою, включаються до робочої програми дисципліни і доводяться до студентів на початку семестру.

Результати екзамену оцінюються в діапазоні від 20 до 40 балів (включно).

У разі, коли відповіді студента оцінені менше ніж в 20 балів, він отримує незадовільну оцінку за результатами екзамену (тобто 0 балів).

Загальна підсумкова оцінка з дисципліни складається з суми балів за результати поточного контролю знань та за виконання завдань, що виносяться на екзамен (за умови, що на екзамені студент набрав не менше 20 балів).

Якщо на екзамені студент набрав менше 20 балів, а також отримав незадовільну оцінку, загальна підсумкова оцінка включає лише результати поточного контролю.

До відомості обліку поточної і підсумкової успішності заносяться сумарні результати в балах поточного контролю та екзамену (табл. 8.2).

Таблиця 8.2.

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка за національною шкалою		Оцінка ЄКТС	100-бальна система оцінювання
Екзамен (чотирирівнева)	Залік (дворівнева)		
відмінно	зараховано	A	90-100
добре	зараховано	B	80-89
		C	71-79
задовільно	зараховано	D	61-70
		E	50-60
незадовільно	незараховано	FX	30-49
		F	0-29

Оцінки за екзамен виставляються згідно з табл. 8.3.

Таблиця 8.3.

### Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Оцінка	Бали
5 (відмінно)	20-17
4 (добре)	16-14
3 (задовільно)	13-10
2 (незадовільно)	9-0

**20-17 балів** студент отримує, якщо дає обґрунтовані, глибокі та правильні відповіді на теоретичні питання, демонструє здатність аналізувати, робити логічні висновки та узагальнення, отримані на основі програмного, додаткового матеріалу, законодавчих актів та нормативних документів. Під час виконання практичного завдання студент грамотно та вільно застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені програмою дисципліни, вірно відтворює алгоритм виконання задачі.

**16-14 балів** студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені незначні помилки у формулюванні термінів, питання викладене недостатньо

глибоко, у стислій формі. Під час виконання практичного завдання студент застосовує узагальнені знання навчального матеріалу, передбачені програмою. Практичне завдання виконується взагалі правильно, але мають місце окремі неточності.

**13-10 балів** студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені суттєві помилки у формулюванні термінів, питання викладене не глибоко, у занадто стислій формі. Під час виконання практичного завдання студент застосовує навчальний матеріал без достатнього розуміння, припускається помилок, зустрічається зі значними труднощами щодо аналізу та висновків.

**9-0 балів** студент отримує, якщо теоретичні питання не розкриті, студент зовсім не відповідає на поставлене питання або відповідає неправильно. Відповідь містить зайвий матеріал, що не відповідає змісту питання і свідчить про нездатність студента зрозуміти питання. Студент не може виконати практичні завдання, припускає принципові помилки, виявляє здатність до викладення думки на елементарному рівні.

## 9. Рекомендована література

### Базова

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Архіпов, В. Русавська. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 340 с.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В. В. Архіпов. – К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.

3. Мальська М. П. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник / М. П. Мальська, О. М. Гнатюк, Н. М. Ганич. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

4. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.

5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВНЗ / За ред. П'ятницької Н. О. – К. : Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

### Допоміжна

1. Барановский В. А. Официант-бармен. Пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 352 с.

2. Официант-бармен от А до Я. / Авт. сост. Ю. Г. Хацкевич. – Мн. : ООО «Харвест», 2003. – 224 с.

3. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства : Опорний конспект лекцій. II частина / М. І. Пересічний. – К., 2011. – 182 с.

4. Ростовський В. С. Барна справа: підручник для студ. спец. 6.140101. «Готельно-ресторанна справа» / В. Ростовський, С. Шамаєн. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 396 с.

5. Чалова Н. В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 352 с.

### **13. Інформаційні ресурси**

1. Нормативні акти України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://world-vtourism.com>.
2. Офіційний сайт компанії «Ресторатор Україна» [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>
3. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restcon.ru>.

## Додаток А.

## Відсоткове співвідношення страв в асортименті для підприємств ресторанного господарства різних типів

Страва	Загально- доступна їда- льня	Їдальня при пром. підпри- ємстві	Їдальня при на- вчально- му закладі	Дієтична їдальня із вільним вибором страв			Ресторан загально- міського типу	Ресторан при готелі	Заку- ку- соч- на	Кафе
				Сніданок	Обід	Вечеря				
ХОЛОДНІ	20	18	20	30	25	30	35	30	35	40
рибні	15	10	15	12	12	12	40	30	20	10
м'ясні	15	30	20	8	8	8	25	25	20	40
овочеві салати, вінегрети	25	20	35	35	35	35	20	30	25	□
молоко, к/м продукти та бу- терброди	45	40	30	45	45	45	15	15	35	50
СУПИ	30	30	30	□	25	2	20	20	10	5
заправні:	90	90	70	□	45	□	87	80	□	□
м'ясні	60	90	40	□	□	□	60	60	□	□
рибні	25	□	25	□	□	□	40	30	□	□
овочеві	15	10	35	□	□	□	□	10	□	□
прозорі	□	□	□	□	15	□	10	15	100	100
супи-пюре	□	□	□	□	20	□	□	□	□	□
молочні та ін.	10	10	30	□	20	□	3	5	□	□
ДРУГІ СТРАВИ	40	37	40	60	35	60	40	40	50	45
рибні	15	15	15	25	25	25	20	20	15	□
м'ясні	65	65	55	40	40	40	70	60	50	50
з овочевим гарніром	□	□	□	□	□	□	□	□	70	70
з крупами, макаронами, бо- бовими	□	□	□	□	□	□	□	□	30	30
овочеві	5	5	15	15	15	15	□	5	□	□
круп'яні й борошняні	10	□	12	10	10	10	10	10	20	20
з яєць та молочні	5	15	3	10	10	10	□	5	15	30
СОЛОДКІ	10	15	10	10	15	10	5	10	5	10
гарячі	□	□	5	□	□	□	5	5	□	20
холодні	100	100	95				95	95	100	80



**ПОСЛІДОВНІСТЬ ЗАПИСУ СТРАВ У МЕНЮ****I. Фірмові страви й закуски****II. Холодні страви й закуски**

1. Ікра зерниста осетрових риб, паюсна. Ікра зерниста осетрових риб, паюсна.
2. Риба малосольна (сьомга, лососина з лимоном)
3. Рибні холодні страви: Риба відварна з гарніром (осетрина, білуга, севрюга); Риба заливна; Риба під маринадом; Риба під майонезом;
4. Рибна гастрономія та закусочні консерви: Шпроти з лимоном; Риба гарячого та холодного коптіння.
5. Оселедець натуральний, з гарніром, рублений.
6. Нерибні продукти моря.
7. Салати та вінегрети.
8. М'ясні холодні страви та закуски: М'ясо відварне, заливне; М'ясна гастрономія; М'ясо смажене.
9. Домашня птиця та дичина холодні.
10. Кисломолочні продукти.

**III. Гарячі закуски**

1. Рибні, з нерибних продуктів моря.
2. М'ясні.
3. З субпродуктів.
4. З птиці й дичини.
5. Овочеві й грибні.
6. З яєць і борошняні.

**IV. Супи**

1. Прозорі.
2. Заправні.
3. Пюре
4. Молочні, холодні, солодкі.

**V. Рибні гарячі страви**

1. Риба відварна та припущена.
2. Риба смажена.
3. Риба запечена.

**VI. М'ясні гарячі страви**

1. М'ясо відварне, припущене.
2. М'ясо, смажене великими й порційними кусками.
3. М'ясо в соусі(бефстроганов, піджарка).
4. М'ясо, смажене у панірованому вигляді.
5. Субпродукти смажені.
6. М'ясо тушковане й запечене.
7. Страви з рубленого м'яса й котлетної маси.

**VII. Гарячі страви з домашньої птиці та дичини**

1. Птиця відварна, припущена.
2. Птиця фарширована.

3. Птиця та дичина смажені.
4. Страви з тушкованої птиці.
5. Страви з рубленої птиці.

**VIII. Страви з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, борошняні**

**IX. Страви з яєць та сиру**

**X. Солодкі страви**

1. Гарячі (яблуко у тісті, каша гур'євська, пудинги, млинці з варенням та інші).
2. Холодні (киселі, муси, самбуки, креми, морозиво, сливки збиті з наповнювачами, компоти із свіжих та консервованих фруктів).
3. Фрукти, ягоди натуральні й в сиропі.

**XI. Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад)**

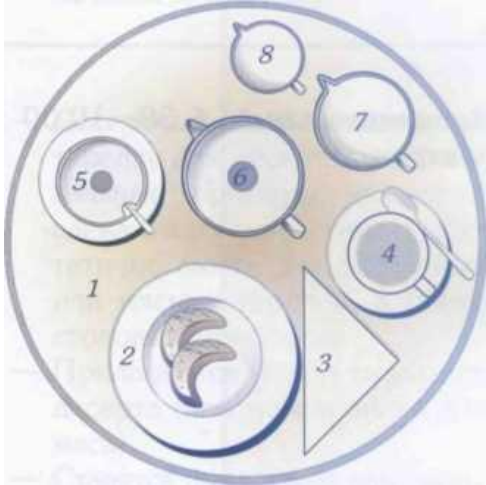
**XII. Холодні напої власного виробництва**

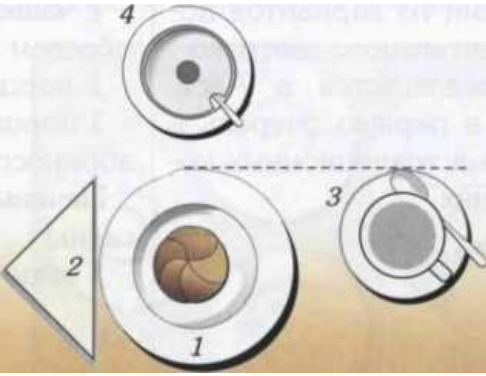
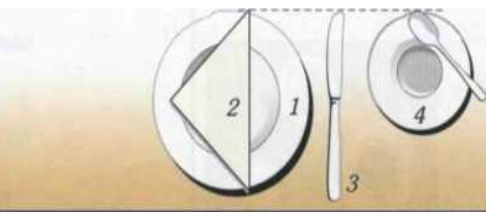
1. З фруктів та ягід (власного виробництва).
2. Коктейлі (безалкогольні).

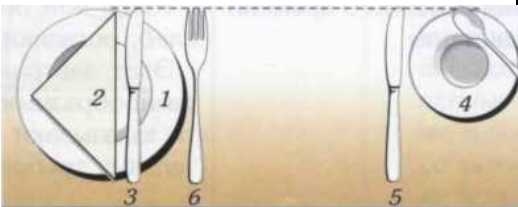
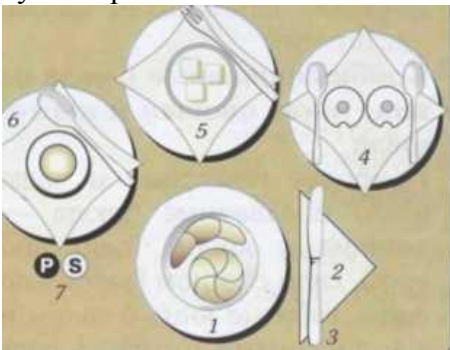

**XIII. Борошняні кулінарні та кондитерські вироби**

(Тістечка в асортименті, торти, кекси, пиріжки, пироги та ін.).

## ВИДИ СНІДАНКУ

Вид сніданку	Час подавання	Загальна частина	Пропозиція	Види сервірування	Обслуговування
Ранковий чай	6.00–7.30	Найчастіше у Великобританії та континентальній Європі. Для гостей може подаватися в номер	Порція чаю з холодним молоком або збитими вершками, кілька кексів або бісквітів	 <p>1) сервірувальна чашка із серветкою  2) десертна тарілка з кексом або бісквітами  3) паперова серветка  4) блюдце, чайна чашка, кавова ложка  5) цукор (у відкритому або упакованому вигляді)  6) чайник  7) чайник для окропу  8) молочник або чашка для збитих вершків</p>	

Простий сніданок	6.30–10.00	Часто у Франції, країнах Середземномор'я, Австрії та Німеччині. Виняток: у кав'ярнях та кав'ярнях-еспресо у Відні	Чашка напою до сніданку (найчастіше кава, але може бути також чай, какао, шоколад або молоко). Одна булочка або рогалик (у Франції або Італії круасан)	 <p>1) десертна тарілка з печивом 2) паперова серветка 3) блюдце, чашка з напоєм до сніданку, кавова ложка 4) цукор</p>	Десертна тарілка з печивом. Напої до сніданку і цукор
Склад-ний сніданок	6.30–10.00	Класичний вид сніданку	Порція напою до сніданку: чай, кава, какао, шоколад або молоко Порція вершкового масла Порція мармеладу і меду Два печива до сніданку	 <p>1) десертна тарілка 2) серветка 3) ніж для десерту 4) чашка з кавовою ложкою</p>	Подається підігріта чашка. Напої до сніданку підігріваються. Порційна чашка (разом з чайником і чайником з окропом) і чашка для молока або збитих вершків; відповідно виставляють прибор для віджимання лимону. Вершкове масло, мармелад, печиво для сніданку
Додатковий сніданок	6.30–10.00	Додатково до складного сніданку	Додатковий складний сніданок: склянка фруктового або	Сервіровку доповнюють лотками для ковбаси або сиру	Десертний ніж викладають на тарілку для десерту, інші прибори

			<p>овочевого соку. Лоток з ковбасою або сиром або ячна страва, наприклад, омлет. Йогурт, вівсяні пластівці, кисломолочний сир</p>	 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) десертна тарілка</li> <li>2) серветка</li> <li>3) ніж для десерту</li> <li>4) блюдце з кавовою ложкою</li> <li>5) десертний ніж</li> <li>6) десертна виделка</li> </ol>	<p>викладають ліворуч (повинно бути достатньо місця для десертних і мілких столових тарілок, а також столових приборів).</p>
Сніданок по-віденському	6.30–10.00	Один з варіантів додаткового сніданку. Пропонують в Австрії, насамперед традиційних кав'ярнях Відня	<p>Чашка напою до сніданку (переважно кава зі збитими вершками)          Порція вершкового масла          Порція мармеладу (найчастіше абрикосового)          Печиво до сніданку (булочка і рогалик)          Яйце некруто</p>	<p>Страви подають на великих тацях як у кав'ярнях</p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1) десертна тарілка з печивом</li> <li>2) паперові серветки</li> <li>3) ніж для десерту</li> <li>4) мармелад і мед (у відкритому вигляді або упаковці)</li> <li>5) вершкове масло (у відкритому вигляді або упаковці)</li> <li>6) чашка для яйця на блюдці з ложкою для яйця (кавова ложка)</li> </ol>	<p>Обслуговування відбувається так само, як при додатковому сніданку          Десертну тарілку з ножем для десерту викладають ліворуч.          Яйце виставляють у центрі</p> 

				<p>7) сільничка і перечниця. Напої подають на маленькій таці для кав'ярні</p>  <p>1) склянка для води, подають у кав'ярнях на блюдці з кавовою ложкою 2) блюдце і чашка для напоїв до сніданку 3) цукор (у відкритому вигляді або упаковці)</p>	<p>Так тримають таці у кав'ярнях</p>
Континентальний сніданок	6.30–10.00	<p>Загальне поняття для англійського та американського сніданку. Компонування і виконання замовлення після завершення основного часу для подавання їжі</p>	<p>Напій до сніданку Вершкове масло Мармелад, джем, мед Тости або печиво до сніданку (білий хліб, рогалики, солодка випічка) Цей сніданок може бути доповнений стравами, які гості замовляють спеціально</p>	 <p>1) ніж для м'яса 2) виделка для м'яса 3) супові або десертні ложки (подають одразу після того, як замовлена страва подана в супових</p>	<p>Доповнюють водою з льодом, виставляють кружку для льодяної води. Виставляють фруктові або овочеві соки, підігріті чашки для напоїв до сніданку Підігрівають напої до сніданку і виставляють чашки (гості з Європи часто запитують, коли можуть отримати підготовлені до сніданку напої.</p>

				тарілках або мисках) 4) десертна тарілка 5) ніж для десерту 6) серветка 7) блюдо з кавовою ложкою 8) склянка для води (при формуванні сніданку по-американськи, як правило, подають склянку для води з льодом)	Для американців сервірують усе разом – воду з льодом, фруктові або овочеві соки, напої до сніданку, а також вершкове масло). Використані склянки для соків прибирають. Виставляють свіжі фрукти або компот. Прибирають миски для компоту і відповідно десертні тарілки з приборами. Виставляють чашки з молоком і цукровий пісок. Прибирають супові тарілки або миски з ложками і чашками. Виставляють страви зі сніданком. Прибирають тарілки зі столовими приборами. Десертні тарілки разом з десертними ножами знову виставляють у центрі перед гостями
Розширений сніданок /сніданок континент	Індивідуальне замовлення	Додатково до континентального сніданку	Подають соки, сири, ковбасу, шинку, яйця, йогурти, сир, сухі пластівці	Сервіровку доповнюють тарілкою для м'яса, призначеного для гарячої страви	Подають ніж і виделку для десерту (або ніж і виделку столові). Виставляють фруктові або овочеві соки, підігріті

альний плюс					чашки. Напої для сніданку підігрівають. Виставляють чайники, вершкове масло, десертні тарілки (або мілкі столові тарілки), лотки з ковбасою або сиром і підставки для яєць
1) десертна тарілка 2) серветка 3) ніж для десерту 4) блюдце з кавовою ложкою 5) ніж для м'яса 6) виделка для м'яса					

Для організації сніданків використовуються різноманітні методи обслуговування: обслуговування «а ля карт»; «а парт»; «табльдот»; шведський стіл; буфетне обслуговування.

**Обслуговування «а ля карт» (a la cart).** Гості з меню страв і напоїв обирають те, що їм найбільше подобається. Замовлення передається на кухню і відразу ж починається приготування та сервірування замовлених страв і напоїв. За такого обслуговування гість може отримати від офіціанта пораду, а офіціант, зі свого боку, бере активну участь у виборі страв і напоїв. Часто офіціант може порекомендувати скуштувати страву, про яку гість просто ніколи не чув. Поради про поєднання вин зі стравами, які замовив гість, завжди приймають з вдячністю. Незважаючи на те, що метод «а ля карт» вважається найбільш трудомістким, на сьогодні він є найпоширенішим методом обслуговування в ресторанах, тому що найбільше відповідає бажанням гостей.

**«А парт» (a part).** За цього методу обслуговування гості, попередньо зробивши замовлення, обслуговуються у встановлений проміжок часу. Дуже часто застосовується в будинках відпочинку та курортних готелях.

**«Табльдот» (tabled'hote).** Відрізняється від «а парт» тим, що всі гості обслуговуються в один і той самий час і за тим самим меню. Обслуговування починається тоді, коли всі гості зберуться за столом. Часто використовується в пансіонатах, будинках відпочинку, інших засобах розміщення, де виробничі потужності і можливості кухні досить обмежені.

**Шведський стіл.** Представляє широкий вибір закусок і страв з вільним доступом: можна взяти що завгодно з того, що запропоновано і виставлено. Це може бути і досить обмежений набір (джем, хліб, масло, 2-3 види ковбаси і сиру, один вид соку, чай, кава), і по-справжньому багатий стіл з численними стравами. Все залежить як від категорії готелю, так і від країни.

**Буфетне обслуговування.** Буфети передбачають самообслуговування гостей. Обслуговуючий персонал поповнює асортимент страв і закусок, приносить додаткові порції, дає гостям поради при виборі їжі, відкриває пляшки з напоями, готує чай чи каву, забирає використаний посуд і приладдя. Асортимент буфетної продукції залежить від умов її приготування і відпуску та може бути найрізноманітнішим: прохолодні і гарячі напої, хлібобулочні і кондитерські вироби, молочнокислі продукти, фрукти, різноманітні бутерброди, закуски тощо.



## Асортимент страв до національних сніданків

Національний сніданок	Складові елементи сніданку
Австрійський 1-й	Кава із сливками або молоком, булочка
Австрійський 2-й	Холодні закуски (ковбаса, відварне м'ясо), гарячі блюда (тушкована або запечена яловичина, обсмажена печінка), мінеральна вода, кава.
Англійський 1-й	Ранішній чай або каву (чи гарячий шоколад), цукор, булочні вироби, тости, вершкове масло (маргарин), джем, мед, варення. приносять до номера готелю
Англійський 2-й	Сніданок у закладі харчування, до меню якого в додаток до першого сніданку включають страви з яєць (яєчня з шинкою чи беконом, яйцями, смаженими на хлібі, омлетом з шинкою чи шампінйонами тощо), рибними стравами, стравами із зернових (вівсяна каша чи суп на молоці чи воді з цукром чи сіллю).
Американський	Звичайна питна вода з кубиками льоду, фруктові соки (апельсиновий, грейпфрутовий, яблучний, томатний), свіжі фрукти, ягоди з молоком чи вершками або компот із фруктів (слив, персиків), страви із зернових (кукурудзяні чи рисові пластівці), невелика порція м'яса, пиріг тощо. Можуть бути запропоновані два яйця із смаженою картоплею, приготовлених на смак гостя у вигляді: глазуньї, яєчної кашки, омлету; можуть у ролі додаткових інгредієнтів додаватися бекон, сосиски, томати тощо.
Голландський	Кава, булочка і мармелад або гарячий шоколад з печивом
Іспанський і португальський ранній	Кава, булочка і мармелад або гарячий шоколад з печивом
Іспанський і португальський пізній (10.00-11.00)	Овочі, рибні і яєчні страви
Італійський	Свіжі фрукти, міцна кава з молоком, тости, булочки з мармеладом, медом, маслом
Німецький 1-й (близько 6.00)	Кава з молоком або сливками, булочки з мармеладом або джемом, можливі бутерброди з сиром і маслом
Німецький 2-й (10.00-11.00)	Холодні і гарячі закуски, перші і другі страви, десерт
Польський 1-й	Чай, кава з молоком, булочка, мармелад або варення
Польський 2-й	Холодні і гарячі закуски, десерт, кава, чай з молоком
Скандинавський	Рибні і м'ясні страви, хрусткі хлібці
Фінський	Гарячий напій з молоком
Французький 1-й	Дуже міцна кава з великим об'ємом молока, масло, сири різних сортів, хліб, булочки, рогалики
Французький 2-й	Холодні закуски (бутерброди, канапе, різні салати зі свіжих і консервованих овочів, птахи, риби, масла, нерибних морепродуктів), гаряча овочева закуска, рибні або м'ясні гарячі блюда з гарніром з овочів, фрукти, кава
Швейцарський 1-й	Кава з молоком, булочка

