

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ імені В.Н. КАРАЗІНА

Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

з дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальність (напрямок) 242 «Туризм»
освітня програма Туризм
спеціалізація _____
вид дисципліни обов'язкова
факультет міжнародних економічних відносин та туристичного
бізнесу

Укладач: к.е.н., доц. Селютін В.М.

РОЗШИРЕНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Тема 1. Теоретичні та методичні аспекти організації ресторанного господарства

Загальні поняття щодо організації послуг харчування.

Розвиток теорії та практики організації послуг харчування. Фрагментарний розвиток матеріальних та нематеріальних елементів обслуговування (меблі, посуд, інвентар, страви, вино-горілчані вироби, розподіл обов'язків, окрема послуга-комплекс ресторанних послуг). Процесний підхід: створення технологічних циклів і процесів надання ресторанних послуг для різних категорій споживачів. Менеджмент організаційно-обслуговуючої системи підприємства. Система управління якістю.

Типологія елементів обслуговування. Елементи функції реалізації готової продукції. Елементи функції організації споживання.

Тема 2. Приміщення, устаткування і оснащення підприємств ресторанного господарства

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла в інтер'єрі, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру, тощо. Вимоги до етапу комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна.

Класифікація способів обробки сировини та їх характеристика.

Види технологічного устаткування підприємств ресторанного господарства.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика, столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо.

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевого посуду та приборів.

Характеристики та призначення скляного посуду.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Тема 3. Організація виробництва ресторанної продукції

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямоточність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність, їх характеристика та основні показники.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Види меню та їх характеристика. Фактори, що впливають на складання меню.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи гарячого цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства.

Організація роботи холодного цеху. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи кондитерського цеху. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення

обладнанням та інвентарем.

Організація роботи хліборізки. Організація роботи мийної кухонного посуду.

Тема 4. Методи і форми обслуговування у закладах ресторанного господарства

Види, методи, форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Поняття видів, методів, форм обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства, їх характеристика та класифікація, їх особливості у різних типах підприємств та вплив на їх зміни у просторі та часі.

Характеристика форм самообслуговування. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів. Особливості змішаних форм обслуговування споживачів у різних типах закладів ресторанного господарства, характеристика та вимоги до них, сфери застосування.

Тема 5. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.

Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічні спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

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

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний

режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції.

Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів.

Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Тема 6. Обслуговування банкетів і прийомів

Класифікація банкетів та прийомів, порядок прийому замовлень та підготовки до обслуговування.

Організація проведення банкетів з частковим обслуговуванням офіціантами.

Особливості складання меню, розташування та сервірування столів, організації обслуговування, вимоги до поведінки персоналу під час обслуговування.

Організація обслуговування банкетів з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості складання меню, правила розташування та сервірування столів, організації обслуговування, етика поведінки персоналу під час обслуговування.

Особливості організації обслуговування окремих видів банкетів.

Організація обслуговування банкету-фуршет. Специфіка та переваги банкету-фуршету, особливості складання меню, варіанти сервірування столу скляним посудом, особливості обслуговування.

Організація обслуговування банкету-коктейлю. Особливості меню, обслуговування, послідовність подавання напоїв та страв.

Організація обслуговування банкету коктейль - парті, банкету коктейль - фуршет. Особливості складання меню до банкетів та їх обслуговування, етикет.

Організація обслуговування банкету - чай. Характеристика меню банкету - чай, особливості сервірування столу та обслуговування.

Організація обслуговування тематичних заходів. Особливості

підготовки та обслуговування тематичних заходів. Вимоги до меню, сервіровці столів. Особливості підготовки та обслуговування весільних свят.

Тема 7. Особливості обслуговування прийомів за протоколом

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.

Класифікація та характеристика бенкетів-прийомів.

Підготовча робота з влаштування прийому.

Підготовка приміщення до проведення прийому.

Складання меню для бенкету-прийому.

Особливості сервування столу на бенкеті-прийомі.

Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.

Тема 8. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.

Організація сніданку.

Організація "шведського столу (лінії)".

Організація прискорених видів харчування.

Особливості обслуговування в номерах готелю.

Особливості функціонування міні-бару.

Організація інших видів обслуговування.

Тема 9. Організація обслуговування учасників культурних, громадських та спортивних заходів

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.

Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Тема 10. Організація обслуговування іноземних туристів

Організація харчування іноземних туристів.

Організація обслуговування іноземних туристів у закладах

ресторанного господарства.

Організація обслуговування іноземних туристів у дорозі.

Розрахунок за харчування.

Комплексне обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.

Тема 11. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.

Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.

Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.

Обслуговування пасажирів на водному транспорті.

ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Тема 1. Теоретичні та методичні аспекти організації ресторанного господарства

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками.
3. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.
4. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.
5. Аналіз послуг закладів ресторанного господарства різного типу
6. Теоретична підготовка. Вибір закладу ресторанного господарства, підготовка форм та анкет для відображення результатів досліджень.
7. Збирання інформації, проведення анкетування, дослідження, систематизація отриманих даних, аналіз конкурентної спроможності послуг, які надає вибраний заклад ресторанного господарства.
8. Розробка пропозицій щодо удосконалення послуг ресторанного господарства та покращення їх якості у досліджуваному закладі ресторанного господарства

Тема 2. Приміщення, устаткування і оснащення підприємств ресторанного господарства

1. Вивчення посуду та наборів, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства: – металевого; – скляного; – фарфоро-фаянсового; – дерев'яного; – пластмасового; – одноразового використання

Тема 3. Організація виробництва ресторанної продукції

1. Організація роботи складського господарства.
2. Організація тарного господарства.
3. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства.
4. Структура виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу.
5. Класифікація виробничих процесів. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.
6. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Особливості їх застосування в сучасних умовах.
7. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика.

8. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність.
9. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Тема 4. Методи і форми обслуговування у закладах ресторанного господарства

1. Характеристика форм самообслуговування. Структура процесу самообслуговування. Реалізація готової продукції (перша стадія): підготовка роздавальні, обслуговування споживачів на роздавальні, завершення роботи на роздавальні. Організація споживання (друга стадія): підготовка до прийому споживачів, обслуговування споживачів у залі.
2. Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами. Реалізація готової продукції (перша стадія): підготовка роздавальні, отримання (відпуск) готової продукції, завершення роботи на роздавальні. Організація споживання (друга стадія): підготовка до прийому споживачів, обслуговування споживачів у залі.

Тема 5. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

1. Організація повсякденного обслуговування відвідувачів у ресторані: 1. Підготовка приміщень, меблів, столового посуду до обслуговування споживачів. 2. Попередня сервіровка столів. Покриття столів скатерттинами. Заміна скатертин. Складання серветок. 3. Основні правила сервіровки. 4. Попередня сервіровка столів: для подання сніданку; для подання обіду; для подання вечері; для подання чаю; для подання кави. 5. Додаткова сервіровка за меню. 6. Моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів
2. Правила подання буфетної продукції. Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок.
3. Правила подання супів. Правила подання других страв.
4. Правила подання солодких страв. Правила подання гарячих та холодних напоїв.

Тема 6. Обслуговування бенкетів і прийомів

1. Організація обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами: складання меню; розрахунок столового посуду, наборів, столової білизни; сервірування столу; моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами
2. Організація обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами: складання меню; розрахунок столового посуду, наборів,

столової білизни; сервірування столу; моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами

3. Організація обслуговування банкету-фуршет: складання меню; розрахунок столового посуду, наборів, столової білизни; сервірування столу; – моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-фуршеті

4. Організація обслуговування банкету-чай, банкету-кава: складання меню; розрахунок столового посуду, наборів, столової білизни; сервірування столу; моделювання процесу обслуговування банкету-чай, банкету-кава

5. Організація обслуговування банкету за типом «шведський стіл»: складання меню; розрахунок столового посуду, наборів, столової білизни; сервірування столу; моделювання процесу обслуговування банкету за типом «шведський стіл»

6. Організація обслуговування тематичних заходів: особливості складання меню; розрахунок столового посуду, наборів, столової білизни; сервірування столу; моделювання процесу обслуговування

Тема 7. Особливості обслуговування прийомів за протоколом

1. Організація обслуговування денних прийомів за протоколом: прийому-сніданок, прийому діловий сніданок, прийому «Бокал шампанського», прийому «Бокал вина».

2. Організація обслуговування вечірніх прийомів за протоколом: прийому «Чай», «Коктейль», «Фуршет», «Обід», «Обід-буфет (шведський стіл)», «Вечеря».

Тема 8. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі

1. Організація обслуговування в номерах. Робота диспетчерів. Правила поведінки офіціанта в номері.

2. Організація надання додаткових видів ресторанного обслуговування в готелі.

Тема 9. Організація обслуговування учасників культурних, громадських та спортивних заходів

1. Особливості організації обслуговування контингентів споживачів залежно від терміну проведення спеціальних заходів.

2. Принципи складання меню для учасників спеціальних заходів: конференцій, презентацій, нарад.

Тема 10. Організація обслуговування іноземних туристів

1. Кулінарні уподобання туристів з Великої Британії, Італії, Польщі, Болгарії, Франції, Німеччини, тощо.

2. Особливості організації обслуговування груп іноземних туристів.

Тема 11. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

1. Особливості обслуговування автопасажирів.
2. Особливості обслуговування пасажирів на борту літака.
3. Особливості обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Основні види самостійної роботи студента.

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

Таблиця – Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Теоретичні та методичні аспекти організації ресторанного господарства	2	6
	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: <ul style="list-style-type: none"> – перспективні напрямки розвитку галузі організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Конспектування та вивчення питань щодо правил роботи закладів ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р.) – характеристика послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів, а також громадян-підприємців згідно ГОСТ 30523-97. – вивчення нормативної документації – ГОСТ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства, – класифікація закладів ресторанного господарства згідно Рекомендацій «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99); – характеристика типів закладів ресторанного господарства, що наведені у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520) згідно ДСТУ 4281:2004 		
2	Приміщення, устаткування і оснащення підприємств ресторанного господарства	2	8
	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: <ul style="list-style-type: none"> - характеристика основного, допоміжного, побічного виробництва закладів ресторанного господарства; - класифікація робочих місць. - вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану; - вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства; - підбір меблів та способи їх розміщення у торгових залах закладів ресторанного господарства 		

3	Організація виробництва ресторанної продукції	2	8
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та підготовка до практичного заняття за наступними питаннями стосовно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - організації зберігання, транспортування та відпускання продукції у закладах ресторанного господарства; - прогресивні засоби перевезення товарів, комплексна механізація вантажно - розвантажувальних робіт, об'єктивна необхідність їх застосовування - класифікація операцій, як основної структурної одиниці виробничого процесу. - характеристика робочих місць виробництв різних типів; - особливості організації виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства різних типів; - організація робочих місць у заготівельних цехах; - особливості організації виробництва страв у доготівельних цехах закладів ресторанного господарства різних типів; організація робочих місць у доготівельних цехах - схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху; організація робочих місць у кулінарному цеху; - організація роботи кондитерських цехів; технологічний процес виробництва кондитерських виробів; - раціональна організації робочих місць із виготовлення різних видів тіста (дріжджового, листкового, пісочного, бісквітного, заварного); - призначення, технологічні операції, що виконуються у борошняному цеху, у цехах доробки напівфабрикатів та обробки зелені 		
4	Методи і форми обслуговування у закладах ресторанного господарства	2	6
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - організація продажу продукції власного виробництва для споживання вдома, через магазини кулінарії; - характеристика змішаних форм обслуговування споживачів та сфери їх застосування; - порядок розробки анкет для вивчення попиту споживачів 		
5	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	2	6
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підготовка обслуговуючого персоналу до роботи; - етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу; - клінінгові технології підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів 		
6	Обслуговування бенкетів і прийомів	4	8
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості складання меню при проведенні банкетів із повним обслуговуванням офіціантами; 		

	<ul style="list-style-type: none"> - підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі при проведенні банкету-прийому - характеристика комбінованих бенкетів; - особливості сервірування столів при проведенні комбінованих бенкетів - особливості складання меню при проведенні банкету-чай; - особливості складання меню при проведенні банкету-кава - характеристика асортименту страв та напоїв, які реалізуються при обслуговуванні за типом "шведський стіл"; - особливості розміщення столів при проведенні банкету за типом "шведський стіл" - особливості складання меню при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства; - особливості організації весільного банкету 		
7	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	4	8
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості організації денних прийомів за протоколом "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина". - особливості організації вечірніх прийомів за протоколом "Чай", "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря" 		
8	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	2	6
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика технології обслуговування в номерах; - характеристика додаткових видів ресторанного обслуговування в готелі 		
9	Організація обслуговування учасників культурних, громадських та спортивних заходів	2	6
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристика контингенту споживачів залежно від терміну проведення спеціальних заходів; - принципи складання меню для учасників спеціальних заходів: конференцій, презентацій, нарад 		
10	Організація обслуговування іноземних туристів	2	8
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - національні традиції харчування туристів з Польщі, Болгарії, Франції, Німеччини, тощо; 		
11	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	2	6
	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості обслуговування автопасажирів; - особливості обслуговування пасажирів на борту літака 		
12	Контрольна робота	30	30
	Разом	56	106

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Завдання для контрольних робіт

Для виконання чотирьох частин завдання студент обирає національну кухню із запропонованого викладачем переліку:

Кухня
1. Французька
2. Іспанська
3. Швейцарська
4. Чеська
5. Грецька
6. Македонська
7. Румунська
8. Чеська
9. Норвезька
10. Ірландська
11. Українська
12. Білоруська
13. Латвійська
14. Грузинська
15. Азербайджанська
16. Татарська
17. Таджикицька
18. Індійська
19. Китайська
20. Арабська
21. Марокканська
22. Мексиканська
23. Бразильська
24. Уругвайська
25. Чілійська

Частина 1

Перша частина має неструктурований вигляд. Студентові пропонується знайти матеріал і зробити презентацію щодо різних аспектів ресторанного господарства (історичні ескізи розвитку матеріальних складових ресторанного господарства, історичні особи та їх кулінарні уподобання, відомі шеф-кухарі, легендарні ресторани, тощо).

Частина 2

На основі обраної національної кухні треба розробити меню, яке містить по чотири страви в групах закусок, перших, других страв та десертів. З кожної групи обирається страву, для якої розробляються технологічна карта та технологічна схема.

Частина 3

Для виконання третьої частини студент обирає вид прийому (див. таблицю нижче) та розробляє заходи з організації його обслуговування.

Вид прийому	К-сть запрошених
1. Прийом-фуршет (національне свято держави)	150
2. Прийом-коктейль (ювілейна дата, що святкується всією державою)	250
3. Прийом-обід (на честь голови уряду держави перебування)	100
4. Прийом-обід-буфет (на честь видатних діячів культури)	115
5. Прийом за типом "шведського столу" (на честь видатних діячів спорту)	70
6. Прийом-обід-буфет в "англійському стилі" (укріплення та розширення дипломатичних зв'язків)	30
7. Прийом-вечеря (укріплення та розширення дипломатичних зв'язків)	25
8. Прийом-фуршет (на честь делегацій своєї країни в країні акредитації)	55
9. Прийом-коктейль (на честь окремих ділових осіб)	200
10. Прийом-обід (підписання міжнародної угоди)	60
11. Прийом-обід-буфет (укріплення та розширення дипломатичних зв'язків)	40
12. Прийом за типом "шведського столу" (на честь видатних представників ділової еліти)	95
13. Прийом-обід-буфет в "англійському стилі" (ювілейна річниця підписання міжнародної угоди)	25
14. Прийом-вечеря (національне свято держави)	100
15. Прийом-фуршет (на честь видатних діячів мистецтва)	165
16. Прийом-коктейль (ювілейна річниця підписання двосторонньої угоди)	180
17. Прийом-обід (на честь іноземної делегації сфери спорту)	90
18. Прийом-обід-буфет (ювілейна річниця встановлення дипломатичних відносин)	60
19. Прийом за типом "шведського столу" (укріплення та розширення дипломат. зв'язків)	150
20. Прийом-обід-буфет в "англійському стилі" (національне свято)	45

держави)	
21. Прийом-вечеря (на честь видатних представників ділової еліти)	50
22. Прийом-фуршет (на честь іноземної делегації сфери науки)	125
23. Прийом-коктейль (на честь іноземної делегації сфери бізнесу)	150
24. Прийом-обід (ювілейна річниця встановлення дипломатичних відносин)	80
25. Прийом-обід-буфет (на честь іноземної делегації сфери культури)	170

Основні завдання в цій частині:

- визначення виду прийому та вибір часу влаштування прийому;
- складання списку запрошених осіб;
- розсилання запрошень;
- складання плану-схеми розміщення гостей за столами (на певні види прийомів);
- вибір варіанта розсаджування гостей;
- вибір варіанта підготовки та оформлення приміщень до обслуговування;
- складання меню та аперитиву;
- вибір варіанта сервірування столів;
- вибір сценарію обслуговування гостей;
- підготовка тостів, промов та промов у відповідь;
- складання порядку проведення прийому.

Частина 4

Виконання завдання четвертої частини передбачає опис усіх форм ресторанного обслуговування в готелі. Студент, враховуючи обрану національну кухню, представляє інформацію щодо всіх видів та форм ресторанного обслуговування в готелі, який має один із закладів, що працює за концепцією національної кухні, обраної студентом.

ЗАВДАННЯ СЕМЕСТРОВИХ ЕКЗАМЕНІВ

Частина 1

Знайдіть відповідність рішень із групи Б умовам, запропонованим у групі А

Група А (вид бенкету)	Група Б (норматив обслуговування)
А 1. Під час організації бенкетів-фуршетів кількість офіціантів визначається з розрахунку	Б 1. один офіціант на 15-20 гостей
А 2. Під час організації бенкетів-коктейлів кількість офіціантів визначається з розрахунку	Б 2. два офіціанта на 10 гостей
А 3. Під час організації бенкетів-чаю кількість офіціантів визначається з розрахунку	Б 3. один офіціант на 10-15 гостей

А 1.	Б
А 2.	Б
А 3.	Б

Сніданки при готелях можуть бути класифікованими за наступними ознаками:

Група А (ознака класифікації)	Група Б (види сніданків при готелях)
А 1. за терміном функціонування	Б 1. сніданок до номеру готелю
А 2. за особливостями раціону	Б 2. вегетаріанський тощо
А 3. за релігійними особливостями	Б 3. дієтичний
А 4. за особливостями віку	Б 4. сезонний, місячний
А 5. за особливостями організації та подавання	Б 5. дитячий

А 1.	Б
А 2.	Б
А 3.	Б

А 4.	Б
А 5.	Б

(8)

Частина 2

Визначте, чи є вірним наведене твердження (обвести «так» чи «ні»):

У разі відмови замовника від обслуговування в день проведення заходу він зобов'язаний викупити замовлену продукцію	Так Ні	(2)
Забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення і пропонувати споживачеві обов'язковий асортимент продукції.	Так Ні	(2)
До працівників, зобов'язаних пройти попередній (до прийняття на роботу) медичний огляд і отримати санітарні книжки, відноситься адміністрація	Так Ні	(2)
До універсальних відносять бенкет за столом із повним або частковим обслуговуванням офіціантами	Так Ні	(2)
Довжина одного куверту для почесних гостей прийнята в межах 2-2,5 м.	Так Ні	(2)

(10)

Частина 3

1. У дипломатичній практиці зустрічаються такі види прийомів із розосередженим розміщенням без розсаджування:

—
 —
 —
 —

(4)

