

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	242 «Туризм»
вид дисципліни	обов'язкова

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Укладач: к.е.н., доц. Кучечук Л.В.

1. Навчальний контент

Розділ 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування

Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Приміщення для споживачів. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення. Обладнання і меблі для торгових приміщень.

Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна.

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.

Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства.

Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню.

Тема 5. Організація виробництва ресторанної продукції.

Структура виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства.

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.

Розділ 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства.

Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг.

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.

Тема 7. Обслуговування бенкетів.

Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Підготовка до проведення бенкету. 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. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.

Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Особливості організації бенкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.

Тема 9. Організація кейтерингового обслуговування.

Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Класифікація кейтерингових послуг.

Організація обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Особливості обслуговування під час презентацій та свят. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.

Розділ 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 10. Організація обслуговування в ресторанах.

Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан.

Тема 11. Організація обслуговування в барах і кав'яр'нях.

Характеристика барів та їх устаткування. Класифікація барів. Характеристика приміщень бару. Обладнання, посуд, інвентар. Барна карта. Подавання напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах. Організація робочого місця бармена. Підготовка бару до роботи. Особливості обслуговування в барах. Професійні вимоги до бармена. Кав'ярня як різновид кафе. Обладнання для приготування кави. Організація робочого місця бариста. Подавання кави та кавових напоїв. Посуд для подавання кави та кавових напоїв. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв.

Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.

Заклади ресторанного господарства при готелі. Організація сніданку. Обслуговування в обідній час. Організація "шведського столу". Обслуговування в номерах готелю. Міні-бар у номері готелю. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.

Тема 13. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.

Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями. Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування у фітнес-центрах. Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.

Тема 14. Особливості обслуговування туристів.

Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Характеристика послуг харчування. Організація обслуговування туристів. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями.

Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Базова література

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. – 3-те видання К.: Інкос, 2020. 280с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К: Центр учбової літератури, 2009. 340с.
3. Бондарь К., Коваленко Р. Бары и рестораны организация обслуживания. М.: Сварог, 2017. 320 с.
4. Коршунова А.Ф. Технология производства продукции ресторанного хозяйства. Д.: ДонГУЭТ, 2012. 386 с.
5. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства: підручник / Л.П. Малюк, Н.В. Полстяна, О.Ю. Давидова. Х. : Видавництво «Лідер», 2016. 488 с.
6. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. (теорія та практика). Підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 304 с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
8. Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., Peeters, P. (2019): Food management in tourism: reducing tourism's carbon footprint. Tourism Management, vol. 32, no. 3, pp. 534-543.
9. Ivkov M., Blešić I., Simat K., Demirović D., Božić S., Stefanović V.(2016): Innovations in the restaurant industry – an exploratory study. Economics of Agriculture. vol. 29, no. 4, pp. 1169-1186.
10. SANDERS E. STARTING A RESTAURANT BUSINESS BOOK: HOW TO START, FINANCE AND MARKETING A OPENING RESTAURANT (2016) CREATESPACE INDEPENDENT PUBLISHING PLATFORM. 82 P.
11. KAHL K.W., DAHMER S.J. RESTAURANT SERVICE BASICS. 2ND EDITION (2018) WILEY. 208 P.
12. BRYMER R., BRYMER A.R., CAIN L. HOSPITALITY: AN INTRODUCTION 16TH EDITION (2016) KENDALL HUNT PUBLISHING. 546 P.

Допоміжна література

1. Кучечук Л.В. Види та особливості ефективної Інтернет-реклами закладів ресторанного бізнесу. Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 8-9 квіт., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 50-54.
2. Кучечук Л.В., Подлепіна П.О. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України та перспективи його розвитку в умовах пандемії Covid-19 Бізнес-інформ, 2021, №9, С. 204-210.

3. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. 214 с.

4. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб К.: Кондор, 2013. 250 с.

5. Павлюченко О.С., Гавриш О.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник: К.: НУХТ, 2017. 227с.

Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, інше методичне забезпечення

1. Державна служба статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua/>.

2. Державний інфо-сервіс Start Business Challenge. URL: <https://sbc.regulation.gov.ua/>.

3. Офіційний сайт Державного агентства України з туризму та курортів URL: <http://www.tourism.gov.ua>

4. HoReCa-Україна URL: <https://horeca-ukraine.com/>

5. Ресторанный бизнес. выживание в эпоху Covid. URL: <https://bizrating.com.ua/20/articles/1328/index.html>

6. Сайт з питань ресторанного бізнесу URL: <http://www.ukrbiz.net>.

7. Restaurant revolution: how the industry is fighting to stay alive url: www.forbes.com/sites/hbsworkingknowledge/2020/08/10/restaurant-revolution-how-the-industry-is-fighting-to-stay-alive/?sh=2b331f34f1eb

8. COVID-19 and a way forward for restaurants and street food vendors URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/23311975.2021.1923359>

1.2. Дистанційний курс Кучечук Л.В. «Організація ресторанного господарства» режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5028>

2. Плани практичних(семінарських) занять, завдання для лабораторних робіт, самостійної роботи:

Теми семінарських (практичних) занять

№ з/п	Назва теми
1.	Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності
2.	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування
3.	Столовий посуд, набори, білизна
4.	Меню в закладах ресторанного господарства.
5.	Організація виробництва ресторанної продукції.
6.	Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг.
7.	Обслуговування бенкетів
8.	Особливості обслуговування прийомів за протоколом.
9.	Організація кейтерингового обслуговування.
10.	Організація обслуговування в ресторанах.
11.	Організація обслуговування в барах і кавяр'нях.
12.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.

13.	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.
14.	Особливості обслуговування туристів.
15.	Організація обслуговування пасажирів на транспорті

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи
1	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності» Самостійне вивчення та підготовка до опитування за наступними питаннями: 1. Необхідність вивчення дисципліни “Організація ресторанного господарства” в процесі підготовки фахівців сфери туризму. Зв’язок дисципліни з іншими навчальними курсами. 2. Значення ресторанного господарства в сучасному суспільстві. 3. Ресторанне господарство як галузь економіки та складова індустрії гостинності. 4. Підприємство – основна ланка галузі. 5. Галузеві та соціальні особливості виробничо-торгової діяльності ресторанних закладів. 6. Організаційно-економічні особливості виробничо-торгової діяльності ресторанних закладів. 7. Вимоги до закладів РГ (ДСТУ 4281-2004) 8. Сучасні тенденції розвитку ринку ресторанних послуг
2	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою «Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування» . Підготовка доповідей за вищевказаними темами. 1. Загальна характеристика торгівельної групи приміщень. 2. Призначення та вимоги до облаштування вестибюльної групи приміщень ресторанного закладу. 3. Вимоги до проектування дизайну ресторану 4. Вимоги до розташування, обладнання, інтер’єру та утримання торгівельних залів ресторанного закладу. 5. Призначення та обладнання буфетів. 6. Розміщення, обладнання та особливості інтер’єру барів. 7. Особливості функціонування сервісної 8. Обладнання приміщення для миття столового посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання мийної та її обладнання, миття та зберігання столового посуду. 9. Особливості облаштування кімнати для зберігання столової білизни.
3	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Столовий посуд, набори, білизна» Підготовка доповідей за вищевказаними темами. 1. Порцеляновий та фаянсовий посуд: вигляд, властивості, види, особливості догляду. 2. Керамічний та дерев’яний посуд: вигляд, властивості, види, особливості застосування. 3. Види скляного посуду: вигляд, властивості, види, особливості догляду.

	4. Металевий посуд: матеріали, властивості, види, особливості експлуатації. 5. Посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу: матеріали, сфера застосування, види. 6. Столова білизна: матеріали, види, особливості застосування та догляду.
4	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Меню в закладах ресторанного господарства» Вивчити матеріал лекції та підготувати творче завдання з порівняння меню двох схожих закладів ресторанного господарства.
5	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Організація виробництва ресторанної продукції.» Підготовка доповідей за вищевказаними темами. 1. Гарячий цех: технологічні операції, розташування, обладнання, персонал. 2. Особливості функціонування холодного цеху. 3. Організація роботи борошняного цеху 4. Організація роботи кондитерського цеху. 5. Технологічні особливості роботи роздавальної. 6. Організація роботи допоміжних приміщень: хліборізки, мийної кухонного посуду. 7. Сутність виробничого процесу в закладах ресторанного господарства. 8. Класифікація виробничих процесів в ресторанному господарстві. 9. Виробнича потужність, види потужності підприємства ресторанного господарства, фактори, що впливають на виробничу потужність підприємства. 10. Поняття технологічного процесу в закладах ресторанного господарства? 11. Зміст основних понять, які становлять сутність технологічного процесу: сировина, напівфабрикати, напівфабрикати високого ступеню готовності, кулінарний виріб. 12. Стадії та етапи технологічного процесу на підприємствах РГ, що працюють на сировині. 13. Групи технологічних процесів обробки харчових продуктів. 14. Принципи раціональної організації виробничого процесу та їх сутність. 15. Значення дослідження ефективності організації виробничих процесів на підприємстві РГ.
6	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг» Самостійне вивчення та підготовка до опитування за наступними питаннями: 1. Види обслуговування у закладах ресторанного господарства 2. Характеристика методу самообслуговування та його форм 3. Характеристика методу обслуговування офіціантами та його форм 4. Характеристика типів ресторанного обслуговування: французького, англійського, російського, німецького, американського.
7	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Обслуговування бенкетів» Вивчити матеріал лекції та підготувати творче завдання – скласти меню для будь-якого виду бенкету на вибір та презентувати його на практичному занятті.

8	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Особливості обслуговування прийомів за протоколом.» Самостійне вивчення та підготовка до опитування за наступними питаннями: Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Особливості організації бенкетів-прийомів. Підготовча робота із влаштування прийому. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.
9	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Організація кейтерингового обслуговування.» Самостійне вивчення та підготовка до опитування за наступними питаннями: 1. Сутність кейтерингового обслуговування та фактори, які актуалізують даний вид послуг у сучасному суспільстві 2. Класифікаційні ознаки та види кейтерингу 3. Особливості підготовки та проведення повно сервісного кейтерингового обслуговування 4. Матеріально-технічна база підприємства ресторанного господарства, що займається кейтеринговим обслуговуванням. 5. Обов'язки персоналу служби кейтерингу.
10	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Організація обслуговування в ресторанах» Самостійне вивчення та підготовка до опитування за наступними питаннями: Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан.
11	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Організація обслуговування в барах і кавяр'нях» Підготовка доповідей та презентацій за вищевказаними темами. Характеристика барів та їх устаткування. Класифікація барів. Характеристика приміщень бару. Обладнання, посуд, інвентар. Барна карта. Подавання напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах. Організація робочого місця бармена. Підготовка бару до роботи. Особливості обслуговування в барах. Професійні вимоги до бармена. Кав'ярня як різновид кафе. Обладнання для приготування кави. Організація робочого місця бариста. Подавання кави та кавових напоїв. Посуд для подавання кави та кавових напоїв. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв.
12	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі» Самостійне вивчення та підготовка до опитування за наступними питаннями: 1. Комплекс харчування готелю: відділи (секції), їх завдання та розміщення. 2. Особливості роботи готельного комплексу харчування. 3. Готельний бар: види, призначення, особливості організації роботи 4. Особливості надання послуг харчування у буфеті готелю 5. Обслуговування в номерах: організація роботи підрозділу, прийом та виконання замовлення, вимоги до персоналу 6. Умови харчування в готелях, коди харчування.

13	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів». Підготовка доповідей та презентацій за вищевказаними темами. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечерею. Організація харчування на виставках та ярмарках. Організація харчування у фітнес-центрах. Обслуговування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.
14	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Особливості обслуговування туристів». Запропонувати меню сніданку, обіду та вечері для іноземних туристів з урахуванням національних особливостей (англійцю, німцю, італійцю, французу, росіянину, грузину, китайцю, японцю, арабу, індусу, американцю) Підготувати меню згідно завдання.
15	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу за темою: «Організація обслуговування пасажирів на транспорті» Самостійне вивчення та підготовка до опитування за наступними питаннями: Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.
16	Вид : позааудиторна Зміст: Поглиблене вивчення матеріалу усіх тем курсу. Підготовка до написання поточного контролю

3. Питання, задачі, завдання або кейси для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь здобувачів вищої освіти, для контрольних робіт передбачених навчальним планом:

Індивідуальне завдання: контрольна робота.

Семестрова контрольна робота з дисципліни «Організація ресторанного господарства» є індивідуальним комплексним завданням.

Контрольна робота передбачає систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з курсу, розвиток навичок самостійної роботи з літературними джерелами, вміння презентувати результати роботи. Контрольна робота виконується студентом самостійно. Студент має право самостійно обрати тему роботи заздалегідь узгодивши її з викладачем. Оцінка за роботу враховується при виставленні загальної оцінки з дисципліни.

Контрольна робота складається з титульної сторінки, змісту, вступу, основної частини, висновків, списку використаних джерел та додатків за необхідності. Вступ має розкривати актуальність обраної теми, мету та завдання написання реферату. Основна частина має складатися з кількох пунктів, що послідовно розкривають тему роботи. У висновках повинні міститися власні міркування щодо досягнутої мети.

Виконується індивідуальна робота з дотриманням усіх технічних вимог до письмових робіт. Текст має бути надрукований через 1,5 міжрядкових інтервали на одному боці аркуша білого паперу формату А4. Шрифт Times New Roman, 14 пт. Текст розміщується на сторінці, яка обмежується полями: ліве – 30 мм, нижнє та верхнє – 20 мм, праве – 15 мм.

В друкованому варіанті обсяг роботи повинен становити 12-15 стор., де вступ – 1 стор., основна частина – 8-10 стор., висновок – 1-1,5 стор., список використаної літератури – 1 стор.

Форма проведення підсумкового оцінювання виконаної роботи – публічна доповідь (3-4 хвилини) з подальшим відкритим обговоренням. При оцінці індивідуальної роботи враховується глибина опрацювання та широта обхвату теми, уміння аналізувати зібраний матеріал, грамотність та стиль викладу, якість технічного оформлення роботи.

Для написання контрольної роботи студент обирає один із закладів ресторанного господарства та аналізує його за наступним планом:

- Назва та тип підприємства ресторанного господарства, його потужність. Форма власності підприємства,
- Місцезнаходження підприємства.
- Режим роботи підприємства.
- Особливості інтер'єру та екстер'єру.
- Види послуг, які надаються підприємством.
- Контингент споживачів, що обслуговує підприємство.
- Особливості меню.
- Виробнича структура підприємства: з яких цехів та приміщень складається.
- Аналіз маркетингових інструментів, що використовуються підприємством.
- Власні рекомендації щодо покращення роботи підприємства.

Завдання поточного контролю:

1. Продумати і записати, які фактори та процеси сучасного життя актуалізують розвиток ресторанного бізнесу.
2. Обґрунтувати, яку роль відіграє ресторанне господарство в сучасному суспільстві.
3. Визначити вплив пандемії Covid-19 на розвиток ресторанного господарства в Україні та світі.

Оберіть два схожих заклади ресторанного господарства за профілем, концепцією, національною кухнею та, що знаходяться в одному місті, та проведіть порівняльний аналіз їх меню за такими параметрами:

1. Ціни
2. Ширина асортименту страв та напоїв
3. Оформлення меню, наявність фото страв
4. Чи вказані складові страв та напоїв, вага готової страви
5. Наявність сезонного меню, сніданків та/або бізнес-ланчів

Зробити висновок згідно усіх параметрів, який би заклад ви обрали тільки згідно

меню. З результатами виступити на семінарі.

Складіть меню заданого тип, урахувавши основні вимоги до його компонування. Вказати тип закладу, його назву та спеціалізацію. Презентувати його на семінарі.

№ варіанту	Тип меню
1.	Комплексний обід
2.	Бізнес-ланч
3.	Тематичне (новорічний стіл)
4.	Тематичне (до дня закоханих)
5.	Пісне
6.	Тематичне (до масляної)
7.	Вегетаріанське
8.	Недільного бранчу
9.	Дитяче
10.	Дієтичне
11.	Денного раціону
12.	Тематичне (8 березня)
13.	Бенкет-фуршет
14.	Денне меню школяра

Розробити бенкетне меню, враховуючи вид бенкету, тематику, сезон його проведення та специфіку закладу.

Види бенкетів:

- Бенкет-фуршет
- Бенкет-коктейль
- Бенкет за типом шведського столу
- Бенкет з повним обслуговуванням офіціантами
- Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами
- Бенкет-чай

Тематика: новий рік, Різдво, день закоханих, 8 березня, день народження, весілля, Хеллоуін та інші.

4.Завдання семестрових екзаменів (письмових екзаменаційних робіт):

Питання до екзамену:

1. Визначення понять «заклад та підприємство ресторанного господарства» та послуги, що надаються закладами ресторанного господарства.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика ресторану та ресторану-бару.
4. Характеристика кафе та кафетерію
5. Характеристика бару
6. Характеристика їдальні та буфету, закладу швидкого харчування
7. Характеристика фабрика-заготівельні та фабрики-кухні

8. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

9. Характеристика приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства (вестибюльна група, зали, підсобні приміщення).

10. Характеристика меню, особливості складання та види

11. Організація роботи м'ясного цеху

12. Організація роботи птахогольового цеху

13. Організація роботи рибного цеху

14. Особливості роботи м'ясо-рибного цеху

15. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів

16. Організація роботи гарячого цеху

17. Організація роботи холодного цеху

18. Організація роботи кулінарного цеху

19. Організація цеху борошняних виробів

20. Організація випуску кондитерських виробів на підприємствах ресторанного господарства

21. Форми самообслуговування

22. Форми обслуговування офіціантами

23. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства

24. Підготовка до проведення бенкету

25. Бенкет-фуршет

26. Бенкет-коктейль

27. Бенкет-прийом за типом "шведського столу"

28. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами

29. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами

30. Бенкет-чай

31. Види прийомів за протоколом

32. Складання меню для бенкету-прийому

33. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах

34. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування

35. Класифікація кейтерингових послуг

36. Види заходів та асортимент кейтерингових послуг

37. Особливості обслуговування під час презентацій та свят

38. Прийом і оформлення замовлення в ресторані

39. Правила подачі страв в ресторані

40. Прибирання столів і заміна використаного посуду

41. Особливості обслуговування в барах

42. Організація обслуговування у кав'ярні

43. Посуд для подавання кави та кавових напоїв

44. Види кавових напоїв

45. Заклади ресторанного господарства при готелі
46. Організація сніданку та обіду в готелі
47. Організація "шведського столу" в готелі
48. Обслуговування в номерах готелю
49. Міні-бар у номері готелю
50. Організація харчування у фітнес-центрах
51. Обслуговування учасників спортивних змагань
52. Організація харчування глядачів спортивних змагань
53. Організація обслуговування туристів
54. Обслуговування туристів у дорозі
55. Розрахунок за харчування
56. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті
57. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті
58. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті

Приклад екзаменаційного білету:

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
Спеціальність 242 «Туризм»
Семестр 5
Форма навчання: денна
Рівень вищої освіти (освітньо-кваліфікаційний рівень) : бакалавр
Навчальна дисципліна : Організація ресторанного господарства

ЕКЗАМЕНАЦІЙНЕ ЗАВДАННЯ №1

1. Охарактеризуйте особливості проведення бенкету-фуршету (15 балів)
2. Охарактеризуйте форми самообслуговування (15 балів)
3. Тести. (10 балів)

Затверджено на засіданні кафедри туристичного бізнесу та країнознавства протокол № 1 від 27 серпня 2021 р.

Зав. кафедрою _____ Парфінченко А.Ю.

Екзаменатор _____ к.е.н., доц. Кучечук Л.В.

Приклад тестів:

1. Які столи призначені для вживання їжі стоячи?
1. Підсобні.
2. Фуршетні.
3. Дитячі.
4. Обідні