

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»

освітня програма «Туризм»; «Міжнародний туристичний бізнес»

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.

Рациональна 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, вечереми. 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-тє видання К.: Інкос, 2020. 280 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
3. Коршунова А.Ф. Технологія виробництва продукції ресторанного господарства. Д.: ДонГУЕТ, 2012. 386 с.
4. Малюк Л.П., Полстяна Н.В., Давидова О.Ю. Організація ресторанного господарства: підручник. Х. : Видавництво «Лідер», 2016. 488 с.
5. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. (теорія та практика). Підручник. К.: «Центр учбової літератури», 2017. 304 с.
6. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневіська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
7. Організація ресторанного господарства: методичні рекомендації до семінарських та практичних занять, самостійної роботи, виконання індивідуальних науково-дослідних завдань (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 «Туризм») / укл. Л.В. Кучечук . Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна. 2022. 57 с.
8. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
9. 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.
10. 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.
11. Sanders E. Starting a restaurant business book: how to start, finance and marketing a opening restaurant (2016) Createspace independent publishing platform. 82 p.
12. Kahl K.W., Dahmer S.J. Restaurant service basics. 2nd edition (2018) Wiley. 208 p.
13. 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. 139-145.

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. 227 с.

6. Подлепіна П.О., Кучечук Л.В. Напрями вдосконалення та підвищення якості обслуговування на підприємствах готельно-ресторанної сфери: Матеріали IX Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації» м. Київ 14-15 квітня 2022 р. С.225-228.

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.	Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Самостійно вивчити наступні питання: Виникнення перших закладів харчування. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві. Розвиток мереж закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food. Ключові поняття для вивчення: заклади харчування, індустрія гостинності, тенденції розвитку ресторанного господарства, Quick&Casual, fast-food, заклади ресторанного господарства (ЗРГ), класифікація ЗРГ, мережа ЗРГ, кафе, ресторан, їдальня, закусочна, буфет, бар.
2.	Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування. Розв'язати наступні задачі: 1. Розрахуйте кількість табуретів, які можна поставити біля барної стойки довжиною 3,5 м. 2. Яку максимальну кількість посадкових місць можна розмістити в торговому залі ресторану класу “люкс» площею 100 м²? 250 м²? 3. Яку максимальну кількість столиків, розрахованих на 4 персони, можна помістити в торгівельному залі ресторану площею 80 м²? 200 м²? 4. У торговому залі їдальні максимально можна розмістити 50

	посадкових місць. Виходячи з нормативів, визначте площу торгівельного залу закладу. 5. У торговому залі закусочної максимально можна розмістити 5 столиків на 4 персони. Визначте площу торгівельного залу закладу. Ключові поняття для вивчення: торговий зал, аванзал, бенкетний зал, <u>роздавальня</u>, <u>буфет</u>, <u>підсобне приміщення</u>, вестибюль, гардероб, меблі для споживання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду та страв, буфет.
3.	Тема 3. <u>Столовий посуд, набори, білизна.</u> Розв'язати наступні задачі: 1. У закусочній на 40 місць середньодобова кількість споживачів складає 320 осіб, коефіцієнт споживання холодних страв і закусок - 1,3; перших страв -0,1; других страв - 0,9. Кафе працює 350 днів на рік. Вибуття фарфорового посуду за один його обіг складає 0,05%. Зробіть необхідні розрахунки і визначте річну потребу кафе у порцеляновому посуді. 2. Розрахувати потребу у порцеляновому і фаянсовому посуді, столових приборів з нержавіючої сталі для відкриття нового ресторану першого класу на 200 посадкових місць. Ключові поняття для вивчення: парцеляновий посуд, фаянсовий посуд, керамічний посуд, дерев'яний посуд, скляний посуд, металевий посуд, посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу, столові прибори, столова білизна.
4.	Тема 4. <u>Меню в закладах ресторанного господарства</u> Розробити план-меню ресторану (тип закладу «ресторан першого класу»). Кількість місць у залі 50. Під час складання меню необхідно дотримуватись наступних вимог: 1. використовувати асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу підприємства ресторанного господарства, класу; 2. розміщувати закуски й страви відповідно до послідовності запису страв у меню, який було розглянуто на лекції; 3. урахувати сезонність; 4. забезпечити різноманітність страв за днями тижня. 5. Під час складання меню необхідно розрахувати загальну кількість відвідувачів підприємства за день, яку визначають за формулою: $N = P \times z$, де P – кількість місць у залі; z – середній обіг місць за день. Середній обіг місць за день для ресторану першого класу складає 5,5. Ключові поняття для вивчення: <u>класифікація меню</u>, <u>порядок розробки меню</u>, холодні страви та закуски, гарячі закуски, перші страви, другі страви, солодкі страви, напої, гарніри, кондитерські та хлібобулочні вироби, <u>електронне меню</u>, сезонне меню, бізнес-ланч, прейскурант.
5.	Тема 5. <u>Організація виробництва ресторанної продукції.</u> Скласти принципову план-схему виробничих приміщень закладу ресторанного господарства одного з нижчезазначених типів (на вибір студента): ресторан, що працює на напівфабрикатах (сировині, на

	напівфабрикатах і сировині); кафе загального типу (кафе-молочне, кафе-морозиво, кафе-кондитерське, кафе-пекарня); чайний салон; кав'ярня; їдальня загального типу (дієтична, вегетаріанська тощо); закусочна (м'ясна, рибна, овочева тощо); спеціалізований заклад (шашлична, сосискова, млинцева, піріжкова, чебуречна, пельменна, варенична тощо); піцерія; бар загального типу (винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар, фітобар, соковий бар, салат-бар, снєк-бар тощо). Ключові поняття для вивчення: м'ясний цех, птахогольовий цех, рибний цех, м'ясо-рибний цех, цех доробки напівфабрикатів, гарячий цех, холодний цех, кулінарний цех, цех борошняних виробів, кондитерський цех.
6.	Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг. Розв'язати наступні задачі: 1. На промисловому підприємстві працюють 1080 робітників. В 1 зміну працюють 75% від загальної чисельності робітників, у 2-гу - 25%. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 220 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? У разі негативної відповіді розрахуйте додатково потрібну кількість місць та запропонуйте тип закладу ресторанного господарства. 2. Яка кількість місць повинна бути в їдальні при ВНЗ, де навчаються 1200 студентів у 1 зміну, 480 студентів у 2 зміну, кількість адміністративно-обслуговуючого персоналу дорівнює 80 осіб, а професорсько-викладацького і аспірантського персоналу складає 420 осіб. Ключові поняття для вивчення: методи обслуговування, форми обслуговування, форми самообслуговування, офіціант, змішаний метод обслуговування, техніка обслуговування.
7.	Тема 7. Обслуговування бенкетів. Розрахувати кількість бенкетних столів, скатертин, серветок, столових наборів і посуду, а також кількості офіціантів для проведення бенкету, який розробляється студентом для виступу на семінарському занятті з цієї теми. Ключові поняття для вивчення: бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет за типом шведського столу, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами, бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай.
8.	Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом. <u>Відповісти на такі завдання:</u> 1. Необхідно організувати підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-прийому, на якому будуть присутні 18 гостей, серед яких 4 почесних, 2 з них - жінки. Розрахувати наступне: - скласти меню офіційного бенкету-сніданку; - розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки; - розмістити гостей за столом згідно з протоколом та показати цифрами черговість обслуговування гостей.

	2. Здійснити підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-обіду, на якому будуть присутніми 12 гостей, серед яких 4 жінки і 4 почесних гостей – чоловіки. Здійснити наступні розрахунки: - визначити час проведення бенкету; - скласти меню бенкету-обіду; - здійснити розміщення гостей за столом (черговість вказати номерами); - вибрати спосіб подачі страв і напоїв на офіційному банкеті; - розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки; - розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки (посуд, набори, скло, серветки тощо). Ключові поняття для вивчення: прийом-сніданок, прийом-бокал шампанського, прийом-бокал вина, прийом-чай, кава, прийом-фуршет, прийом-коктейль, прийом-обід, прийом-вечеря, прийом «Жур фікс», прийом «Раут».
9.	Тема 9. <u>Організація кейтерингового обслуговування.</u> Розробити власний кейтеринговий захід, зазначити кількість гостей та персоналу, а також місце проведення, скласти меню, вказати кількість необхідного посуду, запропонувати розважальну програму, план оформлення місця проведення, визначити, які додаткові послуги потрібні. Ключові поняття для вивчення: кейтеринг, кейтерингові послуги, персонал служби кейтерингу, кава-брейк, барбекю, фуршет, бенкет-коктейль, бенкет «шведський стіл».
10.	Тема 10. <u>Організація обслуговування в ресторанах.</u> Схематично зобразити сервірування столу на бенкеті для 8 чоловік за столом з повним обслуговуванням офіціантами (обід) з розрахунку на 1 особу якщо в меню замовлені наступні страви: • рибне асорті; • м'ясна тарілка; • салат-коктейль із морепродуктів; • воловани з ікрою; • каре ягня з гарніром; • суфле вершкове з полуничним соусом; • кава по-східному. Підібрати напої до страв згідно замовлення (вказати посуд для подавання), посуд для подавання страв його кількість, столову білизну. Ключові поняття для вивчення: правила та техніка подавання перших страв, холодних страв і закусок, подавання других страв та холодних страв і закусок, солодких страв; правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду; карта вин; аперетив; дигестив; алкогольний напій; сомельє; безалкогольний напій; коктейль.
11.	Тема 11. <u>Організація обслуговування в барах і кавяр'нях.</u> 1.Самостійно заповнити таблицю:

	<table><tr><td>Алкогільний напій</td><td>Посуд для подачі</td><td>Температура подачі</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Алкогільний напій	Посуд для подачі	Температура подачі															
Алкогільний напій	Посуд для подачі	Температура подачі																	
	2. Зробити порівняльну характеристику видів кавових напоїв, описати, чим вони відрізняються. Ключові поняття для вивчення: бар; бармен, барна стійка, алкогільний напій; безалкогільний напій; коктейль, шейкер, стрейнер, блендер, штопор, бариста, кавова машина, темпер, пітчер, еспресо, американо, лате, капучіно, мокко.																		
12	Тема 12. <u>Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.</u> Самостійно заповнити таблицю, розшифрувати наступні коди харчування у готелі та типа харчування. <table><tr><td>Тип або код харчування в готелі</td><td>Розшифровка</td></tr><tr><td>B</td><td></td></tr><tr><td>L</td><td></td></tr><tr><td>D</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td></tr><tr><td>FB+, ExtFB</td><td></td></tr><tr><td>Brunch dinner+</td><td></td></tr><tr><td>Mini all inclusive</td><td></td></tr><tr><td>НсAL</td><td></td></tr></table> Ключові поняття для вивчення: континентальний сніданок, англійський сніданок, американський сніданок, вегетаріанський сніданок, BB, HB, FB, All Inclusive, Ultra All Inclusive, готельний бар, міні-бар, обслуговування у номерах.	Тип або код харчування в готелі	Розшифровка	B		L		D		R		FB+, ExtFB		Brunch dinner+		Mini all inclusive		НсAL	
Тип або код харчування в готелі	Розшифровка																		
B																			
L																			
D																			
R																			
FB+, ExtFB																			
Brunch dinner+																			
Mini all inclusive																			
НсAL																			
13	Тема 13. <u>Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.</u> Складіть меню й кошторис організації кави-брейк для учасників конференції, за умови що у заході беруть участь 50 осіб. Ключові поняття для вивчення: діловий, культурний, і спортивний захід, організація харчування на виставках та ярмарках, організація харчування у фітнес-центрах, обслуговування учасників спортивних змагань, організація харчування глядачів спортивних змагань.																		
14	Тема 14. <u>Особливості обслуговування туристів.</u> Самостійно вивчити особливості національних кухонь таких регіонів: - Східна Європа; - Західна Європа; - Північна Європа; - Південна Європа; - Північна Америка; - Латинська Америка; - Східна та Південно-Східна Азія; - Південна Азія;																		

	- Середній Схід; - Північна Африка; - Австралія та Океанія. Ключові поняття для вивчення: національна кухня, національна страва, регіональна кухня, релігійні настанови та заборони, харчові табу, вегетаріанство, сиродієння.																																												
15	Тема 15. <u>Організація обслуговування пасажирів на транспорті.</u> Самостійно заповнити таблицю: Класифікація та характеристика меню дієтичного харчування на борту літака <table><tr><th>Коди</th><th>Найменування</th><th>Допускається</th><th>Не допускається</th></tr><tr><td>VGGML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>AVML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>WVML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>VLML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>MOML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>KSML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>BBML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>NLML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>LCML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>DBML</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Ключові поняття для вивчення: вагон-ресторан, харчування в аеропорту, харчування на борту літака, дієтичне харчування, харчування на автотранспорті, харчування на водному транспорті.	Коди	Найменування	Допускається	Не допускається	VGGML				AVML				WVML				VLML				MOML				KSML				BBML				NLML				LCML				DBML			
Коди	Найменування	Допускається	Не допускається																																										
VGGML																																													
AVML																																													
WVML																																													
VLML																																													
MOML																																													
KSML																																													
BBML																																													
NLML																																													
LCML																																													
DBML																																													
16	Підготовка до письмового поточного контролю за усіма темами курсу.																																												

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 (для заочної форми навчання).

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 заклад ресторанного господарства для аналітичного дослідження 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 контрольної роботи. Основна частина має складатися з кількох пунктів, що послідовно розкривають тему роботи. У висновках повинні міститися власні міркування щодо досягнутої мети.

Титульний аркуш оформлюється згідно зі встановленою формою.

Для написання контрольної роботи студент обирає один із закладів ресторанного господарства та проводить аналіз особливостей його розташування, інтер'єру та екстер'єру, спектру послуг, контингенту споживачів, особливості меню закладу, його виробничу структуру, дослуджує маркетингові інструменти, що використовуються підприємством та наприкінці надає власні рекомендації для покращення роботи закладу. Зміст контрольної роботи оформлюється згідно зі встановленої форми у методичних вказівках.

Виконується індивідуальна робота з додержанням 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.

Заголовки структурних частин контрольної роботи «Зміст», «Вступ», «Розділ», «Висновки», «Список використаних джерел», «Додатки» друкують великими літерами симетрично до тексту. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Абзацний відступ дорівнює 1,25 см.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, малюнків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №. Першою сторінкою контрольної роботи є титульний аркуш, який зараховують до загальної кількості сторінок роботи, але на ньому номер сторінки не ставлять. На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми, графіки, карти) і таблиці необхідно подавати у роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації і таблиці, які розміщені на окремих сторінках роботи, включають до загальної нумерації сторінок. Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. У правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: «Таблиця 1.2» (друга таблиця першого розділу).

Приклади оформлення таблиць та рисунків наведені у методичних вказівках.

Додатки оформляють як продовження контрольної роботи на наступних її сторінках або у вигляді окремої частини, розміщуючи їх у порядку посилань у

тексті роботи. Якщо додатки оформляють на наступних сторінках роботи, то кожен такий додаток повинен починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої, симетрично відносно тексту сторінки. Справа над заголовком малими літерами з першої великої друкуються слово «Додаток» і велика літера, що позначає додаток. Додатки потрібно позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Є, І, І, Й, О, Ч, Ї, наприклад, додаток А, додаток Б і т.д. Один додаток позначається як додаток А.

До списку літературних джерел включаються лише ті видання, які використовувалися при написанні роботи. При побудові переліку літератури застосовується суцільна нумерація джерел. Коли в тексті необхідно зробити посилання на складову частину чи конкретні сторінки відповідного джерела, можна наводити посилання у квадратних дужках, при цьому номер посилання має відповідати його бібліографічному опису за переліком посилань. Приклад: Цитата в тексті: «... незважаючи на пріоритетне значення мовних каналів зв'язку між діловими партнерами, ні в якому разі не можна ігнорувати найбільші канали передавання інформації [6, с. 29]». Джерела потрібно розташовувати в порядку цитування. Вимоги до оформлення переліку використаних джерел наведені у Додатку Г.

В друкованому варіанті обсяг роботи повинен становити 15-20 стор., де вступ – 1 стор., основна частина – 12-14 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.

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. Ширини 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 ранку
9.	Дитяче
10.	Дієтичне
11.	Денного раціону
12.	Тематичне (8 березня)
13.	Банкет-фуршет
14.	Денне меню школяра

Розробити банкетне меню, враховуючи вид банкету, тематику, сезон його проведення та специфіку закладу.

Види банкетів:

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

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

1. Які столи призначені для вживання їжі стоячи?

1. Підсобні.
2. Фуршетні.
3. Дитячі.
4. Обідні

2. Як називається меню святкового сніданку, обіду чи вечері?

1. Меню денного раціону харчування.
2. Меню загального столу.

3. Бенкетне.
4. Меню порційних страв.

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 завдання:

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)

Приклад тестів:

1. Які столи призначені для вживання їжі стоячи?
1. Підсобні.

2. Фуршетні.
3. Дитячі.
4. Обідні

У разі настання/подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість скласти екзамен в тестовій формі (білет містить 40 тестових завдань, здобувач одержує 1 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Організація ресторанного господарства», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5028>