

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету (директор ННІ)

_____ к.е.н., проф. Кулаєць М.М.

“ ____ ” _____ 20__ р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри туристичного та

готельно-ресторанного бізнесу і

консалтингу

Протокол №__ від “ ____ ” ____ 20__ р.

Завідувач кафедри

_____ д.е.н., доц. Басюк Д.І.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

спеціальність 242 «Туризм»

освітня програма «Туризм»

Факультет (ННІ) Начально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Розробники: професор кафедри, д.е.н. професор Левицька І.В.

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва)

| Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь | | |
|---|------------------------|-----------------------|
| Освітній ступінь | <i>Бакалавр</i> | |
| Спеціальність | <i>242 «Туризм»</i> | |
| Освітня програма | <i>«Туризм»</i> | |
| Характеристика навчальної дисципліни | | |
| Вид | <i>Обов'язкова</i> | |
| Загальна кількість годин | <i>240</i> | |
| Кількість кредитів ECTS | <i>8</i> | |
| Кількість змістових модулів | <i>4</i> | |
| Курсовий проект (робота) (за наявності) | <i>-</i> | |
| Форма контролю | <i>Екзамен / залік</i> | |
| Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання | | |
| | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Рік підготовки (курс) | <i>II курс</i> | |
| Семестр | <i>3,4</i> | |
| Лекційні заняття | <i>60 год.</i> | |
| Практичні, семінарські заняття | <i>60 год.</i> | |
| Лабораторні заняття | <i>-</i> | |
| Самостійна робота | <i>120 год.</i> | |
| Індивідуальні завдання | <i>-</i> | |
| Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання | <i>4 год.</i> | |
| | <i>4 год.</i> | |

2. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у студентів комплексу знань з розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої системи ресторанних закладів, а також методів, форм та принципів організації процесів обслуговування споживачів ресторанних послуг

Завданнями дисципліни є набуття теоретичних знань та практичних навичок, щодо організації якісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та модулювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

вміти:

- організувати підприємство ресторанного господарства відповідно до концепції;
- моделювати процеси виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів;
- розробляти виробничу програму, план-меню, планове меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів;
- організувати ефективну роботу складського господарства;
- забезпечити раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства;
- здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, карти вин, напоїв;
- організувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Набуття компетентностей:

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК01. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК02. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- ЗК03. Здатність працювати в команді;
- ЗК04. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- ЗК05. Навики здійснення безпечної діяльності;
- ЗК06. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- ЗК07. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- ЗК08. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

- СК01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.

СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) ресторанного та рекреаційного господарства.

СК07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------|--------|--------------|---|-----|-----|------|--------------|--------------|----|-----|-----|------|--|
| | денна форма | | | | | | | Заочна форма | | | | | | |
| | тижні | усього | у тому числі | | | | | усього | у тому числі | | | | | |
| | | | л | п | лаб | інд | с.р. | | л | п | лаб | інд | с.р. | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | |
| 3 семестр (2 курс) | | | | | | | | | | | | | | |
| Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства | | 10 | 2 | 2 | | | 6 | | | | | | | |
| Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ | | 10 | 2 | 2 | | | 6 | | | | | | | |
| Тема 3. Організація | | 18 | 4 | 4 | | | 10 | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|-----------|-----------|-----------|--|-----------|--|--|--|--|--|--|--|
| постачання ЗРГ | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства | | 16 | 4 | 4 | | | 8 | | | | | | | |
| Разом за змістовим модулем 1 | | 54 | 12 | 12 | | | 30 | | | | | | | |
| Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ | | 30 | 10 | 10 | | | 10 | | | | | | | |
| Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ | | 18 | 4 | 4 | | | 10 | | | | | | | |
| Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ | | 18 | 4 | 4 | | | 10 | | | | | | | |
| Разом за змістовим модулем 2 | | 66 | 18 | | 18 | | 30 | | | | | | | |
| <i>Всього за 3 семестр (2 курс)</i> | | <i>120</i> | <i>30</i> | | <i>30</i> | | <i>60</i> | | | | | | | |
| 4 семестр (2 курс) | | | | | | | | | | | | | | |
| Змістовний модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства | | | | | | | | | | | | | | |
| Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ | | 32 | 8 | 8 | | | 16 | | | | | | | |
| Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства | | 36 | 8 | 8 | | | 20 | | | | | | | |
| Разом за змістовним модулем 3 | | 68 | 16 | 16 | | | 36 | | | | | | | |
| Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|-----------|-----------|--|--|------------|--|--|--|--|--|--|
| Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства | | 32 | 10 | 10 | | | 12 | | | | | | |
| Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства | | 20 | 4 | 4 | | | 12 | | | | | | |
| Разом за змістовим модулем 4 | | 52 | 14 | 14 | | | 24 | | | | | | |
| Всього за 4 семестр (2 курс) | | 120 | 30 | 30 | | | 60 | | | | | | |
| Усього годин | | 240 | 60 | 60 | | | 120 | | | | | | |

4. Теми практичних занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|--|-----------------|
| | Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства | |
| 1 | Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства Практичне заняття 1 1. Виникнення перших закладів харчування. 2. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. 3. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. 4. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві. | 2 |
| 2 | Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства Практичне заняття 2 1. Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства. 2. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства. 3. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів. | 2 |
| 3 | Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства Практичне заняття 3 1. Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки. 2. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). Практичне заняття 4 1. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ. 2. Розрахунок потреби різних типів ЗРГ у предметах матеріально-технічного призначення. <i>Презентація аналітичних матеріалів.</i> | 4 |
| 4 | Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства Практичне заняття 5 | 4 |

| | | |
|---|--|----|
| | <p>1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них.</p> <p>2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю.</p> <p>3. Визначення площі складських приміщень різними методами.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 6</p> <p>1. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів.</p> <p>2. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.</p> <p><i>Усне опитування та презентація аналітичних матеріалів.</i></p> | |
| | <p>Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства</p> | |
| 5 | <p>Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 7</p> <p>1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого закладу ресторанного господарства.</p> <p>2. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства.</p> <p>3. Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 8</p> <p>1. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв).</p> <p>2. Розробка плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 9</p> <p>1. Складання меню з вільним вибором страв для ресторанів.</p> <p>2. Складання меню з вільним вибором страв для кафе.</p> <p>3. Складання меню скомплектованих обідів.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 10</p> <p>1. Розрахунок сировини по меню.</p> <p>2. Розрахунок і підбір холодильного і теплового обладнання.</p> <p>3. Розрахунок площі виробничих приміщень.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 11</p> <p>1. Нормативно-технічна та технологічна документація.</p> <p>2. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.</p> | 10 |
| 6 | <p>Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 12</p> <p>1. Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами.</p> <p style="text-align: center;">Практичне заняття 13</p> <p>1. Вивчення і опанування способів подавання страв і напоїв та способів перекладання страв.</p> | 4 |
| 7 | <p>Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для</p> | 4 |

| | | |
|-----------------------------|--|--------------|
| | <p>організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>Практичне заняття 14</p> <p>1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин.</p> <p>Практичне заняття 15</p> <p>1. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування.</p> <p>2. Робота з Міждержавним стандартом ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общественные требования».</p> | |
| Підсумковий контроль | | Залік |
| | Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства | |
| 8 | <p>Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства</p> <p>Практичне заняття 16</p> <p>1. Визначення і встановлення співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування.</p> <p>Практичне заняття 17</p> <p>1. Розробка оптимальної системи обслуговування в загальнодоступних закладах з методом обслуговування, самообслуговування і обслуговування офіціантами.</p> <p>2. Вивчення видів, методів і форм обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства.</p> <p>Практичне заняття 18</p> <p>1. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.</p> <p>2. Техніка подавання супів.</p> <p>3. Техніка подавання других страв, гарнірів та соусів.</p> <p>4. Техніка подавання солодких страв та кондитерських виробів.</p> <p>Практичне заняття 19</p> <p>1. Техніка подавання напоїв власного виробництва.</p> <p>2. Техніка підбору та подавання алкогольних напоїв.</p> | 8 |
| 9 | <p>Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>Практичне заняття 20</p> <p>1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва.</p> <p>2. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи.</p> <p>Практичне заняття 21</p> <p>1. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства.</p> <p>2. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих та середніх навчальних закладах, школах.</p> | 8 |

| | | |
|----|---|----|
| | <p align="center">Практичне заняття 22</p> <p>1. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування.</p> <p>2. Особливості обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу.</p> <p align="center">Практичне заняття 23</p> <p>1. Особливості обслуговування мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів.</p> <p>2. Особливості обслуговування учасників спортивних змагань.</p> <p>3. Особливості обслуговування споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.</p> | |
| | <p>Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів</p> | |
| 10 | <p>Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства</p> <p align="center">Практичне заняття 24</p> <p>1. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.</p> <p>2. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.</p> <p>3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-чаю, бенкету-кави.</p> <p align="center">Практичне заняття 25</p> <p>1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів.</p> <p>2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.</p> <p align="center">Практичне заняття 26</p> <p>1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету.</p> <p>2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету-десерту.</p> <p>3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю.</p> <p align="center">Практичне заняття 27</p> <p>1. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі.</p> <p>2. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг.</p> <p align="center">Практичне заняття 28</p> <p>1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті.</p> <p>2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава.</p> <p>3. Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.</p> | 10 |
| 11 | <p>Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</p> <p align="center">Практичне заняття 29</p> <p>1. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва.</p> <p>2. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу.</p> <p align="center">Практичне заняття 30</p> | 4 |

| | | |
|-----------------------------|--|----------------|
| | 1. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства. 2. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства. | |
| Підсумковий контроль | | Екзамен |

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами.

5.1. Контрольні питання

Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства

1. Охарактеризуйте виникнення перших закладів харчування.
2. Дослідіть розвиток кулінарної справи після падіння Римської імперії.
3. Укажіть особливості обслуговування в епоху Середньовіччя.
4. Дайте характеристику сфери харчування на території Київської Русі.
5. Визначте історичні віхи виникнення мистецтва кавоваріння.
6. Назвіть аспекти популяризації перших чайних закладів.
7. З'ясуйте роль М. Буланже в розвитку ресторанної індустрії.
8. Розкрийте принципи наукової організації праці Ж. Ескоф'є.
9. Дослідіть внесок кулінарних митців в еволюцію ресторанної справи.
10. Розкрийте значення закладів харчування для індустрії туризму.
11. Дайте класифікацію підприємств харчування.
12. Охарактеризуйте специфічні ознаки підприємств харчування для туристів

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

1. Особливості аналізу виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика факторів, що впливають на формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика функцій, які виконують заклади ресторанного господарства.
4. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства.
5. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства

1. У чому полягає головне завдання закладу ресторанного господарства з організації та управління постачанням?
2. Що таке угода постачання і який існує термін її укладання?
3. Розкрийте сутність прямих довгострокових зв'язків ?
4. Які основні принципи будівництва взаємовідносин з постачальниками?
5. Які існують форми постачання у практиці роботи закладів ресторанного господарства?
6. У чому підміна транзитної форми постачання від складської?
7. Назвіть форми і методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.
8. Які існують способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства? У чому полягає їх сутність?
9. Назвіть вимоги до транспортування харчових продуктів.
10. Як розраховується добова потреба закладів у сировині та продовольчих товарах?
11. Відобразіть модель розрахунку продовольчого балансу.

12. Назвіть номенклатуру предметів матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства.

13. Назвіть фактори впливу на потребу закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного оснащення.

Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

1. У чому полягають основні функції складського господарства?

2. Назвіть класифікаційні ознаки складських приміщень.

3. Назвіть вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфабрикатів; відходів; тари.

4. Назвіть устаткування та інвентар складських приміщень.

5. Назвіть об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень.

6. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?

7. Назвіть основні правила зберігання продуктів.

8. Які служби здійснюють контроль якості продуктів та товарів у закладі ресторанного господарства?

9. Які товари забороняється приймати до закладу ресторанного господарства?

10. Що є наслідками виникнення ненормованих втрат?

11. Яка послідовність відпуску сировини і продовольчих товарів на виробництво до власного закладу; до філій; до буфетів?

12. Назвіть склад тарного господарства закладу ресторанного господарства.

13. Згідно з якими ознаками класифікується тара?

14. Назвіть заходи щодо підтримки складських приміщень у належному санітарному стані.

Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

1. У чому полягають основні положення раціональної організації виробництва?

2. Яку структуру має виробництво закладу ресторанного господарства?

3. Які Ви знаєте умови виділення цеху в самостійну виробничу одиницю?

4. Дайте визначення ознакам спеціалізації цехів: технологічній, предметній, змішаній.

5. Охарактеризуйте виробничі процеси за їх видами.

6. Назвіть основні принципи раціональної організації виробничих процесів.

7. Які ознаки поточного виробництва?

8. Назвіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.

9. Наведіть значення коефіцієнтів використання площі для розрахунку виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.

10. Який принцип раціональної організації виробничих процесів має три форми?

11. Розкрийте подвійну сутність оперативного планування виробництвом.

12. Назвіть осіб, які здійснюють оперативне планування підприємством; виробництвом.

13. Яка сфера застосування наряду-замовлення; планового меню; плану-меню? Дайте визначення цим поняттям.

14. Фактори впливу на асортимент страв і виробів в плані-меню.

15. Назвіть вихідні дані для складання виробничої програми на заготівельних підприємствах.

16. Напишіть модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою.

17. Які існують правила розташування страв у меню?

18. Визначте сферу застосування методів сітьового планування та управління виробництвом у громадському харчуванні.

19. Яку можливість надає використання системи СГІУ в ресторанному господарстві?

20. Назвіть параметри сітьового графіка й алгоритми їх розрахунку.

21. Назвіть правила побудови сітьових графіків.

Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Яка класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства?
2. Яка класифікація форм самообслуговування та їх характеристика?
3. Яка структура процесу самообслуговування у ЗРГ?
4. Яка класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика?
5. Що означає поняття «змішані форми обслуговування споживачів» та яка сфера їх застосування?

Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Що включається до вимог щодо безпеки послуг?
2. Що включається до вимог щодо екологічності послуг?
3. Які нормативні документи встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства?
4. Назвіть структурні елементи матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів.
5. Які Ви знаєте види устаткування, що використовуються для здійснення процесів обслуговування споживачів?
6. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне, функціональне та декоративне призначення.
7. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначить їх призначення.
8. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.
9. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, їх перевагу і недоліки та визначте сферу їх використання.
10. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сферу їх застосування.
11. Охарактеризуйте сучасні тенденції (європейські та вітчизняні) у розмірах, місткості та призначенні утилітарного, функціонального та декоративного посуду та наборів.
12. Дайте характеристику асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

1. Дайте відповідне визначення термінам: послуга; процес обслуговування; умови обслуговування; якість послуги; безпека послуги; екологічність послуги.
2. На які види підрозділяються послуги, які надаються споживачам закладами ресторанного господарства різних типів та класів та громадянами підприємцями?
3. Що включається до вимог щодо безпеки послуг?
4. Що включається до вимог щодо екологічності послуг?
5. Які нормативні документи встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства?
6. Назвіть структурні елементи матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства для організації обслуговування споживачів.
7. Які Ви знаєте види устаткування, що використовуються для здійснення процесів обслуговування споживачів?
8. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне, функціональне та декоративне призначення.
9. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначить їх призначення.

10. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.
11. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, їх перевагу і недоліки та визначте сферу їх використання.
12. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сферу їх застосування.
13. Охарактеризуйте сучасні тенденції (європейські та вітчизняні) у розмірах, місткості та призначенні утилітарного, функціонального та декоративного посуду та наборів.
14. Дайте характеристику асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.
15. Здійсніть класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
16. Охарактеризуйте загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різного формату.
17. Охарактеризуйте техніку обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та її складові елементи.
18. Вимоги щодо етичних норм поведінки обслуговуючого персоналу в закладах ресторанного господарства.
19. Вимоги щодо організації обслуговування споживачів при змішаних методах обслуговування.
20. Згідно з якими ознаками класифікуються роздаткові лінії?
21. Які особливості має організація роздавальної зони в ресторанах з різними методами обслуговування споживачів?
22. Які існують особливості компоновочного вирішення розміщення зони роздачі з урахуванням закордонного досвіду?
23. Які основні показники якості функціонування роздавальних ліній?
24. Які існують основні способи подавання страв? У чому воші полягають?
25. Назвіть черговість подання споживачеві «Борщу українського з пампушками».
26. У чому полягають особливості подавання коктейль-салатів?
27. У чому полягає різниця в подаванні зернистої та паюсної ікри?
28. Яка різниця існує при подаванні страв «кокот» та «жульєн»?
29. Зазначте особливості подавання страв «кокіль».
30. Особливості подання тартинок.
31. Які особливості існують при подаванні прозорих супів з гарніром та без нього?
32. Які особливості існують при подаванні супів-пюре, супів-крем?
33. У чому полягають особливості подавання холодних супів?
34. Які існують правила подавання національних супів?
35. Назвіть особливості подавання других страв в однопорційних та багатопорційних блюдах.
36. Правила подавання других страв на порційних сковорідках.
37. Правила подавання других гарячих страв за допомогою приставних (підсобних) столиків у залі ресторану.
38. Правила подавання других страв у керамічних горщиках.

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

1. У чому полягає особливість контингенту споживачів шкільних та студентських їдалень?
2. У чому полягає особливість попиту на послуги закладів ресторанного господарства з боку студентів ВНЗ, коледжів? Чи є різниця у їх попиті?
3. Нормативи забезпечення місцями у закладах ресторанного господарства при навчальних закладах (ВНЗ, коледжах, середніх професійно-технічних училищах, середніх спеціальних навчальних закладах).
4. Особливості організації роздавальних ліній в їдальнях при ВНЗ.

5. Особливості формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.
6. Фактори впливу на формування відповідної мережі закладів в ресторанного господарства за місцем навчання.
7. Особливості раціонів харчування дітей шкільного віку.
8. Організація обслуговування школярів різних вікових груп в їдальні.
9. Правила обслуговування школярів харчуванням у класах.
10. Який тип закладів ресторанного господарства використовується для організації обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку населення?
11. Які особливості притаманні процесам обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при театрах, палацах культури, кінотеатрах, цирку тощо?
12. Які особливості існують при організації обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів?
13. Назвіть послуги, які можуть бути додатково надані при організації кави-брейк?
14. У чому полягають особливості організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готельних комплексів?
15. Яким чином здійснюється організація обслуговування в номерах готелю?
16. Які форми обслуговування пропонуються мешканцям готельних комплексів у відповідних закладах ресторанного господарства?
17. Назвіть номенклатуру додаткових послуг, що надається закладами ресторанного господарства мешканцям готелю?
18. У чому полягає особливість організації обслуговування іноземних туристів?
19. Які прискорені методи обслуговування споживачів існують в ресторанах при готелях?
20. Які особливості існують при організації обслуговування споживачів у закладах та на шляху слідування на залізничному транспорті? повітряному транспорті? водному транспорті? Автомобільному транспорті?
21. Які існують особливості в організації обслуговування автопасажирів у закладі «Макдональдс Драйв»?
22. Особливості організації обслуговування споживачів на ринках
23. Особливості організації обслуговування споживачів у торговельних комплексах.
24. Особливості організації обслуговування учасників спортивних змагань.
25. Особливості організації обслуговування глядачів спортивних змагань.

Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

1. Назвіть класифікаційні ознаки бенкетів.
2. Які існують особливості в організації підготовчої роботи бенкетів?
3. Особливості зустрічі гостей та правил подавання аперитиву.
4. Які варіанти оформлення бенкетних столів квітами Ви знаєте? Охарактеризуйте їх.
5. Які Ви знаєте варіанти подавання аперитиву?
6. Які складові процесу обслуговування бенкетів та прийомів?
7. У чому полягає різниця в сервіровці столу для бенкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами?
8. Які існують альтернативні варіанти попереднього сервірування куверту на бенкеті - чай та бенкеті - кава залежно від обраного виду меню?
9. Вимоги, які висуваються до обслуговуючого персоналу на бенкеті-чаї.
10. Що таке дипломатичний протокол?
11. Як класифікуються дипломатичні прийоми?
12. Назвіть складові підготовчої роботи з організації прийому.
13. Визначте основні правила складання схеми розміщення гостей за бенкетним столом.
14. На яких бенкетах-прийомах здійснюється зосереджене; розосереджене розміщення гостей?

15. Які особливості має меню залежно від виду бенкету прийому?
16. Яка черговість сервірування одного куверту на банкеті прийомі?
17. Як розподіляється робота між офіціантами на банкеті-прийомі з розсадкою?
18. Вкажіть черговість обслуговування учасників бенкету-прийому з розсадкою.
19. Які Ви знаєте варіанти подавання гарячих напоїв власного виробництва під час обслуговування на банкеті-прийомі?
20. Визначте час, коли на банкеті-прийомі без розсадки здійснюється подавання коньяку?
21. Який напій подають гостям на бенкетах-прийомах без розсадки наприкінці обслуговування?
22. Назвіть правила поведінки офіціантів під час промов, тостів.
23. Які існують особливості в підготовці приміщень і розташуванні столів на бенкетах - фуршеттах?
24. Які існують варіанти сервірування столів склом на бенкетах-фуршеттах?
25. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів склом?
26. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів посудом?
27. Яка існує черговість сервірування фуршетних столів стравами та напоями?
28. Вкажіть особливості оформлення пляшок з червоним сухим вином при сервіруванні фуршетних столів.
29. Особливості прикрашання фуршетних столів квітами та іншими аксесуарами.
30. Особливості розміщення посуду зі стравами на фуршетному столі.
31. Правила подавання гарячих страв та гарячих напоїв на банкеті-фуршеті.
32. Правила подавання аперитивів на банкеті-фуршеті.

Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

- 1 У чому полягають основні завдання технічного нормування?
2. Які є різновиди норм праці? Дайте їм характеристику.
3. З чого складається оперативний час і на що він витрачається працівником?
4. Які витрати робочого часу включаються до норми часу на виготовлення страви або виробу?
5. Які ви знаєте види спостережень витрат робочого часу робітника та часу використання устаткування?
6. Які ви знаєте коефіцієнти використання устаткування? Відтворіть алгоритми їх розрахунку.
7. Що таке хронометраж робочого часу? Яка сфера його застосування? 8. Зазначте правила здійснення його та обробки результатів.
9. Які ви знаєте різновиди графіків виходу на роботу в закладах ресторанного господарства?
10. Які ви знаєте види робочого дня в закладах ресторанного господарства?
11. Які ви знаєте основні напрями наукової організації праці?
12. Назвіть допустимі параметри мікроклімату для виробничих приміщень для холодного та теплого періодів року.
13. Які ви знаєте норми штучного освітлення для виробничих приміщень закладів ресторанного господарства?
14. Що таке коефіцієнт природного освітлення та як він визначається? 15. Які значення він приймає для різних груп приміщень?
16. Які ви знаєте різновиди дисципліни праці?
17. Які наслідки виникають при суворому порушенні технологічної дисципліни виробництва?
18. Які рівні оцінки робочого місця використовуються при атестації робочих місць?
19. Як розраховується інтегральний показник атестації робочих місць?
20. Дайте характеристику кожному з етапів атестації робочих місць.

21. Намалюйте схему проведення АРМ.
22. Дайте характеристику системі оцінки одиничних показників при проведенні АРМ.
23. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце може бути атестоване ?
24. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце вважається не атестованим?
25. При яких числових значеннях інтегрального показника робоче місце вважається не атестованим і підлягає ліквідації або модернізації?

5.2. Комплекти тестів

1. Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:

1. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності та громадяни підприємці;
2. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності;
3. заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності, громадяни підприємці, іноземні юридичні особи, які здійснюють підприємницьку діяльність;
4. немає правильної відповіді.

2. Категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами їх обслуговування - це:

1. клас закладу ресторанного господарства;
2. тип закладу ресторанного господарства;
3. всі відповіді правильні;
4. немає правильної відповіді.

3. Визначте заклади ресторанного господарства, які за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються споживачам, підрозділяються на класи:

1. ресторани, бари;
2. ресторани, кафе, бари;
3. ресторани, кафе, бари, буфети;
4. тільки ресторани.

4. На які класи підрозділяються певні типи закладів ресторанного господарства?

1. на «люкс», «вищий», «перший»;
2. на «люкс», «вищий», «перший», «другий»;
3. на «люкс», «вищий», «перший», «другий», «третій»;
4. немає правильної відповіді.

5. Визначте суб'єкта господарювання в ресторанному господарстві, який здійснює роздрібну торгівлю алкогольними напоями і тютюновими виробами тільки за наявності ліцензії:

1. бар з приватною формою власності;
2. ресторани з державною формою власності;
3. кафе з колективною формою власності;
4. усі відповіді правильні.

6. Вкажіть типи закладів ресторанного господарства, які можуть бути віднесені до першого класу:

1. ресторани, бари;
2. ресторани, кафе;
3. кафе, бари, буфети;
4. кафе, їдальні, закусоchnі.

7. Визначте функції, які здійснює ресторанне господарство:

1. виробництво, реалізація кулінарної продукції та організація обслуговування споживачів;
2. виробництво, реалізація продукції та послуг ресторанного господарства та організація обслуговування різних контингентів споживачів;
3. виробництво, реалізація, організація споживання продукції та послуг ресторанного господарства;
4. всі відповіді правильні.

8. Визначте місця розташування закладів ресторанного господарства:

1. окрема капітальна будівля;
2. інша капітальна будівля зі спеціально обладнаним для продажу їжі приміщенням;
3. вагони залізничного та салони авіа-, водного пасажирського транспорту та автотранспорту;
4. всі відповіді правильні

9. Що означає теза: «Сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до асортименту кулінарної продукції і напоїв, зручностей їх споживання, організації обслуговування та дозвілля, це -...»?

1. клас закладу ресторанного господарства;
2. тип закладу ресторанного господарства;
3. всі відповіді правильні;
4. немає правильної відповіді.

10. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать ресторан-бар, кав'ярня, шинок, чайний салон?

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

11. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать таверна, пивна зала, нічний клуб, бар коктейль-диско?

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

12. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать їдальня-роздавальня, буфет?

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

13. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів

ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика заготівельна?

1. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

14. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать кафетерій, закусочна, кіоск «хот-дог»?

1. продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
2. продаж напоїв, як правило, призначених для споживання на місці;
3. продаж їжі і напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;
4. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях.

15. Визначте з нижчезазначеного форму організації виробництва, при якій здійснюється процес зосередження засобів виробництва, робітників і самого процесу виробництва продукції у великих закладах ресторанного господарства, у цехах або на виробничих ділянках великої потужності:

1. кооперування;
2. комбінунвання;
3. концентрація;
4. спеціалізація.

16. Визначте фактори впливу на виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства:

1. форма організації виробництва;
2. асортимент продукції і напівфабрикатів;
3. ступінь готовності напівфабрикатів; обсяг виробництва продукції власного виробництва;
4. все вищевказане.

17. Визначте, в якому закладі ресторанного господарства у виробничо-торговельній структурі відсутнє основне виробництво:

1. фабрики - заготівельні, їдальні-заготівельні;
2. заклади - доготівельні;
3. заклади із закінченим виробничо-торговельним циклом;
4. їдальні-роздавальні.

18. В якому з нижчезазначених елементів виробничо – торговельної структури закладу ресторанного господарства здійснюється переробка сировини та напівфабрикатів у готову до споживання продукцію?

1. основне виробництво;
2. допоміжне виробництво;
3. основне і допоміжне виробництво;
4. немає правильної відповіді.

19. Ким здійснюється згідно з Правилами роботи підприємств ресторанного господарства вибір їх типу?

1. суб'єктом господарювання;
2. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади;
3. суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади;
4. місцевим органом виконавчої влади.

20. Ким обирається клас закладу ресторанного господарства згідно з Правилами роботи підприємств ресторанного господарства?

1. суб'єктом господарювання;
2. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади;
3. суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади;
4. місцевим органом виконавчої влади.

21. В яких випадках здійснюються зміни в обраному класі закладів ресторанного господарства?

1. при встановленні органом, який проводив підтвердження, невідповідності закладу обраному класу;
2. за ініціативою суб'єкта господарювання;
3. всі відповіді правильні;
4. немає правильної відповіді.

22. Ким встановлюється режим роботи закладів ресторанного господарства в загальноміській мережі

1. суб'єктом господарювання;
2. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади;
3. суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади;
4. місцевим органом виконавчої влади.

23. Ким встановлюється режим роботи закладів ресторанного господарства, які обслуговують споживачів на виробничих підприємствах, навчальних, лікувальних і оздоровчих закладах?

1. суб'єктом господарювання за домовленістю з адміністрацією промислового підприємства (установи, навчального та іншого закладу);
2. адміністрацією відповідної установи (підприємства, навчального та іншого закладу);
3. суб'єктом господарювання і місцевим органом виконавчої влади;
4. суб'єктом господарювання за погодженням з місцевим органом виконавчої влади.

24. Визначте ступінь впливу фактору внутрішньої міської міграції на ефективність функціонування міської мережі закладів ресторанного господарства:

1. має достатній вплив;
2. немає впливу;
3. вплив незначний;
4. немає правильної відповіді.

25. Які зміни відбуваються в мережі закладів ресторанного господарства певного району міста, що пропонують умовно обмежений асортимент страв, із зростанням коефіцієнта внутрішньо-міської міграції?

1. змін не відбувається;
2. збільшується питома вага кафе, барів;
3. збільшується питома вага кафе;
4. збільшується питома вага закладів швидкого обслуговування.

26. Які зміни відбуваються в мережі закладів ресторанного господарства певного району міста при збільшенні коефіцієнта внутрішньо міської міграції?

1. змін практично не відбувається;
2. зростає питома вага закладів ресторанного господарства, що пропонують відносно повний асортимент страв;
3. зростає питома вага закладів ресторанного господарства, що пропонують умовно обмежений асортимент страв;

4. немає правильної відповіді.

27. До якої з ознак спеціалізації виробництва відноситься цех з невеликим обсягом виготовлення продукції, що є наслідком неможливості організації предметної спеціалізації?

1. технологічно-предметної;
2. технологічної;
3. предметної;
4. всі відповіді вірні.

28. Визначте вид виробничих процесів, які здійснюють контроль якості продукції на різних стадіях виробництва:

1. обслуговуючі;
2. допоміжні;
3. основні;
4. періодичні.

29. Визначте вид виробничих процесів, які створюють умови для здійснення основних процесів:

1. періодичні;
2. основні;
3. обслуговуючі;
4. допоміжні.

30. Визначте вид виробничих процесів, здійснення яких не потребує наявності устаткування і які виконуються виробничим персоналом:

1. основні;
2. обслуговуючі;
3. допоміжні;
4. немеханізовані.

31. Визначте вид виробничих процесів, виконання яких потребує наявності персоналу і різноманітних видів устаткування:

1. механізовані;
2. автоматизовані;
3. основні;
4. обслуговуючі.

32. Визначте вид виробничих процесів, при здійсненні яких на одному виді устаткування операції послідовно чергуються у часі і в певному порядку:

1. періодичні;
2. автоматизовані;
3. основні;
4. механізовані.

33. Визначте вид виробничих процесів, основні операції яких здійснюються безперервно і припиняються лише в момент повної зупинки або ремонту устаткування:

1. обслуговуючі;
2. основні;
3. допоміжні;
4. безперервні.

34. Визначте вид виробничих процесів, виконання яких перебуває в межах основного

виробництва і які спрямовані на трансформацію сировини (напівфабрикатів) у готову продукцію:

1. обслуговуючі;
2. безперервні;
3. допоміжні;
4. основні.

35.Визначте вид виробничих процесів, виконання яких потребує наявності автоматизованих видів устаткування:

1. безперервні;
2. механізовані;
3. автоматизовані;
4. немає правильної відповіді.

36.Відповідно до якого принципу здійснюється розташування виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?

1. пропорційність;
2. поточність;
3. прямоточність;
4. ритмічність.

37.Визначте вид виробничої програми для закладу ресторанного господарства з централізованим виробництвом кулінарної чи кондитерської продукції:

1. планове меню;
2. план-меню;
3. наряд-замовлення;
4. всі відповіді правильні.

38.Визначте вид виробничої програми для закладу ресторанного господарства загальноміського типу, в якому однією з функцій є організація споживання продукції харчування:

1. планове меню;
2. план-меню;
3. наряд-замовлення;
4. всі відповіді правильні.

39.Визначте вид денної виробничої програми для закладу ресторанного господарства, що обслуговує певний організований контингент споживачів:

1. планове меню;
2. план-меню;
3. наряд-замовлення;
4. всі відповіді правильні.

40.Скільки повинно бути підписів на меню їдальні при промисловому підприємстві?

1. одна;
2. дві;
3. три;
4. за певних умов правильні всі три відповіді.

41.Підпис якої особи в меню кафе гарантує виконання виробничого завдання відповідно до технологічної дисципліни?

1. директор;
2. завідувач виробництва;

3. повар;
4. офіціант.

42.Визначте фактори, які не впливають на розміщення устаткування в овочевих цехах:

1. асортимент страв у меню;
2. обсяг робіт, що виконуються в цеху;
3. загальна площа цеху;
4. кількість одночасно зайнятих працівників.

43.У м'ясних цехах якого типу закладів ресторанного господарства створюються поточні лінії з випуску напівфабрикатів?

1. фабрики-кухні;
2. їдальні-заготівельної при промисловому підприємстві;
3. ресторану при готелі на 500 місць;
4. ресторану з національною кухнею (грузинською, узбецькою тощо).

44.Відповідно до яких вимог технологічні лінії та робочі місця у заготівельних цехах повинні мати власне технологічне та організаційно-технічне оснащення ?

1. санітарні норми та правила;
2. технологічні вимоги;
3. нормативно-технічна документація;
4. всі відповіді правильні.

45.Визначте відповідального з контролю за якістю напівфабрикатів в закладах ресторанного господарства:

1. завідувач виробництва;
2. начальник цеху; кухар-бригадир;
3. санітарно-технологічна харчова лабораторія;
4. всі відповіді правильні.

46.Визначте основний нормативно-технологічний документ для закладів ресторанного господарства:

1. технологічна картка фірмової страви;
2. технологічна схема виготовлення продукції;
3. збірник рецептур страв і кулінарних виробів;
4. усі відповіді правильні.

47.Який цех здійснює механічне кулінарне оброблення сировини для приготування страви «Оселедець дунайський»?

1. м'ясо-рибний;
2. рибний;
- 3.холодний;
- 4 гарячий.

48.Який цех готує напівфабрикати для страви «Вінегрет з квасолею»?

1. овочевий;
2. гарячий;
3. холодний;
- 4 усі відповіді правильні.

49.Де організується виготовлення основного напівфабрикату для різдвяної куті в гарячому цеху комбінату харчування?

1. на лінії приготування бульйонів;

2. на лінії приготування супів;
3. у суповому відділенні;
4. у соусному відділенні.

50. Вкажіть місце охолодження киселів, компотів, узварів, які приготовлені в наплитних котлах:

1. виробничий стіл гарячого цеху;
2. холодильна шафа гарячого цеху;
3. холодний цех;
4. в місці, максимально видаленому від теплового, електричного устаткування гарячого цеху.

51. Які з наведених нижче страв, що не були реалізовані, можна залишити на наступний день?

1. салати, вінегрети, студені, паштети, заливні страви; супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре;
2. м'ясо відварене порціоноване для перших страв, млинці з м'ясом та сиром, січені вироби з м'яса, птиці, риби; соуси, омлети, картопляне пюре, відварені макаронні вироби;
3. компоти та напої власного виробництва;
4. всі відповіді неправильні.

52. Яким чином організуються робочі місця в кондитерському цеху?

1. згідно з технологічними схемами виготовлення виробів із відповідних видів тіста;
2. робочі місця спеціалізуються на виробництві окремих видів виробів, при чому види тіста значення не мають;
3. правильні обидві відповіді;
4. немає правильної відповіді.

53. Визначте вид наступної сировини, яку дозволяється використовувати для приготування кремів:

1. яйця водоплавних птахів;
2. яйця з пошкодженою шкаралупою;
3. яйця курячі дістичні та столові;
4. меланж.

54. Вкажіть операції, які повинні здійснюватись зазвичай в окремих приміщеннях кондитерського цеху:

1. підготовка сировини;
2. заміс тіста, розстоювання тіста;
3. випікання;
4. оформлення.

55. Яка установа встановлює порядок ввезення до України харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів?

1. митна служба;
2. місцеві органи влади прикордонних областей;
3. Антимонопольний Комітет України;
4. Кабінет Міністрів України.

56. Яка установа здійснює контроль за дотриманням порядку ввезення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів на митну територію України?

1. Місцеві органи влади прикордонних областей;
2. Прикордонники;
3. Митні служби;

4. Міністерство внутрішніх справ.

57. Яких осіб стосується теза: «Особи, які супроводжують продукти на шляху та виконують навантаження та розвантаження їх, повинні мати медичну книжку і санітарний одяг?»

1. водій;
2. водій-експедитор;
3. експедитор-вантажник;
4. вантажник.

58. Яким транспортом здійснюється транспортування харчових продуктів?

1. спеціальним автотранспортом з маркіруванням «Продукти»;
2. транспортом спеціалізованих автогосподарств;
3. власним транспортом суб'єкта господарювання;
4. немає правильної відповіді.

59. Хто несе відповідальність за перелік та зміст даних щодо безпеки для здоров'я населення держави обладнання, інвентарю, технологічних ліній тощо іноземного виробництва, ввезених до України для використання їх в закладах ресторанного господарств?

1. Головний державний санітарний лікар України;
2. Кабінет Міністрів України;
3. Міністр охорони здоров'я України;
4. всі відповіді правильні.

60. Вкажіть, що є основою розрахунку норм оснащення кухонним інвентарем (ножами) закладів ресторанного господарства:

1. чисельність робітників, зайнятих виробництвом страв;
2. призначення й умови використання кухонного інвентарю;
3. кількість робочих місць, на яких здійснюються певні операції, що вимагають використання цих видів інвентарю;
4. обсяг та асортимент продукції, яка вироблюється в години максимального завантаження виробництва.

61. Вкажіть, що є основою розрахунку норм оснащення кухонним інвентарем (шумівки, друшляки, черпаки, сита тощо) закладів ресторанного господарства:

1. чисельність робітників, зайнятих виробництвом страв;
2. призначення й умови використання кухонного інвентарю в закладі ресторанного господарства;
3. кількість робочих місць, на яких здійснюються певні операції, що вимагають використання цих видів інвентарю;
4. обсяг та асортимент продукції, яка вироблюється в години максимального завантаження виробництва.

62. Визначте термін експлуатації санспецодягу та санспецвзуття виробничим персоналом закладу ресторанного господарства:

1. з дня пошиття на фабриці;
2. з дня придбання закладом ресторанного господарства;
3. з дня видання робітникам;
4. з моменту оплати їх вартості закладом ресторанного господарства.

63. До яких видів втрат відносяться процеси всихання, вивітрювання, розпорощення тощо?

1. нормованих;
2. ненормованих;
3. в окремих випадках правильні обидві відповіді;
4. немає правильної відповіді.

64. Чи дозволяється спільно зберігати сировину і готову продукцію в холодильних камерах в закладах ресторанного господарства?

1. ні, вони повинні зберігатися окремо;
2. так, якщо заклад невеликий і має одну холодильну камеру;
3. так, в коморі добового запасу сировини;
4. немає правильної відповіді.

65. Вкажіть правильний спосіб зберігання птиці в охолоджуваній камері:

1. підвісний для замороженої та охолодженої;
2. підвісний для охолодженої, штабельної для замороженої;
3. штабельний для охолодженої, підвісний для замороженої;
4. штабельний для замороженої та охолодженої.

66. Визначте чинники, які впливають на склад складських приміщень закладів ресторанного господарства:

1. тип закладу та кількість місць у його залах;
2. постачання тільки сировини чи тільки напівфабрикатів;
3. архітектурно-планувальне рішення споруди;
4. всі відповіді правильні.

67. Які товари та сировина не потребують зберігання в охолоджуваних камерах?

1. овочі свіжі, солоні, квашені, консервовані;
2. безалкогольні напої, мінеральна вода;
3. алкогольні напої;
4. тара, інвентар.

68. Яка особа не здійснює контроль якості сировини в закладах ресторанного господарства?

1. представник служби контролю якості закладу ресторанного господарства;
2. робітник лабораторії за її наявністю; завідувач виробництвом (заступник завідувача виробництва), кухар-бригадир;
3. буфетник (за наявністю буфету);
4. роздавач продукції власного виробництва на лінії самообслуговування.

69. Визначте вид тари, який не підлягає поверненню постачальникові:

1. мішки тканинні;
2. бочки дерев'яні;
3. бочки металеві;
4. картоні ящики з-під замороженого м'яса.

70. На які з наступних дій покупець має право в процесі здійснення господарюючим суб'єктом дрібно-роздрібною торгівлі продукцією закладу ресторанного господарства?

1. перевірка якості товару;
2. перевірка міри, ваги товару;
3. перевірка цінника на товар;
4. покупець має право на всі дії.

71. В яких установах здійснюється обов'язкова реєстрація електронних контрольно-

касових апаратів?

1. Райдержадміністрація;
2. Держстандарт України;
3. Державна податкова інспекція;
4. Міністерство внутрішніх справ.

72.Визначте особу, яка періодично перевіряє всі ваги та гирі до них, які є в закладі ресторанного господарства:

1. робітник технічної служби, який є відповідальним за експлуатацію ваговимірювальних приладів у закладі ресторанного господарства;
2. державний повірений Державного комітету стандартизації, метрології та сертифікації України;
3. представник державної податкової інспекції;
4. представник відповідного відділу райдержадміністрації.

73.Визначте термін перевірки справності ваговимірювальних приладів, електронних контрольно-касових апаратів:

1. перед початком роботи;
2. всередині робочого дня;
3. наприкінці робочого дня;
4. за необхідністю.

74.Які з нижченаведених нереалізованих страв можна залишити на реалізацію наступного дня?

1. м'ясо відварене порційоване для перших страв;
2. відварені та незаправленні макаронні вироби;
3. компот; узвар;
4. нічого не можна залишати на реалізацію наступного дня.

75.Визначте графік, який передбачає різну тривалість робочого дня протягом робочого дня:

1. лінійний; комбінований;
2. сумарного обліку робочого часу;
3. неповного робочого дня;
4. ступеневий.

76.Які види перерв із наведених нижче належать до перерв, які не залежать від працівника?

1. перерви з технічних, технологічних та організаційних причин;
2. перерви з організаційних причин та перерви на відпочинок;
3. перерви з організаційних причин та особисті потреби;
4. всі відповіді правильні.

77.Який метод вивчення робочого часу спостереженням триває у часі довше?

1. фотографія робочого дня;
2. цільова фотографія робочого часу;
3. самофотографія;
4. всі відповіді правильні.

78.Які витрати робочого часу робітника нормуються?

1. час підготовчо-заключної роботи;
2. час основної роботи;
3. час допоміжної роботи;

4. час роботи з обслуговування робочого місця;
5. всі відповіді правильні.

79. При проведенні якої фотографії робочого часу фіксування перерв з будь-яких причин є основною операцією при спостереженні?

1. цільова;
2. індивідуальна;
3. маршрутна;
4. самофотографія.

80. До якого з блоків завдань відноситься реалізація наступного напрямлення наукової організації праці «створення сприятливих умов праці в закладі ресторанного господарства»?

1. економічний;
2. психофізіологічний;
3. соціальний;
4. усі відповіді правильні.

81. До яких з напрямів наукової організації праці відноситься виконання робіт із «розроблення заходів по усуненню витрат робочого часу»?

1. розроблення та впровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці;
2. удосконалення організації й обслуговування робочих місць;
3. удосконалення трудового процесу, впровадження передових прийомів і методів праці;
4. удосконалення нормування праці.

82. До яких з напрямів наукової організації праці відноситься виконання робіт зі «створення оптимальних умов для виконання трудового процесу»?

1. розроблення та впровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці;
2. вдосконалення організації й обслуговування робочих місць;
3. удосконалення трудового процесу, впровадження передових прийомів і методів праці;
4. всебічне покращання умов праці.

83. Дотримання яких вимог з надання послуг забезпечує комфортність обслуговування та сприяє збереженню здоров'я та працездатності споживача?

1. ергономічність;
2. екологічність;
3. безпека;
4. естетичність.

84. Дотримання яких вимог з надання послуг характеризує відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним, фізіологічним можливостям споживання?

1. ергономічність;
2. екологічність;
3. безпека;
4. естетичність.

85. Дотримання якої вимоги з надання послуг у закладі ресторанного господарства відповідає вимогам певного контингенту споживачів у відповідності з його типом?

1. соціальна адресність;
2. відповідність цільовому призначенню;
3. інформативність;
4. всі відповіді правильні.

86.Визначте, які види послуг пропонує споживачам кафе, яке обслуговує неорганізований контингент споживачів, реалізує обмежений асортимент страв вільного вибору, здійснює організацію й обслуговування свят, сімейних обідів, відпускає обіди додому, організовує музичне обслуговування:

1. послуги харчування; організації споживання й обслуговування; організації дозвілля; інформативно-консультативні;
2. послуги харчування; виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля;
3. послуги харчування; організації споживання й обслуговування; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля;
4. послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги харчування; реалізації кулінарної продукції; організація дозвілля.

87.За якими ознаками класифікуються наступні послуги, що надаються рестораном: пакування страв і виробів, які залишились після обслуговування споживачів; пакування кулінарних виробів, придбаних у залі ресторану?

1. послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;
2. послуги з організації споживання та обслуговування;
3. послуги з реалізації кулінарної продукції;
4. інші послуги.

88.За якими ознаками класифікуються послуги: надання газет, журналів, настільних ігор, гральних автоматів, більярду?

1. послуги з організації споживання і обслуговування;
2. послуги з організації дозвілля;
3. інформаційно-консультативні послуги;
4. інші послуги.

89.За якими ознаками класифікуються послуги: продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами; організація раціонального комплексного харчування?

1. послуги з організації споживання і обслуговування;
2. послуги з реалізації кулінарної продукції;
3. інформаційно-консультативні послуги;
4. інші послуги.

90.За яких умов в попередню сервіровку в ресторані включається попільничка?

1. як обов'язковий елемент сервірування;
2. якщо в залі ресторану дозволено палити;
3. якщо в закладі немає кімнати для паління;
4. усі відповіді правильні.

91.Визначте вид наборів, які застосовують при попередній вечірній сервіровці столів у ресторані вищого класу:

1. основні;
2. допоміжні;
3. основні і допоміжні;
4. немає правильної відповіді.

92.Як правильно треба зберігати набори на лінії прилавоків самообслуговування?

1. на окремому прилавку на початку лінії на тацях;
2. на окремому прилавку на початку лінії, горизонтально в касетах;

3. на окремому прилавку на початку лінії, вертикально в касетах;
4. на прилавку в кінці лінії на тацях.

93. Визначте мінімальне попереднє сервірування столів у ресторані першого класу:

1. піріжкова та закусочна тарілки; закусочний та столовий набори; фужер; келих; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами;
2. піріжкова та закусочна тарілки; закусочний набір; фужер; чарка; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами;
3. піріжкова та закусочна тарілки; столовий набір; фужер; келих; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами;
4. піріжкова тарілка; закусочний набір; фужер; льняна серветка; прибор для спецій; вазочка з квітами.

94. Чи включається коньячна чарка у попередню сервіровку столу в ресторані вищого класу?

1. ні в якому разі;
2. так, якщо це бенкет;
3. так, якщо у наявності вузький асортимент горілчаних напоїв у карті вин;
4. немає правильної відповіді.

95. Правильні, на ваш погляд, дії метрдотеля, якщо до залу ресторану вдень зайшли троє молодиків і одна дівчина і сіли без дозволу за вільний стіл?

1. оголосити відразу ж догану офіціанту, який не зустрів гостей;
2. запропонувати їм сісти за іншу частину залу, яка обслуговується зараз офіціантами;
3. нічим не виказати свого незадоволення і почати обслуговування самому, передавши потім наступні операції офіціанту;
4. підізнати офіціанта і доручити йому обслуговування споживачів.

96. Визначте форму обслуговування споживачів офіціантами, що здійснюється під час бізнес-ланчу в ресторані першого класу:

1. повсякденне;
2. обслуговування бенкетів;
3. спеціальні форми обслуговування;
4. всі відповіді правильні.

97. Чи дозволяється за столовим етикетом у ресторані вищого класу офіціанту з тацею підходити до столу, де сидять споживачі?

1. ні, не дозволяється;
2. ні, якщо на таці є продукція власного виробництва або пляшки з напоями;
3. так, якщо таця вільна від продукції та напоїв;
4. так, може, якщо офіціант має високий розряд, не нижче 4.

98. Які параметри зазначаються у винній карті стосовно алкогольних напоїв?

1. вміст пляшки;
2. ціна за пляшку;
3. ціна за 100 мл;
4. усі відповіді правильні.

99. Вкажіть місце подавання гарячих закусок при індивідуальному обслуговуванні в ресторані вищого класу:

1. праворуч чи ліворуч від споживача;
2. перед споживачем на місце, призначене для закусочної тарілки;
3. перед споживачем на підставну тарілку, вкриту паперовою серветкою;

4. перед споживачем за закусову тарілку з наборами для перекування.

100. Вкажіть посуд, в якому не подають супи при індивідуальному обслуговуванні:

1. бульйонна чашка з однією чи двома ручками;
2. супові миски;
3. десертні глибокі тарілки;
4. керамічні горщики.

101. Стародавні греки розбавляли вино водою і вживали напій як:

1. глінтвейн;
2. ліки;
3. чай;
4. сік.

102. Першу вегетаріанську школу засновано в:

1. Греції;
2. Італії;
3. Стародавній Персії;
4. Франції.

103. Постоялі двори у Стародавньому Римі розміщувалися на відстані:

1. 15 миль;
2. 20 миль;
3. 25 миль;
4. 40 миль.

104. Ідею «ланчу ділової людини» запропонував:

1. Секвій Локата;
2. Миколай Вежинек;
3. Леваківський;
4. Гійом Тірель.

105. Перша академія кулінарного мистецтва відкрита в:

1. Римі;
2. Китаї;
3. Франції;
4. Лондоні.

106. Кнайпи спеціалізувалися на подачі:

1. безалкогольних напоїв;
2. алкогольних напоїв;
3. молочних коктейлів;
4. кави і чаю.

107. Засновниками виробництва крабових паличок вважають:

1. китайців;
2. японців;
3. скандинавів;
4. англійців.

108. У ресторані «Тур д'Аржан», де проводили прийоми на честь монархів, існувала традиція подавати:

1. фірмову фаршировану качку із спеціальною номерною грамотою птиці, яку з'їли;

- гриби шіітаке з традиційною локшиною, яка підлягає мінімальній термічній обробці, що сприяє збереженню природних цінностей продуктів;
- смажену курку у відерці;
- фаршированого восьминога.

109. Першими вживати каву почали:

- мусульмани;
- православні віруючі;
- протестанти;
- тібетські монахи.

110. Меню для гостей на двох мовах (англійською і французькою) уперше ввів:

- Даніель Суїні;
- М. Буланже;
- Дж. Дельмоніко;
- Гійом Тірель.

111. Кому з рестораторів належить гасло: «Задовольнити клієнта або його втратити – третього не дано»:

- Ж. Ескоф'є;
- А. Корему;
- Ц. Рітцу;
- Ю. Кульчинському.

112. Навчання в «Національній тренувальній школі для кухарів» (Англія, 1891 р.) було безкоштовним для:

- чоловіків;
- жінок;
- жителів Англії;
- бідноти.

113. Перша закусочна, де споживачів обслуговували в автомобілях, з'явилась у:

- 1927 р.;
- 1932 р.;
- 1940 р.;
- 1950 р.

114. Залежно від організації роботи ресторанні господарства поділяються на:

- закриті, відкриті, змішані;
- комбіновані, індивідуальні, групові;
- етнографічні, вегетаріанські, морські;
- матричні, лінійні, функціональні.

115. Кафе-шантан – це заклад, який:

- спеціалізується на приготуванні піци;
- використовується лише для обслуговування банкетів та конференцій;
- знаходиться біля басейну, де організуються тематичні вечірки, мексиканські фієсти, карибські регбі-ритми тощо;
- поступово поєднує анімаційні послуги (концерти, танці, гру оркестру тощо) з послугами харчування.

6. **Методи навчання.**

В рамках вивчення дисципліни передбачається проведення лекцій, практичних, самостійної та індивідуальної роботи студентів.

Лекція є основною формою навчального процесу. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.

Лекція має структуру набуття нових знань і містить такі елементи:

- вступ, де дається мотивація навчання, чітке формулювання теми лекції та постановка завдання;

- викладення в логічній послідовності окремих частин лекції;

- висновки, що дають можливість осмислити лекцію в цілому і виділити основну ідею;

- конкретне завдання на самостійну роботу;

- відповіді на запитання.

Основні вимоги до лекції:

- високий теоретичний рівень інформації, посилання на законодавчі та нормативні акти, на нові досягнення науки;

- розкриття наукових засад курсу;

- зв'язок теорії з практикою, зосередження уваги студентів на питаннях, які вирішуються у світлі сучасних вимог;

- рекомендації до поглибленого самостійного вивчення тем, необхідних для практичної роботи.

Передбачається застосування таких видів лекцій: вступної, тематичних та підсумкової; залежно від методів викладу навчального матеріалу: монологічних, проблемних, лекцій-бесід тощо.

Практичне заняття – це колективний науковий пошук певної навчальної проблеми і шляхів її ефективного розв'язання. Учасники заняття аналізують проблему, виявляють причинно-наслідкові зв'язки, висувають шляхи її оптимального вирішення, відповідають на запитання і дискутують. Проводиться, як правило, зі студентами, які мають відповідну підготовку й досвід самостійного вивчення складних наукових і практичних проблем. В ході практичного заняття студенти вирішують ситуаційні та тестові завдання.

Основні вимоги до практичного заняття:

- продуманість змісту теми, її проблем та методики обговорення;

- визначення цілей, дидактичних і виховних завдань заняття;

- проблемна постановка запитань;

- увага до тестових питань (відкритих та закритих) та логіки їх розкриття;

- постійне керування перебігом практичного заняття, створення атмосфери невимушеності, полемічності й творчої активності;

- стимулювання дискусії;

- забезпечення всебічного розгляду й аналізу навчальних проблем, об'єктивна оцінка виступів і відповідей, своєчасне їх коригування;

- орієнтація студентів на подальшу самостійну роботу над навчальним матеріалом тощо.

Самостійна робота студентів полягає у вивченні та опрацюванні наукової, навчально-методичної літератури, законодавчих і нормативних актів, виконанні навчальних завдань.

У процесі самостійної роботи студенту необхідно вивчити за допомогою рекомендованої літератури весь матеріал, передбачений програмою курсу.

7. **Форми контролю.**

Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи студентів під час практичних занять.

2. Оцінювання самостійної роботи.

3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

Критерії оцінювання студентів на 3 семестр (2 курс):

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 45 балів. За кожне практичне заняття – 3 бали. (15 занять × 3 бали = 45 бали).

2. Самостійна робота – всього 20 балів.

3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 5 балів

4. Підсумковий контроль екзамен – 30 балів (мінімальна кількість набраних балів на екзамені 18 балів)

Разом за 3 семестр (2 курс): 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді студентів; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

– виконання індивідуального завдання;

– підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти на 4 семестр (2 курс):

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 65 балів. За кожне практичне заняття – 3 балів. (15 занять × 3 балів = 45 балів).

2. Самостійна робота – всього 20 балів.

3. Письмова робота за третім змістовним модулем – 5 балів

4. Підсумковий контроль екзамен – 30 балів (мінімальна кількість набраних балів на екзамені 18 балів)

Разом за 4 семестр (2 курс): 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді студентів ; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

– виконання індивідуального завдання;

– підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Порядок поточного оцінювання знань студентів

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;

2) виконання індивідуального завдання;

3) виконання проміжного тестового завдання.

Контроль систематичності виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях.

Оцінювання здійснюється за наступними критеріями:

1) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;

2) ознайомлення з основною та додатковою літературою;

3) логіка, стиль виклад матеріалу в письмових роботах та усному виступі, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;

4) якість, самостійність та своєчасність виконання необхідних завдань.

8. Розподіл балів, які отримують студенти.

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

| Рейтинг студента, бали | Оцінка національна за результати складання | |
|---------------------------|---|---------------|
| | екзаменів | заліків |
| 90-100 | Відмінно | Зараховано |
| 74-89 | Добре | |
| 60-73 | Задовільно | |
| 0-59 | Незадовільно | Не зараховано |

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$.

9. Методичне забезпечення

1. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 242 «Туризм» / Левицька І.В. – Київ: НУБіП, 2019. –
2. Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 242 «Туризм» / Левицька І.В. – Київ: НУБіП, 2019. –

10. Рекомендована література

Нормативна

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.95 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
5. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
7. Услуги общественного питания. Общие требования: Міждержавний стандарт ГОСТ 30523 - 97.
8. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524- 97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
10. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари" від 02.04.94р. № 215.
11. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення" від 8.02.1995р. № 108.

12. Наказ Державного Комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.99р. № 37 "Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування".

13. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р. № 129.

14. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібно торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.

15. Правила роботи дрібно роздрібною торговельною мережі: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 08.07.96 р. № 369.

16. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.

Основна

17. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

18. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.- 632 с.

19. Организация производства в общественном питании: Учеб. пособие для вузов /Е.Д. Аграновский и др. - М.: Экономика, 2010. – 453с.

20. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.

21. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К.: КНТЕУ, 2009. – 365с.

22. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р.Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М.: ЗАО "Издательство" Центрполиграф", 2009. – 453с.

Допоміжна

23. Организация работы предприятий общественного питания: Учеб. пособие для вузов / Н.Н. Шаповалов, В.М. Плагонов, В.И. Пивоваров, Б.А. Крымская. - М.: Экономика, 2010. – 431с.

24. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2009 – 352с.

25. Белкина О. Секреты фуршета: [Член Барменской Ассоциации России, преподаватель курса официантов в Школе современного искусства обслуживания Андрей Бурцов об организации и проведенный фуршетов]/ О. Белкина //Ресторанная жизнь. - 2011. - №7 - С. 14-15.

26. Белошарка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Марина Ивановна Белошарка. – М.: Издательский центр „Академия”, 2010. – 224 с.

27. Браймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. Е.Б. Циганова. - М.: Аспект Пресс, 2008. – 378с.

28. Бутэйкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания»: учебное пособие. - Москва, 2010. – 389 с.

29. Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основы організації та економіки виробництва підприємств суспільного харчування. - М., 2010. – 290 с.

30. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.: Экономика, 2010 – 272 с.

31. Зигель Л., Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. – М.: Центр полиграфии, 2009. – 378с.

32. Коршунов Н.В. «Организация обслуживания в ресторанах». М: Высшая школа, 2009. – 367 с.

33. Курочкин А.С. Организация производства: Учеб. пособие. – К.:МАУП, 2011. – 216 с.
34. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: Конспект лекції. - К.: КНТЕУ, 2009. – 356с.
35. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). З можливістю копіювання. - К.: КТН, 2009.
37. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании/ Практикум. – К.: «Вища школа», 2009. – 271 с.
38. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. “Менеджмент громадського харчування”. Підручник. - К., 2009. – 654 с.
39. Пятницкая Н.А. «Организация производства и обслуживания в общественном питании», практикум: К: «Вища школа», 2011. – 312с.
40. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс» , 2010. – 352 с.
41. Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2009. – 352 с.
42. Роглев Х.Й. „Основы готельного менеджменту”: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010.- 408 с.
43. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов. Т.Н. Голубева. - М.: РосКонсульт, 2009. – 273с.
44. Сало Я. М. „Організація обслуговування населення на підприємствах харчування”.- Львів : Афіша, 2011.- 336 с.
45. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф .образования: Учеб. пособие для серед. проф. образования/ Владимир Васильевич Усов. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
46. Эгертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. / Пер. с англ. Дьячкова М.В. - М. РосКонсульт, 2009. – 273с.
47. Эардош Д. Кейтеринг: Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес/ Пер. с англ. — М.: Альпина Бизнес Букс, 2009. – 210с.
48. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. -М.: Издат. дом "Ресторанные ведомости", 2009. – 271с.

11. Інформаційні ресурси

49. Ресторанный консалтинг: <https://www.recon.com.ua/>
50. Школа ресторанного бізнесу: <http://www.restorator.ua/>
51. Консультації по ресторанному бізнесу: <http://www.restcon.ru/>
52. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>
53. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>
54. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>
55. Готельно-рестораний бізнес: <http://hotelbiz.com.ua/>
56. Журнал «Академія гостинності»: <http://hotel-rest.com.ua/>

