

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор неперервної освіти і туризму
проф. Гриценко І.С.

«09» червня 2023 року

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол № 12 від «31» травня 2023 р.

В.о. завідувача кафедри

д.е.н., проф. Мельниченко С.В.

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант освітньої програми «Міжнародний туристичний бізнес»

д.е.н., проф. Левицька І.В.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
РЕСТОРАННА СПРАВА**

спеціальність 242 «Туризм і рекреація»

освітня програма «Міжнародний туристичний бізнес»

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

Розробники: к.е.н., доцент Гопкало Л.М.

Київ – 2023 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Ресторанна справа

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»	
Освітній ступінь	магістр	
Спеціальність	242 «Туризм і рекреація»	
Освітня програма	Міжнародний туристичний бізнес	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	2	-
Семестр	3	-
Лекційні заняття	20 год.	
Практичні, семінарські заняття	20 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	80 год.	
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих годин для денної форми навчання	4 год.	-

1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Дисципліна «Ресторанна справа» є однією із дисциплін професійного спрямування, що викладається з метою формування теоретичних професійних знань і практичних навичок організації діяльності підприємств ресторанного господарства. В основу вивчення курсу покладено принцип бачення умов організації комплексної ресторанної послуги та рівня розвитку всієї інфраструктури ресторанного господарства. Серед основних розділів курсу цесутність та значення ресторанної справи в розвитку туристичної сфери України і світу; нормативно-правове регулювання ресторанного бізнесу; типізація та класифікація підприємств ресторанного господарства. А також планування та організація виробництва, організація постачання сировини та продуктів, складське господарство. Детально розглядається організація та технологія обслуговування у підприємствах ресторанного господарства, особливості сервісу, організації основних служб закладу харчування, специфіка надання основних та додаткових і послуг, технологічні особливості та інноваційні тенденції в розвитку ресторанної справи.

Завершується вивчення курсу ознайомленням з системою управління операційною діяльністю, до якої віднесено механізм формування та планування експлуатаційної діяльності готелю.

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	
Модуль 1. Готельна справа- організаційні основи														

Тема 1. Ресторанна справа, як складова туристичної індустрії		12	2	2			8						
Тема 2. Типізація і класифікація підприємств ресторанного господарства		12	2	2			8						
Тема 3. Тема Виробничо-торговельна діяльність підприємств ресторанного господарства Планування виробничого процесу		12	2	2			8						
Тема 4. Організація постачання та складування матеріальних ресурсів у заклади ресторанного господарства.		12	2	2			8						
Тема 5. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства		12	2	2			8						
Разом за змістовим модулем 1		60	10	10			40						
Модуль 2. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства													
Тема 6. Організація реалізації продукції підприємствами ресторанного господарства		12	2	2			8						
Тема 7. Матеріальні ресурси для організації обслуговування в підприємствах ресторанного господарства		12	2	2			8						
Тема 8. Організація обслуговування бенкетів і прийомів		12	2	2			8						
Тема 9. Організація ресторанного		12	2	2			8						

обслуговування у підприємствах готельного господарства													
Тема 10. Організація кейтерингового обслуговування		12	2	2			8						
Разом за змістовим модулем 2		60	10	10			40						
Усього годин		15/120	20	20			80						

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Модуль 1. Ресторанна справа- організаційні основи		
1	Тема 1. Теоретичні засади ресторанної справи	2
2	Тема 2. Типи і класи підприємств ресторанного господарства	2
3	Тема 3. Планування виробничого процесу. Технологічна документація	2
4	Тема 4. Організація роботи відділу постачання та складського господарства	2
5	Тема 5. Організація виробничого процесу в підприємствах ресторанного господарства	2
Модуль 2. Стандартизація, сертифікація в туризмі		
6	Тема 6. Організація реалізації продукції підприємствами ресторанного господарства в торговельних залах	2
7	Тема 7. Матеріальні ресурси для організації обслуговування в підприємствах ресторанного господарства	2
8	Тема 8. Організація обслуговування бенкетів і прийомів	2
9	Тема 9. Технології ресторанного обслуговування в готелях і інших засобах розміщення	2
10	Тема 10. Кейтеринг як вид ресторанного обслуговування	2
	Разом	20

Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Теоретичні підходи до організації ресторанної справи	8
2	Тема 2. Закордонний досвід типізації і класифікації підприємств ресторанного господарства	8
3	Тема 3. Розробка виробничого плану підприємства ресторанного господарства	8
4	Тема 4. Сировини та товари у підприємствах ресторанного господарства – правила прийому та складування	8
5	Тема 5. Організація різних видів виробництва в підприємствах ресторанного господарства різних типів	8
6	Тема 6. Торгівельна діяльність в підприємствах ресторанного господарства	8
7	Тема 7. Підбір матеріальних ресурсів для організації	8

	обслуговування в підприємствах ресторанного господарства різних типів і класів	
8	Тема 8. Види бенкетів і прийомів, особливості їх організації в підприємствах ресторанного господарства	8
9	Тема 9. Організація ресторанного обслуговування мешканців готелю	8
10	Тема 10. Класифікація кейтерингових послуг, особливості їх надання	8

Зразки контрольних питань, тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

1. Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
2. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
3. Основні вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
4. Особливості надання додаткових послуг у підприємствах ресторанного господарства.
5. Які види національних закладів ресторанного господарства ви вивчали?
6. Які заклади ресторанного господарства використовують при готелях?
7. Яка роль закладу ресторанного господарства при готелі, санаторії, на курорті?
8. Які види сервісу надає заклад ресторанного господарства при готелі?
9. Дайте визначення основних термінів та понять, що використовуються у сфері ресторанного господарства.
10. Надайте перелік послуг закладів ресторанного господарства.
11. Надайте характеристику кожній з груп ресторанных послуг.
12. Наведіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
13. Дайте характеристику кожній з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства
14. Фактори, які впливають на виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства.
15. Класифікація та характеристика основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.
16. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
17. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з неповним виробничим циклом.
18. Визначення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
19. Основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.
20. Характеристика основних груп приміщень закладів ресторанного господарства
21. Винна карта, барна карта, прейскурант.
22. Загальні вимоги до складання меню для різних закладів ресторанного господарства.
23. Структура виробничої програми і правила її складання.
24. Загальні правила розташування груп страв у меню.
25. Правила розташування страв у групах страв.
Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства.
26. Види та джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
27. Принципи та організація руху товарів в підприємствах ресторанного господарства.
28. Критерії відбору постачальників.
29. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.
Форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства.
30. Транзитна і складська форми постачання. Перелік товарів, які вимагають застосування даних форм постачання до закладів ресторанного господарства.

31. Способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства.
32. Розрахунок добової потреби закладів у сировині і продовольчих товарах.
33. Річна потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді, наборах.
34. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині та на напівфабрикатах.
35. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.
36. Правила зберігання продовольчих товарів.
37. Особливості застосування принципів раціональної організації виробничого процесу в сучасних умовах.
38. Вимоги до розташування заготівельних цехів у підприємствах ресторанного господарства.
39. Організація роботи овочевого цеху.
40. Організація роботи цеху обробки зелені.
41. Організація роботи м'ясного цеху.
42. Організація роботи рибного цеху.
43. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
44. Організація роботи птахо-гольового цеху
45. Вимоги до розташування доготівельних цехів у підприємствах ресторанного господарства.
46. Основні технологічні лінії, які виділяються у холодному цеху.
47. Основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства.
48. Які цехи закладів ресторанного господарства відносяться до доготівельних?
49. Назвіть вимоги до розташування доготівельних цехів у підприємствах ресторанного господарства.
50. Які технологічні операції здійснюються в холодному цеху закладів ресторанного господарства?
51. Які технологічні лінії організовуються в холодному цеху?
52. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства.
53. Основні технологічні лінії, які виділяються у гарячому цеху.
54. Обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.
55. Які технологічні операції здійснюються в гарячому цеху закладів ресторанного господарства?
56. Які технологічні лінії організовуються в гарячому цеху?
57. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.
58. Вимоги до розташування спеціалізованих цехів у підприємствах ресторанного господарства.
59. Організація роботи кондитерського цеху.
60. Організація роботи борошняного цеху.
61. Організація роботи кулінарного цеху.
62. Вимоги до розташування допоміжних виробничих приміщень у підприємствах ресторанного господарства.
63. Організація роботи мийної столового посуду.
64. Організація роботи мийної кухонного посуду.
65. Організація роботи мийної буфету.
66. Організація роботи приміщення для нарізання хліба.
67. Організація роботи сервізної.
68. Організація роботи роздавальної.
69. Характеристика основних приміщень для споживачів.
70. Характеристика освітлення як елемент інтер'єру закладу.

71. Характеристика допоміжних приміщень для організації обслуговування споживачів.
72. Меблі для споживання їжі в залах закладів та поза їх межами.
73. Меблі та обладнання для транспортування посуду, страв у залах закладів.
74. Меблі та обладнання для відпускання їжі та зберігання посуду і білизни.
75. Характеристика обладнання для «шведських столів», «шведських ліній».
76. Характеристика барних табуретів, сервантів для офіціантів.
77. Вплив стилю на підбір обладнання та меблів.
78. Асортимент і призначенням столового посуду та наборів.
79. Правилами експлуатації столового посуду та наборів (зберігання, транспортування, підготовки до використання, полірування, миття і т. ін.).
80. Матеріали для посуду при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у підприємствах ресторанного господарства різних типів і класів.
81. Асортимент металевого посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
82. Характеристика основних та додаткових наборів та їх призначення.
83. Характеристика видів оброблення кришталю залежно від виду посуду.
84. Різновиди столової білизни.
85. Способи покриття столу скатертиною та техніку заміни скатертини.
86. Залежність вибору способу складання серветок від виду обслуговування.
87. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.
88. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, вкажіть їх перевагу і недоліки
89. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сфери їх застосування.
90. Охарактеризуйте асортимент паперового посуду і визначте сфери його застосування.
91. Визначте основні відмінності посуду та наборів вітчизняного виробника від посуду іноземних виробників.
92. Дайте характеристику асортименту посуду зі скла, і іноземних виробників, які функціонують на ринку України.
93. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
94. Дайте характеристику скатертин і визначте сферу їх застосування.
95. Дайте характеристику серветкам вітчизняного та іноземного виробництва, які мають утилітарне і декоративне призначення в підприємствах ресторанного господарства.
96. Визначте сферу використання ручників та дайте їм характеристику.
97. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до рушників, та визначте сферу їх використання.
98. Характеристика видів посуду, який використовують для сервірування.
99. Підготовка столового посуду і наборів до сервірування.
100. Попереднє сервірування столу в їдальні, кафе із самообслуговуванням при споживанні їжі сидячи.
101. Характеристика процесу зустрічі та розсаджування гостей.
102. Загальні правила прийому замовлення.
103. Основні правила французького способу подавання страв.
104. Основні правила англійського способу подавання страв.
105. Основні правила російського способу подавання страв.
106. Особливості подавання алкогольних напоїв.
107. Особливості сервірування столу при подаванні алкогольних напоїв.
108. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні алкогольних напоїв.
109. Особливості подавання холодних страв і закусок.
110. Особливості сервірування столу при подаванні холодних страв і закусок.
111. Особливості подавання перших страв.
112. Особливості сервірування столу при подаванні перших страв.
113. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших страв.
114. Особливості подавання гарячих закусок.

115. Особливості подавання других страв.
116. Особливості подавання солодких страв.
117. Особливості сервірування столу при подаванні солодких страв.
118. Особливості подавання гарячих напоїв.
119. Особливості сервірування столу при подаванні гарячих напоїв.
120. Назвіть існуючі способи розрахунку у підприємствах ресторанного господарства.
121. Дайте характеристику індивідуального та бригадного методів обслуговування.
122. Заходи, для яких характерна форма повного обслуговування бенкетів.
123. Порядок встановлення столів для проведення бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.
124. Варіанти розташування столів на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
125. Порядок розташування місць почесних гостей за столом на бенкеті.
126. Особливості сервірування столу на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
127. Особливості сервірування столу на бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.
128. Який спосіб подавання страв використовується на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами?
129. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.
130. Варіанти розподілу обов'язків між офіціантами при повному обслуговуванні.
131. Техніка подавання алкогольних напоїв на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
132. Який спосіб подавання страв використовується на бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами?
133. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
134. Варіанти розподілу обов'язків між офіціантами при обслуговуванні даного виду бенкету.
135. Техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв на бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.
136. Заходи, для яких характерна дана форма обслуговування бенкетів.
137. Відмінні особливості бенкету-фуршету.
138. Правила встановлення столів для проведення бенкету-фуршету.
139. Варіанти розташування столів на бенкеті-фуршеті.
140. Особливості меню бенкету-фуршету.
141. Варіанти та особливості сервірування столу на бенкеті-фуршеті.
142. Способи подавання страв на бенкеті-фуршеті.
143. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету-фуршету.
144. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні даного виду бенкету.
145. Відмінні особливості бенкету-чаю.
146. Форма обслуговування на даному бенкеті.
147. Правила встановлення столів для проведення бенкету-чаю.
148. Столова білизна, яка використовується для бенкету-чаю.
149. Особливості меню бенкету-чаю.
150. Особливості сервірування столу на бенкеті-чай.
151. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні бенкету-чаю.
152. Відмінні особливості бенкету-кава. 18. Форма обслуговування застосовується на даному бенкеті.
153. Правила встановлення столів для проведення бенкету-кава.
154. Столова білизна, яка використовується для бенкету-кава.
155. Техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв на бенкеті-фуршеті.
156. Які меблі встановлюють для проведення бенкету-коктейлю?
157. Особливості меню бенкету-коктейлю.
158. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету-коктейлю.

159. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні бенкету-коктейлю.
160. Назвіть найбільш доцільний варіант сервірування столу для бенкету.
161. Особливості меню та сервірування столу бенкету-кава.
162. Назвіть особливості обслуговування кавового столу на бенкетах.
163. Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників.
164. Кейтринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням.
165. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет
166. Основні види столового посуду і наборів.
167. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства.
168. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.
169. Характеристика роз'їзного кейтерингу.
170. Складання актів на виявлення відхилення в якості або кількості під час приймання продуктів, тари і матеріально-технічних засобів.
171. Вимоги до зберігання предметів матеріальнотехнічного забезпечення кейтерингового обслуговування.
172. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

Тестові завдання з дисципліни

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 віднесеними до першого класу:

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

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. комбінування;
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 внутрішньо 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 обробляння 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 організовується 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 організовуються 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 дієтичні 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, розпорошення 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, штабельний 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 ціни 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 незаправлені 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-заклучної 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 прилавків 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. пиріжкова 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. підізвати 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 талею підходити до столу, де сидять споживачі?

1. ні, не дозволяється;
2. ні, якщо на талі є продукція власного виробництва або пляшки з напоями;
3. так, якщо талея 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 закусочну тарілку з наборами для перекладання.

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 Вєжинек;
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;
2. гриби шийтаке з традиційною локшиною, яка підлягає мінімальній термічній обробці, що сприяє збереженню природних цінностей продуктів;
3. смажену курку у відерці;
4. фаршированого восьминога.

109. Першими вживати каву почали:

1. мусульмани;
2. православні віруючі;

3. протестанти;
4. тибетські монахи.

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

1. Даніель Суїні;
2. М. Буланже;
3. Дж. Дельмоніко;
4. Гійом Тірель.

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

1. Ж. Ескоф'є;
2. А. Корему;
3. Ц. Рітцу;
4. Ю. Кульчинському.

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

1. чоловіків;
2. жінок;
3. жителів Англії;
4. бідноти.

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

1. 1927 р.;
2. 1932 р.;
3. 1940 р.;
4. 1950 р.

114. Залежно від організації роботи ресторанні господарства поділяються на:

1. закриті, відкриті, змішані;
2. комбіновані, індивідуальні, групові;
3. етнографічні, вегетаріанські, морські;
4. матричні, лінійні, функціональні.

115. Кафе-шантан – це заклад, який:

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

116. Дайте визначення поняттю "кейтеринг":

1. галузь ресторанного господарства, ов'язана з наданням послуг навідалених точках, що надають підрядніпослуги з організації харчування співробітників компаній і приватних осіб у приміщенні і на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення і роздрібний продаж готової кулінарної продукції
2. галузь торгівельної діяльності, що надають підрядні послуги з організації харчування у відповідності до нормативних рекомендацій
3. галузь ресторанного господарства, пов'язана з наданням послуг, що включає всі підприємства і служби, щонадають підрядні послуги з організаціїхарчування
4. немає вірної відповіді

117. Кейтеринг, як вид діяльності, включає в себе...

1. приготування та доставку їжі
2. сервірування та оформлення столу
3. подачу страв, обслуговування офіціантами
4. виготовлення та реалізація через торгівельні зали напівфабрикатів та кулінарної продукції

118. Залежно від набору послуг, що надаються, виїзний кейтеринг поділяють на такі різновиди:

1. приготування їжі і надання виїзних послуг в приміщенні приготування їжі і надання виїзних послуг за межами приміщення
2. приготування їжі та здійснення контракт на поставку готової їжі
3. обслуговування в торгівельній залі закладу харчування, що надає кейтерингові послуги

119. Залежно від соціального статусу клієнта кейтеринг поділяють на:

1. VIP-кейтеринг
2. масовий кейтеринг
3. дитячий кейтеринг
4. вегетаріанський кейтеринг

120. За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на такі групи споживачів:

1. корпоративні замовники
2. певні колективи, які вважають за необхідне організовувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечері)
3. організатори тематичних заходів, де кейтеринг як складова комплексної послуги
4. всі відповіді правильні

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, посилення 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.

1. Форми контролю.

1. 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 здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль				Рейтинг з навчальної роботи $R_{НР}$	Рейтинг з додаткової роботи $R_{ДР}$	Рейтинг штрафний $R_{ШТР}$	Підсумковий атестація (екзамен чи залік)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4					
0-100	0-100	0-100	0-100	0-70	0-20	0-5	0-30	0-100

Примітки. 1. Відповідно до «Положення про кредитно-модульну систему навчання в НУБіП України», затвердженого ректором університету 27.02.2019 р., рейтинг студента з навчальної роботи $R_{НР}$ стосовно вивчення певної дисципліни визначається за формулою

$$0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} \cdot K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ} \cdot K^{(n)}_{ЗМ})$$

$$R_{НР} = \frac{\dots}{K_{Дис}} + R_{ДР} - R_{ШТР},$$

$K_{Дис}$

де $R^{(1)}_{ЗМ}, \dots, R^{(n)}_{ЗМ}$ – рейтингові оцінки змістових модулів за 100-бальною шкалою;

n – кількість змістових модулів;

$K^{(1)}_{ЗМ}, \dots, K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для відповідного змістового модуля;

$K_{дис} = K^{(1)}_{ЗМ} + \dots + K^{(n)}_{ЗМ}$ – кількість кредитів ECTS, передбачених робочим навчальним планом для дисципліни у поточному семестрі;

$R_{др}$ – рейтинг з додаткової роботи;

$R_{штр}$ – рейтинг штрафний.

Наведену формулу можна спростити, якщо прийняти $K^{(1)}_{ЗМ} = \dots = K^{(n)}_{ЗМ}$. Тоді вона буде мати вигляд

$$R_{нр} = \frac{0,7 \cdot (R^{(1)}_{ЗМ} + \dots + R^{(n)}_{ЗМ})}{n} + R_{др} - R_{штр}.$$

Рейтинг з додаткової роботи $R_{др}$ додається до $R_{нр}$ і не може перевищувати 20 балів. Він визначається лектором і надається студентам рішенням кафедри за виконання робіт, які не передбачені навчальним планом, але сприяють підвищенню рівня знань студентів з дисципліни.

Рейтинг штрафний $R_{штр}$ не перевищує 5 балів і віднімається від $R_{нр}$. Він визначається лектором і вводиться рішенням кафедри для студентів, які матеріал змістового модуля засвоїли невчасно, не дотримувалися графіка роботи, пропускали заняття тощо.

2. Згідно із зазначеним Положенням **підготовка і захист курсового проекту (роботи)** оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

Навчально- методичне забезпечення

1. Силабус навчальної дисципліни.
2. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів.
3. Питання для самоконтролю знань
4. Перелік запитань для тестової перевірки знань

Рекомендована література:

– основна;

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
4. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навчальний

посібник. 2-ге вид., перероб. та доп.- Д. Акор., 2008, -328 с.

5. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2006. – 494 с.

6. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.

7. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури. 2009. – 472 с

8. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.

9. Організація та проектування готельного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. К. Д'яконова, Л. В. Іванченкова, Л. А. Тітомир та ін. – Одеса : Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 264 с.

– допоміжна.

1. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. Посіб. – К.: Кондор, 2005. – 408

2. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. –К. Альтерпрес, 2009. – 447 с.

3. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч.посіб./За ред.проф. В. К. Федорченка, Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001.

4. Introduction to Hospitality Management / D.R. Reynolds, I.Rahman, C.W. Barrows. – 1 st ed. – Hoboken, NJ : Wiley – 2021. – 432 p.

5. Mastering Hospitality: A Luxury Hotelier's Guide To Career and Leadership Success / I. Dietschi. – Dietschi Press. – 2021. – 274 p

6. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets / M. Solomon. – SelectBooks. – 2019. – 192 p.

Інформаційні ресурси

1. Сервер Верховної Ради України. – URL:www.rada.gov.ua.