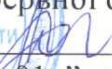
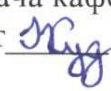


**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра аграрного консалтингу і туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Директор ННІ неперервної освіти і туризму
к.е.н., проф.  М.М.Куласць
“ 01 ” вересня 2019 р.



РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри аграрного
консалтингу і туризму
Протокол № 1 від 30.08.2019р.
В.о. завідувача кафедри
к.е.н., доцент  І.П. Кудінова

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

для здобувачів
першого (бакалаврського) рівня освіти
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 242 «Туризм»

розробник д.е.н., професор Левицька І.В.

Київ – 2019 р.

1. Опис навчальної дисципліни
Організація ресторанного господарства
(назва)

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітньо-кваліфікаційний рівень	бакалавр (бакалавр, спеціаліст, магістр)	
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»	
Спеціальність	(шифр і назва)	
Спеціалізація		
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	240	
Кількість кредитів ECTS	8	
Кількість змістових модулів	8	
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	2	-
Семестр	3, 4	-
Лекційні заняття	60 год.	-
Практичні, семінарські заняття	60 год.	-
Лабораторні заняття		-
Самостійна робота	120 год.	-
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних самостійної роботи студента –	4 год. 4 год.	-

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» передбачає набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з питань основ організації роботи основного та допоміжного виробництв, а також основ організації торговельного підрозділу закладів ресторанного господарства, як складових загального процесу надання послуг з організації харчування та обслуговування

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є професійно орієнтованою і займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування, а отже має логічний зв'язок і з іншими дисциплінами, що формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у здобувачів вищої освіти широкого кругозору, надбання організаторських здібностей для досконалості вміння приймати вірне рішення та розв'язувати завдання, що сприяють підвищенню якості організації виробничих і сервісних процесів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності взагалі й виробництва продукції та послуг в них зокрема.

Викладання дисципліни здійснюється протягом двох семестрів (3,4) на другому курсі.

Структура дисципліни складається з лекційних, практичних занять, самостійної роботи.

Метою навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивчення останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності і впровадження його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети необхідне здійснення наступних **завдань**:

- вивчення здобувачами вищої освіти сфери обслуговування і формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності;
- вивчення здобувачами принципів організації виробництва структури виробничих процесів, що здійснюються в різноманітних закладах ресторанного господарства;
- опанування здобувачами навичок з оперативного планування роботи закладів ресторанного господарства в цілому і виробництва зокрема;
- набуття теоретичних знань і практичних умінь із сучасної організації роботи закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової до споживання продукції в цілому і робочих місць у виробничих цехах зокрема з урахуванням ступеня оснащення їх відповідним устаткуванням та інвентарем, ефективного і раціонального використання їх сировинних, матеріальних, просторових ресурсів;
- набуття здобувачами теоретичних знань і практичних навичок з аналізу та планування раціональної організації праці з використанням технічних норм часу, застосування методики раціоналізації робочих місць основного і допоміжного виробництва в ЗРГ різних типів та класів;

- набуття здобувачами практичних умінь з раціоналізації робочих місць в закладах ресторанного господарства та вибору альтернатив майбутнього концептуального розвитку закладу ресторанного господарства;
- вивчення здобувачами номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності;
- вивчення здобувачами принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, а також методів обслуговування;
- набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ різних типів, класів, форм власності;
- набуття здобувачами теоретичних знань і практичних навичок з обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу;
- опанування здобувачами вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери індустрії гостинності за кордоном.

Предметом вивчення дисципліни є загальні принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, організації постачання закладів у сучасних умовах, організації виробничого процесу, робочих місць, організації трудових процесів, оперативного управління виробництвом, основ організації обслуговування споживачів різних типів підприємств ресторанного господарства.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства

Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства

Виникнення перших закладів харчування. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві. Розвиток мереж закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food.

Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Розвиток російської ресторації – від корчми до ресторану. Зміни в становленні ресторанного бізнесу на сучасному етапі. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.

Ресторанна справа в період революції. Концепція колективного харчування. Розвиток ресторанного господарства в 1930-1940 рр. Ресторанне господарство післявоєнних років.

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, споживач послуги. Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”.

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів (підприємств), усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служб продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин з постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація входного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно із СанПіН 42-123-5777-91.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Організація паливно-енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Удосконалення організації постачання в галузі.

Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Організація складських приміщень з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруу. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства ресторанного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

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

Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність, їх характеристика та показники.

Типи виробництва та їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів – рівень спеціалізації робочих місць.

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

Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів з птиці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів, що виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням, інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих і технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

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

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування: реалізація продукції в закладах ресторанного господарства, доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо, продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування та комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

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

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм.

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПК тощо. Порядок розробки анкети.

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

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

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

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

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

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

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Сильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевих посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевих посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду і приборів з полімерних матеріалів.
Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

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

Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

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

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика прейскуранту, винної та коктейльної карти.

Клінінгові технології підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів, столової білизни.

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

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

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

Особливості подавання буфетної продукції.

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

Правила подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

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

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

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

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень до обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів.

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

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

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва.

Організація розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.

Особливості харчування шахтарів.

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках.

Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування.

Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів.

Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

Змістовий модуль 4. Організація обслуговування банкетів і спеціальних прийомів

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

Організація проведення банкетів та прийомів. Класифікація банкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів.

Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення банкету-фуршет. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету. Характеристика комбінованих банкетів.

Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

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

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

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

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Німеччини, Франції, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелі.

Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів при готелях.

Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу й кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничий, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчастий), двобригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Їх характеристика та основні принципи складання.

Моделювання раціональних режимів праці і відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно із СанПіН 42-123-5777-91. Основні напрями поліпшення умов праці.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовуються на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу – часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Методи безпосередніх вимірювань часу та момент них спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектного) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	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
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 постачання ЗРГ	18	4	4			10						
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						
Всього за 3 семестр (2 курс)	120	30		30		60						
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						

<i>Разом за змістовим модулем 4</i>	52	14	14			24						
<i>Всього за 4 семестр (2 курс)</i>	120	30	30			60						
Усього годин	240	60	60			120						

5. Теми практичних занять з дисципліни

№ 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 1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них. 2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю. 3. Визначення площі складських приміщень різними методами. Практичне заняття 6 1. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів. 2. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.	4

	<i>Усне опитування та презентація аналітичних матеріалів.</i>	
	Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства	
5	Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 7 1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого закладу ресторанного господарства. 2. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства. 3. Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів. Практичне заняття 8 1. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв). 2. Розробка плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства. Практичне заняття 9 1. Складання меню з вільним вибором страв для ресторанів. 2. Складання меню з вільним вибором страв для кафе. 3. Складання меню скомплектованих обідів. Практичне заняття 10 1. Розрахунок сировини по меню. 2. Розрахунок і підбір холодильного і теплового обладнання. 3. Розрахунок площі виробничих приміщень. Практичне заняття 11 1. Нормативно-технічна та технологічна документація. 2. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію.	10
6	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 12 1. Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами. Практичне заняття 13 1. Вивчення і опанування способів подавання страв і напоїв та способів перекладання страв.	4
7	Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 14 1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин. Практичне заняття 15 1. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування. 2. Робота з Міждержавним стандартом ГОСТ 30523-97 «Услуги	4

	общественного питания. Общитребования».	
Підсумковий контроль		Екзамен
	Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	
8	Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства Практичне заняття 16 1. Визначення і встановлення співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування. Практичне заняття 17 1. Розробка оптимальної системи обслуговування в загальнодоступних закладах з методом обслуговування, самообслуговування і обслуговування офіціантами. 2. Вивчення видів, методів і форм обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства. Практичне заняття 18 1. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок. 2. Техніка подавання супів. 3. Техніка подавання других страв, гарнірів та соусів. 4. Техніка подавання солодких страв та кондитерських виробів. Практичне заняття 19 1. Техніка подавання напоїв власного виробництва. 2. Техніка підбору та подавання алкогольних напоїв.	8
9	Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 20 1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. 2. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи. Практичне заняття 21 1. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства. 2. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих та середніх навчальних закладах, школах. Практичне заняття 22 1. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування. 2. Особливості обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу. Практичне заняття 23 1. Особливості обслуговування мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів. 2. Особливості обслуговування учасників спортивних змагань. 3. Особливості обслуговування споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.	8

	Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів	
10	Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства Практичне заняття 24 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. 3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-чаю, бенкету-кави. Практичне заняття 25 1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів. 2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Практичне заняття 26 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету-десерту. 3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю. Практичне заняття 27 1. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі. 2. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Практичне заняття 28 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава. 3. Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.	10
11	Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства Практичне заняття 29 1. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва. 2. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу. Практичне заняття 30 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.	4
Підсумковий контроль		Екзамен

6. Організація самостійної роботи

№ з/п	Види самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
	<i>Самостійне опрацювання теоретичного матеріалу</i>		
3 семестр (2 курс)			

	Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства		
1	Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства Питання для самостійного вивчення: 1. Охарактеризувати виникнення перших закладів харчування. 2. Дослідити розвиток кулінарної справи після падіння Римської імперії. 3. Особливості обслуговування в епоху Середньовіччя. 4. Характеристика сфери харчування на території Київської Русі. 5. Історичні віхи виникнення мистецтва кавоваріння. 6. Аспекти популяризації перших чайних закладів. 7. Внесок кулінарних митців в еволюцію ресторанної справи. 8. Значення закладів харчування для індустрії туризму. Список рекомендованих джерел: Основна література: 17, 20, 21, 22 Додаткова література: 24, 29, 38 Інтернет-ресурси: 49, 50, 51	6	
2	Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства Питання для самостійного вивчення: 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. Список рекомендованих джерел: Основна література: 17, 20, 21, 22 Додаткова література: 24, 29, 38 Інтернет-ресурси: 49, 50, 51	6	
	Завдання для самостійної роботи Завдання 1 Проаналізувати динаміку розвитку матеріально-технічної бази ресторанного господарства в Україні, м. Київ чи іншому регіоні (на вибір) за вказаний викладачем період. Завдання 2 Проаналізувати динаміку забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства 1000 мешканців України, м.Київ чи іншого регіону (на вибір викладача) за вказаний викладачем період. Завдання 3 Проаналізувати динаміку розвитку закладів ресторанного господарства за типами (ресторани, кафе, бари, їдальні та постачання їжі) за певний період часу (на вибір викладача) і побудувати кругову діаграму (чи гістограму).		

	Завдання 4 Проаналізувати динаміку середньої місткості одного закладу ресторанного господарства в Україні, м.Київ чи іншому регіоні (на вибір викладача) за вказаний викладачем період. Завдання 5 Вивчити нормативні документи, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства і занотувати у зошиті		
3	Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства Питання для самостійного вивчення: 1. Характеристика номенклатури предметів матеріально-технічного оснащення. 2. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення. 3. Характеристика шляхів підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства. 4. Аналіз паливно-енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. 5. Характеристика логістичного підходу до управління матеріальними потоками. 6. Визначити шляхи удосконалення організації постачання в закладах ресторанного господарства. Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 18, 19, 20, 21 <i>Додаткова література:</i> 23, 7, 11 <i>Інтернет-ресурси:</i> 51, 52, 54	10	
	Завдання для самостійної роботи <i>Завдання 1</i> Розрахувати кількість і вид меблів у новому кафе на 60 місць. Вказати, який відсоток меблів із зазначенням виду від загальної кількості місць оновлюється в діючому закладі ресторанного господарства. <i>Завдання 2</i> У закусочній на 40 місць середньодобова кількість споживачів складає 320 осіб, коефіцієнт споживання холодних страв і закусок - 1,3; перших страв - 0,1; других "страв - 0,9. Кафе працює 350 днів на рік. Вибуття фарфорового посуду за один його обіг складає 0,05%. Зробіть необхідні розрахунки і визначте річну потребу кафе у порцеляновому посуді. Розрахувати необхідну кількість сировини для виконання виробничої програми. Навести приклади сучасних видів тари для продукції закладів ресторанного господарства.		
4	Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства Питання для самостійного вивчення: 1. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства.	8	

	2. Характеристика основних видів транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. 3. Оптимізація маршрутів доставки товарів. 4. Визначення шляхів підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві. 5. Визначення шляхів удосконалення організації складського господарства. Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 19, 21, 22 <i>Додаткова література:</i> 23, 25, 30, 33 <i>Інтернет-ресурси:</i> 51, 54, 56		
	Завдання для самостійної роботи <i>Завдання 1</i> Вивчіть на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік складських приміщень для зберігання продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення. <i>Завдання 2</i> Вивчіть на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік предметів матеріально-технічного призначення, що потребується для ефективного функціонування закладу. <i>Завдання 3</i> Дослідити у діючому закладі ресторанного господарства інвентар, що використовується комірником при відкорковуванні.		
Всього за змістовним модулем 1		30	
	Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства		
5	Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Питання для самостійного вивчення: 1. Характеристика принципів розробки виробничої програми спеціалізованого цеху. 2. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. 3. Характеристика технологічної схеми організації процесу виробництва кондитерських виробів. 4. Які відділення та виробничі приміщення виділяються в спеціалізованому цеху? 5. Які лінії та дільниці цеху оснащені обладнанням та інвентарем? 6. Який контроль якості сировини та готових кондитерських виробів? 7. Характеристика організації праці кондитерів у цехах. 8. Які особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів?	10	

	9. Як визначити асортимент та потужність борошняних цехів у закладах ресторанного господарства? Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 18, 20, 21, 22 <i>Додаткова література:</i> 24, 25, 29, 46 <i>Інтернет-ресурси:</i> 51, 53, 54 Завдання для самостійної роботи <i>Завдання 1</i> Скласти принципову план-схему виробничих приміщень закладу ресторанного господарства одного з нижчезазначених типів (на вибір викладача): ресторан, що працює на напівфабрикатах (сировині, на напівфабрикатах і сировині); кафе загального типу (кафе-молочне, кафе-морозиво, кафе-кондитерське, кафе-пекарня); чайний салон; кав'ярня; їдальня загального типу (дієтична, вегетаріанська тощо); закусочна (м'ясна, рибна, овочева тощо); спеціалізований заклад (шашлична, галушкова, дерунна, кулішна, сосискова, млинцева, піріжкова, чебуречна, котлетна, пельменна, варенична тощо); піцерія; джелатерія; бар загального типу (винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар, фітобар, соковий бар, салат - бар, снєк-бар тощо). <i>Завдання 2</i> Розробити принципову план-схему окремого цеху (на вибір викладача) з розміщенням відповідного устаткування. За основу взяти данні п.1 та вимоги раціональної організації виробничих приміщень. <i>Завдання 3</i> Скласти організаційну схему певного робочого місця певного цеху (на вибір викладача) з розміщенням устаткування і зазначенням відповідних розмірів. <i>Завдання 4</i> Скласти меню для нижчезазначеного закладу ресторанного господарства (на вибір студента) з дотриманням усіх вимог оформлення: - <i>ресторан</i> (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, дієтичного, пивного, рибного, м'ясного, вегетаріанського, з авторською кухнею, етнічною, креативною та кухнею ф'южн-спрямування, з кухнею народів світу, кабаре, клубу, нічного клубу, тощо); - <i>кафе</i> (загального типу, кафе-кондитерського, кафе-пекарні, кафе-дитячого (молодіжного), кафе-десертного, піцерії, кав'ярні, кафе-спеціалізованого (кулішної, дерунної, галушкової, млинцевої, сосискової, вареничної, пельменної, шашличної, котлетної, закусочної (рибної, м'ясної) тощо); - <i>бару</i> (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, спеціалізованого (винного, сокового, фітоспрямування, коктейль-бару, кава-бару, молочного, гриль, диско, сендвіч-бару, снєк-бару, пабу, таверни тощо); <i>спеціалізованого закладу</i> (шинок, фуд-корт, фаст-фуд тощо); їдальні (загальномісцевої, при промисловому закладі, при навчальному закладі, дієтичної, вегетаріанської тощо).		
6	Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	

	Питання для самостійного вивчення: 1. Які вимоги до організації обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм? 2. Яке значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства? 3. Яка сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів? 4. Які методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПК тощо? 5. Які рекламні засоби використовуються в закладах ресторанного господарства? 6. Яка структура процесу самообслуговування у закладах ресторанного господарства? 7. Яка класифікація форм обслуговування офіціантами та структура процесу обслуговування офіціантами? Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 19, 20, 21, 22 <i>Додаткова література:</i> 23, 24, 26 <i>Інтернет-ресурси:</i> 51, 52, 54, 55		
	Завдання для самостійної роботи <i>Завдання 1</i> На промисловому підприємстві працюють 980 робітників у максимально завантажену зміну. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 200 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? Запропонуйте ваші альтернативні рішення. <i>Завдання 2</i> На промисловому підприємстві працюють 1080 робітників. В 1 зміну працюють 75% від загальної чисельності робітників, у 2-гу - 25%. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 220 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? У разі негативної відповіді розрахуйте додатково потрібну кількість місць та запропонуйте тип закладу ресторанного господарства. <i>Завдання 3</i> Яка кількість місць повинна бути в їдальні при ВНЗ, де навчаються 1200 студентів у 1 зміну, 480 студентів у 2 зміну, кількість адміністративно-обслуговуючого персоналу дорівнює 80 осіб, а професорсько-викладацького і аспірантського персоналу складає 420 осіб. <i>Завдання 4</i> Наведіть приклади розрахунку числа місць у закладах ресторанного господарства при промислових підприємствах, школах, навчальних закладах. <i>Завдання 5</i> Назвіть мережеві та немережеві заклади ресторанного господарства, що функціонують у великих містах України.		
7	Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	

	Питання для самостійного вивчення: 1. Яка характеристика металевого посуду та приборів у закладах ресторанного господарства? 2. Яка характеристика та призначення скляного посуду у закладах ресторанного господарства? 3. Яка характеристика і призначення посуду і приборів з полімерних матеріалів у закладах ресторанного господарства? 4. Яка характеристика та призначення посуду з дерева, паперу у закладах ресторанного господарства? 5. Яка характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники у закладах ресторанного господарства? Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 17, 18, 19, 22 <i>Додаткова література:</i> 25, 34, 37, 41, 43 <i>Інтернет-ресурси:</i> 51, 53, 55		
	Завдання для самостійної роботи <i>Завдання 1</i> Провести аналіз організації роботи виробничих приміщень діючого закладу ресторанного господарства за системою: - розміщення цеху відносно складських приміщень та інших цехів; - наявність технологічних ліній і робочих місць, забезпеченість їх обладнанням, інструментами т інвентарем, технологічною документацією; - кваліфікаційний склад працівників, форма організації їх праці. <i>Завдання 2</i> Згідно з планами закладів ресторанного господарства, які знаходяться на робочих місцях, визначити дотримання головних вимог при розташуванні різних приміщень. Звернути увагу на взаємозв'язок виробничих приміщень з коморами, торговельними приміщеннями. Визначити, чи дотримуються правила техніки безпеки, охорони праці та протипожежної безпеки, санітарно-гігієнічні вимоги, чи забезпечується нерозривний, послідовний технологічний процес при обробці сировини, виготовлення їжі та її реалізації. <i>Завдання 3</i> Виконати компоновку цехів згідно з розрахунками і розміщенням обладнання в цехах.		
Всього за змістовним модулем 2		30	
Разом за 3 семестр (2 курс)		60	
4 семестр (2 курс)			
	Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства		
8	Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства Питання для самостійного вивчення: 1. Які правила подання холодних та гарячих страв у закладах	16	

	ресторанного господарства? 2. Які правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами у закладах ресторанного господарства? 3. Які основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства? 4. Як відбувається обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень до обслуговування споживачів? 5. Яке призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі у закладах ресторанного господарства? 6. Як відбувається обслуговування споживачів у кафе та закусочних? 7. Охарактеризуйте організацію робочого місця бармена. Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 18, 20, 21, 22 <i>Додаткова література:</i> 23, 34, 36, 39 <i>Інтернет-ресурси:</i> 51, 52, 54		
	Завдання для самостійної роботи Завдання 1 Схематично зобразіть попередню сервіровку столу на один куверт при подачі на банкеті-чай такої страви (на вибір викладача): - «Морозиво смажене з соусом «карамель»; - «Яблука в тісті смажені»; - «Салат «Фруктова фантазія»; - «Банани фламбе з вершками»; - «Млинці з абрикосовим соусом». Назвіть усі способи подачі обраної страви. Підберіть посуд та набори, які використовуються при сервіруванні та подаванні. Назвіть черговість обслуговування гостей і наведіть усі можливі варіанти розташування банкетних столів і сервантів у залі. Завдання 2 Схематично зобразіть повну індивідуальну сервіровку столу і зазначте черговість сервірування одного куверту згідно з попереднім замовленням: - рибне асорті (горбуша, сьомга малосолені; балік осетровий; вершкове масло; огірок та помідор натуральні; оливи; лимон; зелень); - осетрина припущена; - соус «біле вино»; - кукурудза, спаржева квасоля, кольорова капуста відварені; - філе курки смажене у сухарях; - "рис відварений; морква під соусом «бешамель»; - "кава з коньяком «Закарпатський»; - хліб пшеничний та житній. Оберіть спосіб подавання страв. Виберіть допоміжні набори. Зазначте черговість подавання страв споживачеві. Вкажіть вид посуду для подавання страв. Запропонуйте алкогольні напої із зазначенням місткості. Виберіть посуд зі скла. Усі розрахунки зведіть до таблиці.		

9	Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства Питання для самостійного вивчення: 1. Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку. 2. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. 3. Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. 4. Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака. 5. Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту. Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 17, 18, 20, 21, 22 <i>Додаткова література:</i> 26, 28, 30, 32, 37 <i>Інтернет-ресурси:</i> 51, 54, 56 Завдання для самостійної роботи Завдання 1 На власний вибір виконати таке: 1. Дослідити види, особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелі. 2. Дослідити види харчування, що пропонують заклади ресторанного господарства при готелях (за визначенням викладача) їх мешканцям. 3. Дослідити види і організацію сніданків у закладах ресторанного господарства при готелях. 4. Дослідити види і правила здійснення послуги «Room service». 5. Дослідити меню, правила обслуговування споживачів в антрактах видовищних закладів, у тому числі спортивного спрямування. 6. Дослідити організацію обслуговування споживачів на ринках. 7. Дослідити організацію обслуговування споживачів у торговельних комплексах. 8. Охарактеризувати розмір джерела надходжень до системи обслуговування в ресторанному господарстві. 9. Охарактеризуйте поведінку надходжень до системи обслуговування. 10. Охарактеризуйте чергу в системі обслуговування. 11. Назвіть методи і зазначте сутність дослідження системи обслуговування закладів ресторанного господарства. Завдання 2 Схематично зобразити конфігурації систем обслуговування в закладах ресторанного господарства з наведенням прикладів діючих закладів ресторанного господарства (мережевих та немережевих). Завдання 3 Визначити пропускну спроможність системи обслуговування, якщо витрати часу в послідовно розміщених каналах обслуговування складають: I - 10 сек., II - 16 сек., III - 20 сек.	20	
---	---	----	--

	Всього за змістовним модулем 3	36	
	Змістовий модуль 4 Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів		
	Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства Питання для самостійного вивчення: 1. Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо. 2. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. 3. Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. 4. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Німеччини, Франції, Італії тощо. 5. Типи закладів ресторанного господарства при готелі. 6. Особливості організації харчування туристів. 7. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. 8. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». 9. Особливості обслуговування споживачів при готелях. Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 20, 21, 22 <i>Додаткова література:</i> 29, 30, 36, 42 <i>Інтернет-ресурси:</i> 50, 51, 54, 55	12	
10	Завдання для самостійної роботи Завдання 1 Необхідно організувати підготовчу роботу до бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами, на який запрошено 54 гостя, серед яких 18 жінок і 14 почесних гостей, серед яких 5 жінок, решта - чоловіки. Необхідно зробити відповідні розрахунки і визначити таке: - площу приміщення (зали) під бенкет; - необхідну довжину і кількість бенкетних столів, у тому числі для почесних гостей; - варіант попередньої індивідуальної сервіровки столу, в тому числі й для почесних гостей (по одному куверту); - кількість офіціантів з урахуванням розподілу обсягу роботи між ними. Розрахунки звести до таблиці. Схематично зобразити приміщення із зазначенням вікон та дверей. Розрахувати кількість необхідних меблів для офіціантів і розмістити їх на схемі. Завдання 2 Вас запрошено взяти участь у підготовці бенкету - кава, на якому будуть присутніми 18 гостей, серед яких 7 жінок. Необхідно зробити розрахунки та визначити таке: - площу і конфігурацію приміщення, із зазначенням дверей та вікон; - вказати варіанти розміщення столів у залі; - розмістити гостей за столами і цифрами зазначити черговість їх		

обслуговування;

- кількість офіціантів з розподілом обов'язків між ними;
- запропонувати меню і альтернативне меню, урахувавши різні способи подавання основної страви;
- розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки при обраному меню з урахуванням резерву;
- графічно зобразити бенкетне сервірування куверту почесної гості.

Завдання 3

Необхідно організувати підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-прийому, на якому будуть присутні 18 гостей, серед яких 4 почесних, 2 з них - жінки.

Розрахувати таке:

- скласти меню офіційного бенкету-сніданку;
- розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки;
- розмістити гостей за столом згідно з протоколом та показати цифрами черговість обслуговування гостей.

Завдання 4

Здійснити підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-обіду, на якому будуть присутніми 12 гостей, серед яких 4 жінок і 4 почесних гостя - чоловіки.

Здійснити такі розрахунки:

- визначити час проведення банкету;
- скласти меню бенкету-обіду;
- здійснити розміщення гостей за столом (черговість вказати номерами);
- вибрати спосіб подачі страв і напоїв на офіційному банкеті;
- розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки;
- розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки (посуд, набори, скло, серветки тощо).

Завдання 5

Необхідно організувати підготовчу роботу з організації бенкету-фуршегу на 80 осіб. Розрахувати таке:

- скласти меню банкету фуршет;
- розрахувати необхідну кількість офіціантів із зазначенням обсягів і складу роботи між ними;
- розрахувати довжину і кількість столів для гостей із зазначенням виду підходів до столів;
- розрахувати кількість сервантів для офіціантів;
- схематично показати спосіб розстановки скла « у два ряди » із зазначенням необхідних розмірів.

Завдання 6

Скласти сценарій обслуговування корпоративної вечірки на 100 осіб у видовищному закладі. Розрахувати необхідні ресурси.

Використати метод сітьового планування і управління.

Завдання 7

Скласти сценарій обслуговування приватної вечірки на островах ріки. Розрахувати необхідні ресурси. Використати метод сітьового планування і управління.

Завдання 8

Скласти сценарій здійснення фудінгу з нагоди створення нового меню для фітнес-кафе при SPA-центрі. Скласти фітнес-меню сніданку, обіду, вечері. Розрахувати необхідні ресурси.

	Використати метод сітьового планування і управління.		
11	Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства Питання для самостійного вивчення: 1. Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. 2. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. 3. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці. 4. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Список рекомендованих джерел: <i>Основна література:</i> 17, 19, 21, 22 <i>Додаткова література:</i> 29, 32, 34, 37, 42 <i>Інтернет-ресурси:</i> 49, 50, 53, 55 Завдання для самостійної роботи Завдання 1 Проведіть дослідження використання робочого часу робітника (робітників, бригади) виробництва діючого закладу ресторанного господарства (на вибір студента) методом фотографії робочого часу. Завдання 2 Проведіть дослідження використання робочого часу устаткування (на вибір викладача). Розрахуйте коефіцієнти ефективності роботи устаткування на даному робочому місці. Завдання 3 Проведіть хронометражні спостереження на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства (на вибір здобувача). Завдання 4 На матеріалах діючого закладу ресторанного господарства провести атестацію робочих місць (робота виконується гуртом студентів). Структурна одиниця виробничих приміщень досліджуваного закладу обирається викладачем. Завдання 5 Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з розміщенням устаткування з приготування страв (зазначається викладачем) у гарячому цеху. Завдання 6 Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з розміщенням устаткування з приготування страв (зазначається викладачем) у холодному цеху. Завдання 7 Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з виконання певних процесів: підготовки сировини, замісу тіста, формування виробів, виготовлення оздоблень, цукерок тощо) для кондитерського цеху з розміщенням устаткування і зазначенням відповідних розмірів.	12	
Всього за змістовним модулем 4		24	
Разом за 4 семестр (2 курс)		60	
Всього за 2 курс		120	

7. Методи навчання

Для засвоєння матеріалу передбачено такі види занять: лекції з елементами діалогу, практичні(семінарські), індивідуальна робота, групова робота. Для закріплення матеріалу передбачається робота здобувачів над індивідуальними завданнями, самостійна робота здобувачів з навчальною та спеціальною літературою, підготовка доповідей.

8. Форми контролю

Програма передбачає проведення постійного контролю знань здобувачів у ході практичних занять, опитування, тестування виконання ними комплексних контрольних завдань, застосування модульно-рейтингової системи навчання та оцінки знань та складання екзамену після вивчення курсу дисципліни.

8.1. Індивідуальні завдання для самостійної роботи здобувачів Ситуації у закладах ресторанного господарства

Ситуація 1.

Змоделювати процес обслуговування двох споживачів й подавання страв, якщо попередньо було замовлено:

Банани і апельсини – 4 порції
Вода мінеральна – 1 пляшка;
Бланманже – 2 порції;
Парфе - 2 порції.

Ситуація 2.

До ресторану прийшла компанія три дівчини і один юнак, які замовили:

Воду фруктову – 2 порції;
Сік виноградний - 2 порції;
Морозиво «День та ніч» з шоколадним соусом та горіхами – 2 порції;
Тістечка «Картопля» - 4 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення. Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Скласти схему обслуговування.

Ситуація 3.

Визначити послідовність підготовки до обслуговування при подаванні солодких страв, якщо було отримано замовлення від чотирьох жінок (одна похилого віку):

Фреш апельсиновий - 4 порції;
Цукерки – 1 коробка;
Пудинг – 2 порції;
Мюлі з вершками – 4 порції;
Морозиво – 2 порції.

Ситуація 4.

Треба обслужити чотирьох офіцерів (один майор, три – капітани), які попередньо замовили:

Авокадо фаршироване – 2 порції;
Воду фруктову - 1 пляшка;
Салат банановий з соусом шоколадним – 2 порції;
Фондю фруктову – 4 порції;
Компот -2 порції;
Мус з журавлини зі збитими вершками – 2 порції.
Підібрати вино-горілчані вироби до замовлених страв і скляний посуд до них.

Визначити послідовність подавання страв і обслуговування. Змодельовати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 5.

Змодельовати процес обслуговування при підготовці столу до подавання страв, якщо замовлення отримано телефоном від молодої пари на певний час:

Яблука смажені в тісті - 2 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Фреш мандариновий – 2 порції;

Вишні – 2 порції;

Кисіль з вершками - 2 порції.

Ситуація 6.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення на двох осіб:

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Кекс столичний – 2 порції;

Буберт – 2 порції;

Мус суничний – 2 порції;

Ківі – 2 порції.

Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змодельовати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 7.

Замовлено на три особи:

Млинці з вишнями зі сметаною – 3 порції;

Мус вишневий зі збитими вершками – 3 порції;

Кавун – 2 порції;

Ананас – 2 порції;

Бісквіт – 3 порції.

Підібрати вино-горілчані й прохолодні напої до замовлених страв. Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 8.

Змодельовати процес обслуговування трьох споживачів й подавання страв, якщо попередньо було замовлено:

Шарлот – 3 порції;

Пунш з грейпфрутом і апельсином – 3 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Салат фруктовий – 3 порції;

Виноград – 3 порції.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 9.

До ресторану прийшла компанія три юнаки і одна дівчина, які замовили:

Повітряний пиріг – 4 порції;

Сабайон – 2 порції;

Шарлот айвовий – 2 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Кавун – 4 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення та розрахувати кількість і визначити вид скла для їх споживання. Скласти схему обслуговування.

Ситуація 10.

Визначити послідовність підготовки до обслуговування при подаванні страв, якщо було отримано замовлення від чотирьох чоловіків:

Сік апельсиновий - 4 порції;

Вода фруктові – 1 пляшка;

Млинчики з сиром та родзинками з соусом малиновим – 4 порції;

Калач – 4 порції;

Персики – 4 порції.

Ситуація 11.

Треба обслужити чотирьох офіцерів (один майор, три – капітани), які попередньо замовили:

Прохолоджу вальний напій – 4 порції;

Сливи, вишні - 2 порції;

Парфе – 2 порції;

Морс – 4 порції;

Желе плодово-ягідне з вершками збитими – 4 порції;

Запіканка складна з фруктами та соусом абрикосовим – 4 порції.

Визначити послідовність подавання страв і обслуговування. Змодельовати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 12.

Змодельовати процес обслуговування при підготовці столу до подавання солодких страв, якщо замовлення отримано телефоном від молодої пари на певний час:

Лимонад – 1 пляшка;

Крем ванільно-шоколадний – 2 порції;

Цукерки – 1 коробка;

Желе з ягод – 2 порції;

Печиво пісочне – 2 порції;

Виноград – 1 порція.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 13.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення на двох осіб:

Уїс – 2 порції;

Торт «Бісквітно-кремовий» - 2 порції;

Салат фруктовий з горішками – 2 порції;

Гранат, ківі – 2 порції.

Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змодельовати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 14.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання, якщо замовлено на три особи:

Гарячі бутерброди з тертим сиром – 3 порції;

Суфле абрикосове з соусом полуничним – 3 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Запіканка рисова з вишнями і сметаною - 3 порції;

Грейпфрут, яблука – 2 порції.

Підібрати вино-горілчані й прохолодні напої до замовлених страв. Визначити послідовність подавання страв.

Ситуація 15.

До ресторану прийшла компанія з чотирьох дівчат, які попередньо замовили:

Полуниця з вершками – 2 порції;

Шампанське рожеве – 4 порції;

Морозиво – 2 порції;

Мюслі з молоком – 2 порції;

Торт «Пražський» - 4 порції.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змодельовати процес обслуговування.

8.2. Контрольні питання для засвоєння знань здобувачами

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 будування 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 бенкеті-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?

8.3. Комплекти тестів з дисципліни для визначення рівня засвоєння знань здобувачами

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. зірник 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 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 господарства?

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, 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 господарючим суб'єктом дрібно-роздрібною торгівлі продукцією закладу ресторанного господарства?

1. перевірка якості товару;
2. перевірка міри, ваги товару;
3. перевірка цітника 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 ваговимірних 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 ваговимірних 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 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. 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. 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 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 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 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;
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.

9. Приклад екзаменаційного білета

ОС бакалавр спеціальність 242 «Туризм»	Кафедра аграрного консалтингу і туризму 2019-2020 навч. рік	ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1 з дисципліни «Організація ресторанного господарства»	Затверджую Зав. кафедри (підпис) Басюк Д.І. (ПІБ) 2019р.
Екзаменаційні запитання			
Завдання 1. Дати повну відповідь на питання Організація обслуговування споживачів на автомобільному транспорті.			
Завдання 5. Вирішити задачу. Скласти план-меню для холодного цеху кафе на 120			

місць. Оборотноість місця – 2,5. Коефіцієнт споживання холодних страв та закусок – 1,1. Розрахунковий період – осінь.
Тестові завдання
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.

Екзаменатор _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

10. Розподіл балів, які отримують здобувачі

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань здобувачів вищої освіти може проводитися у наступних формах.

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

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти 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 балів).
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 здобувачів вищої освіти; 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 здобувачів вищої освіти; 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 здобувачів вищої освіти

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.

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

11. Перелік питань до екзамену з дисципліни

1. Описати комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
2. Вказати особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства
3. Дати загальну класифікацію закладам ресторанного господарства.
4. Дати характеристику ресторану як типу підприємства ресторанного господарства.
5. Дати характеристику бару як типу підприємства ресторанного господарства.

6. Дати характеристику кафе, закусочним як типу підприємства ресторанного господарства.
7. Дати характеристика їдальням різних типів.
8. Дати характеристику підприємствам швидкого харчування.
9. Дати характеристику спеціалізованим закладам ресторанного господарства.
10. Вказати вимоги до закладів ресторанного господарства.
11. Охарактеризувати організаційні форми господарювання у ресторанному господарстві.
12. Описати акціонерні товариства, порядок їх створення, реєстрації та функціонування.
13. Дати характеристику господарським асоціаціям, концернам, консорціумам, вказати їх функції, описати господарську діяльність.
14. Охарактеризувати приватні заклади ресторанного господарства, вказати їх організаційну структуру.
15. Описати завдання організації постачання закладів ресторанного господарства.
16. Назвати джерела постачання сировини і продуктів у заклади ресторанного господарства, описати технологічний процес руху товарів.
17. Охарактеризувати договори постачання, вказати їх види, порядок укладання.
18. Описати організацію приймання продовольчих товарів за якістю та кількістю та їх документальне оформлення.
19. Охарактеризувати норми оснащення закладів ресторанного господарства устаткуванням, посудом, приборами, інвентарем, інструментами, столовою білизною та спецодягом.
20. Охарактеризувати матеріально-технічне постачання закладів ресторанного господарства.
21. Описати призначення складських приміщень, їх види, характеристика, та розташування в закладах ресторанного господарства.
22. Охарактеризувати тарне господарство, види, маркування та порядок повернення тари.
23. Описати умови та строки зберігання напівфабрикатів, продуктів у складських приміщеннях.
24. Вказати порядок видачі продуктів зі складу у буфети, бари, документальне оформлення.
25. Охарактеризувати стадії технологічного процесу виробництва кулінарної та кондитерської продукції.
26. Описати цехову структуру виробництва кулінарної та кондитерської продукції.
27. Описати без цехову структуру виробництва кулінарної та кондитерської продукції.
28. Охарактеризувати виробничу структуру універсального закладу ресторанного господарства .
29. Дати характеристику плану-меню, меню, вказати види меню, правила оформлення.
30. Описати порядок складання виробничої програми підприємства.
31. Вказати види збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, їх призначення, структура.
32. Описати технологічні карти, їх види, призначення та структура.
33. Вказати призначення, види та загальні вимоги до заготівельних цехів.
34. Описати організацію роботи овочевого цеху, вказати оснащення цеху, вимоги до виробничого приміщення, визначити асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.
35. Описати організацію роботи м'ясного цеху, вказати оснащення цеху, вимоги до виробничого приміщення, визначити асортимент напівфабрикатів асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.
36. Описати організацію роботи рибного цеху, вказати оснащення цеху, вимоги до виробничого приміщення, визначити асортимент напівфабрикатів асортимент

напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.

37. Дати характеристику технологічних ліній і робочих місць овочевого цеху, вказати асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.

38. Дати характеристику технологічних ліній і робочих місць м'ясного цеху, вказати асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.

39. Дати характеристику технологічних ліній і робочих місць рибного цеху, вказати асортимент напівфабрикатів, умови та строки їх реалізації.

їх реалізації.

40. Описати організацію роботи гарячого цеху, вказати загальні вимоги до виробничого приміщення, дати характеристику технологічних ліній та робочих місць, визначити асортимент страв, виробів та напоїв.

41. Описати організацію роботи холодного цеху, вказати загальні вимоги до виробничого приміщення, дати характеристику технологічних ліній та робочих місць, визначити асортимент страв, закусок та напоїв.

42. Описати організацію роботи кондитерського цеху, вказати загальні вимоги до виробничого приміщення, дати характеристику технологічних ліній та робочих місць, визначити асортимент борошняних та кондитерських виробів, умови та строки їх реалізації.

43. Описати організацію роботи роздавальних різних типів, їх розміщення, оснащення устаткуванням, інвентарем, посудом, характеристика робочих місць.

44. Описати організацію роботи мийної столового посуду, вказати вимоги до виробничого приміщення, мийне устаткування, принципи його розміщення, режим миття посуду та санітарні вимоги до миття столового посуду, приборів.

45. Описати організацію роботи сервізної, вказати вимоги до виробничого приміщення, устаткування та інвентар сервізної, правила зберігання столового посуду, приборів, білизни.

46. Описати організацію роботи хліборізок, дати характеристика робочого місця, оснащення устаткуванням, посудом, інвентарем.

47. Вказати сутність і завдання нормування праці, описати методи вивчення витрат робочого часу.

48. Описати норми обслуговування, норми чисельності, норми управління.

49. Охарактеризувати виробничий процес, його структуру та характеристика.

50. Описати способи вивчення витрат робочого часу.

51. Вказати графіки виходу на роботу, їх види, характеристика

52. Охарактеризувати основні напрями розвитку закладів ресторанного господарства.

53. Описати основні принципи управління закладів ресторанного господарства.

54. Вказати класифікацію закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.

55. Описати класифікацію закладів ресторанного господарства за торговельною та виробничою ознакою.

56. Вказати класифікацію закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.

57. Описати характерні риси закладів ресторанного господарства.

58. Описати особливості створення ресторанних ланцюгів.

59. Дати характеристику заготівельних підприємств.

60. Дати характеристику ресторану як типу підприємства ресторанного господарства.

61. Вказати характеристику бару як типу підприємства ресторанного господарства.

62. Описати характеристику кафе, закусочної як типу підприємства ресторанного господарства.
63. Охарактеризувати підприємства швидкого обслуговування їх характеристика.
64. Вказати організаційно-правові форми підприємства ресторанного господарства.
65. Охарактеризувати акціонерні товариства, порядок їх створення.
66. Дати характеристику акціонерного товариства закритого типу.
67. Дати характеристику акціонерного товариства відкритого типу.
68. Охарактеризувати організацію роботи супового відділення гарячого цеху.
69. Охарактеризувати організацію виробництва других страв соусів і гарнірів.
70. Охарактеризувати організацію роботи холодного цеху.
71. Охарактеризувати організацію роботи кондитерського цеху.
72. Описати залежність асортименту страв, кулінарних і кондитерських виробів від типу закладів ресторанного господарства.
73. Описати правила роботи закладів ресторанного господарства.
74. Описати транзитну та складську форми організації постачання, охарактеризувати централізований та децентралізований способи доставки продуктів.
75. Вказати предмети матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства, визначити норми оснащення, дати їм характеристику.

13. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки до самостійної роботи 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. –
2. Завдання до практичних занять з елементами ділової гри 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. –

14. 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 роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.

15. Правила роботи дрібно роздрібної торговельної 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.

Додаткова

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 проведении 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

питання – 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 сред. 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.

Інтернет- джерела

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/>

