

Міністерство освіти і науки України  
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

# **ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Методичні рекомендації  
до семінарських занять, самостійної роботи та виконання  
індивідуальних науково-дослідних завдань для здобувачів  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності 242 «Туризм»

**Рецензенти:**

**Н. В. Гревцева** – кандидат технічних наук, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна;

**Т. М. Брикова** – кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації готельно-ресторанного бізнесу Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

*Затверджено до друку рішенням Науково-методичної ради  
Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна  
(протокол № 9 від 16 червня 2022 року)*

- О-64 **Організація ресторанного господарства : методичні рекомендації до семінарських занять, самостійної роботи та виконання індивідуальних науково-дослідних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 «Туризм» / уклад. Л. В. Кучечук. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2022. – 40 с.**

Методичні рекомендації до семінарських занять, самостійної роботи, виконання індивідуальних науково-дослідних завдань розроблені для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 242 «Туризм» і розкривають питання, пов'язані з вивченням курсу «Організація ресторанного господарства»: зміст основних понять дисципліни, підготовка до семінарських занять, самостійної роботи студентів, поточного та підсумкового контролю, індивідуальні завдання, а також рекомендовану літературу. Видання також містить тематичний план курсу, методи навчання та критерії оцінювання, схему нарахування балів, шкалу оцінювання.

**УДК 641.5(075.8).**

© Харківський національний університет  
імені В. Н. Каразіна, 2022

© Кучечук Л. В., уклад., 2022

© Дончик І. М., макет обкладинки, 2022

## ЗМІСТ

Вступ .....	4
Тематичний план курсу .....	6
Програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства».....	7
Інструктивно-методичні матеріали до семінарських занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» .....	10
Завдання для самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства».....	19
Індивідуальні завдання .....	23
Методи навчання.....	25
Методи контролю.....	26
Критерії оцінювання знань студентів на семінарських заняттях.....	27
Шкала оцінювання .....	30
Перелік питань для проведення підсумкового контролю.....	31
Зразок екзаменаційного білета з дисципліни «Організація ресторанного господарства».....	33
Рекомендована література.....	33
Посилання на інформаційні ресурси в мережі Інтернет, відео-лекції, інше методичне забезпечення .....	35
Додатки .....	36

## ВСТУП

Ресторанне господарство є невід'ємною частиною туристичного бізнесу. У процесі комплексного обслуговування туристів заклади ресторанного господарства відіграють особливо важливу роль і набувають специфічних рис, що дозволяє вважати цей вид господарської діяльності важливою складовою індустрії туризму.

У ресторанному господарстві зосереджена значна частина матеріально-технічної бази туризму. Від рівня розвитку матеріально-технічної бази підприємств ресторанного господарства залежить ступінь комплексного обслуговування та задоволення потреб споживачів. Також важливу роль відіграє рівень обслуговування споживачів, який залежить від рівня знань робітників цієї сфери.

**Метою** викладання навчальної дисципліни є засвоєння студентами теоретичних основ сутності організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів і класів, а також методів і форм обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства, оволодіння навичками із розробки технологічного процесу сервісного обслуговування учасників культурних, громадських, спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті.

**Основним завданням вивчення дисципліни** є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства;

- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;

- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;

- формування наступних загальних компетентностей:

ЗК3 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК4 Здатність до критичного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК5 Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу з різних джерел.

ЗК7 Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК9 Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

ЗК10 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК12 Навички міжособистісної взаємодії.

ЗК13 Здатність планувати та управляти часом.

ЗК14 Здатність працювати в команді та автономно.

– формування наступних фахових компетентностей:

ФК1 Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності.

ФК2 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ФК4 Здатність аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління.

ФК7 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання туристичного продукту.

ФК8 Розуміння принципів, процесів і технології організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем.

ФК9 Здатність забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах.

ФК12 Здатність визначати індивідуальні туристичні потреби, використовувати сучасні технології обслуговування туристів та вести претензійну роботу.

ФК13 Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації.

ФК15 Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

ПРН5 Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території.

ПРН10 Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

ПРН12 Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.

ПРН15 Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.

ПРН17 Управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН КУРСУ

Назви розділів 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.
Розділ 1. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення на підприємствах ресторанного господарства												
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.	6	2	2			2	6	1				5
Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.	7	2	2			3	7	1				6
Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна.	6	2	2			2	5					5
Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства.	6	2	2			2	7	1				6
Тема 5. Організація виробництва ресторанної продукції.	11	4	4			3	8	1				7
Разом за розділом 1	36	12	12			12	33	4				29
Розділ 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства												
Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 7. Обслуговування бенкетів.	6	2	2			2	6					6
Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.	7	2	2			3	7					7
Тема 9. Організація кейтерингового обслуговування.	7	2	2			3	7					7
Разом за розділом 2	27	8	8			11	28	2				26
Розділ 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів												
Тема 10. Організація обслуговування в ресторанах.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 11. Організація обслуговування в барах і кав'ярнях.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 13. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.	7	2	2			3	6					6
Тема 14. Особливості обслуговування туристів.	7	2	2			3	8	2				6
Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.	7	2	2			3	6					6
Разом за розділом 3	42	12	12			18	44	8				36
Підготовка до поточного контролю	5					5	5					5
Контрольна робота	10					10	10					10
Усього годин	120	32	32			56	120	14				106

# **ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

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

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

**Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.**

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

**Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна.**

Порцеляновий та фаянсовий посуд. Керамічний посуд. Металевий посуд та набори. Скляний і кришталевий посуд. Дерев'яний посуд та набори. Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу. Столова білизна.

**Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства.**

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

**Тема 5. Організація виробництва ресторанної продукції.**

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

Рациональна організація виробничого процесу в просторі та часі.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів.

Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи гарячого цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства.

Організація роботи холодного цеху. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Організація роботи кондитерського цеху. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення.

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

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

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

### **Тема 7. Обслуговування бенкетів.**

Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Підготовка до проведення бенкету. Бенкет-фуршет. Бенкет-коктейль. Бенкет-прийом за типом «шведського столу». Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет-чай. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.

### **Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.**

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

### **Тема 9. Організація кейтерингового обслуговування.**

Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при



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

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

#### **Тема 10. Організація обслуговування в ресторанах.**

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

#### **Тема 11. Організація обслуговування в барах і кавяр'нях.**

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

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

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

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

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

#### **Тема 14. Особливості обслуговування туристів.**

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

## **Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.**

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

### **ІНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

«Організація ресторанного господарства» – це одна з базових дисциплін у підготовці фахівців зі спеціальності «Туризм».

Семінарські заняття покликані поглибити теоретичні та методологічні знання здобувачів вищої освіти з даної дисципліни, сприяти дослідженню методів і форм обслуговування споживачів, що використовуються в закладах ресторанного господарства, оволодіти навичками із розробки технологічного процесу сервісного обслуговування учасників культурних, громадських, спортивних заходів, іноземних туристів, пасажирів на транспорті тощо.

У процесі вивчення дисципліни, під час підготовки до семінарських занять здобувачі вищої освіти зобов'язані працювати з допоміжною навчальною та науковою літературою, використовувати відомий їм теоретичний апарат дослідження, навички самостійного наукового пошуку, креативність тощо.

#### ***Заняття 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності (семінар – 2 год.)***

##### **Письмові відповіді на питання:**

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

##### **Література**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. С. 3–7.
2. Кучечук Л.В., Подлепіна П.О. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України та перспективи його розвитку в умовах пандемії Covid-19 // Бізнес-інформ. 2021. № 9. С. 139–145.
3. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства: підручник. Х. : Лідер, 2016. 488 с.
4. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 304 с.

## ***Заняття 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування (семінар – 2 год.)***

### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Тематичні (концептуальні) ресторани. Види ідей ресторанного бізнесу. Сутність концепції.
2. Демократичні ресторани. Сутність, історія виникнення, тенденції розвитку.
3. Принцип дії віртуальних ресторанів.
4. Загальна характеристика торговельної групи приміщень.
5. Призначення та вимоги до облаштування вестибюльної групи приміщень ресторанного закладу.
6. Вимоги до проектування дизайну ресторану.
7. Вимоги до розташування, обладнання, інтер'єру та утримання торговельних залів ресторанного закладу.
8. Призначення та обладнання буфетів.
9. Розміщення, обладнання та особливості інтер'єру барів.
10. Особливості функціонування сервізної.
11. Обладнання приміщення для миття столового посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання мийної та її обладнання, миття та зберігання столового посуду.
12. Особливості облаштування кімнати для зберігання столової білизни.
13. Призначення складських приміщень. Послідовність складських операцій.
14. Організація складських приміщень: вимоги до приміщень, компонування, оснащення і устаткування.
15. Вимоги до складських приміщень щодо зберігання продуктів.
16. Поняття про тару, її види та вимоги щодо її застосування.
17. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика.

### **Література**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. С. 7–31.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. С. 9–32.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С. 29–42.
4. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор, 2013. 250 с.
5. Kahl K.W., Dahmer S.J. Restaurant service basics. 2nd edition (2018) Wiley. 208 p.

### ***Заняття 3. Столовий посуд, набори, білизна (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Порцеляновий та фаянсовий посуд: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
2. Керамічний та дерев'яний посуд: вигляд, властивості, види, особливості застосування.
3. Види скляного посуду: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
4. Металевий посуд: матеріали, властивості, види, особливості експлуатації.
5. Посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу: матеріали, сфера застосування, види.
6. Столова білизна: матеріали, види, особливості застосування та догляду.

#### **Література**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. С. 32–49.
2. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навчальний посібник. К. : Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.
3. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства: підручник / Л.П. Малюк, Н.В. Полстяна, О.Ю. Давидова. Х. : Лідер, 2016. 488 с.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С. 46–71.

### ***Заняття 4. Меню в закладах ресторанного господарства (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

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

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

Зробити висновок згідно з усіма параметрами, який би заклад Ви обрали тільки згідно з меню.

#### **Література**

1. Рейтинг ресторанів Харкова URL: [https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295369-Kharkiv\\_Kharkiv\\_Oblast.html](https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g295369-Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html)
2. Ресторани Харкова URL: <https://tomato.ua/kharkiv/category/restaurant>
3. Ресторанні заклади Харкова URL: [https://kharkovgo.com/sto\\_luchshikh\\_kafe\\_restoranov\\_i\\_barov-khar-kova/](https://kharkovgo.com/sto_luchshikh_kafe_restoranov_i_barov-khar-kova/)
4. Кращі ресторани Харкова URL: <https://mykharkov.info/catalog/restorany>

## ***Заняття 5–6. Організація виробництва ресторанної продукції (семінар – 4 год.)***

### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Організація роботи м'ясного цеху.
2. Організація роботи птахогольового цеху.
3. Організація роботи рибного цеху.
4. Особливості роботи м'ясо-рибного цеху.
5. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів.
6. Організація роботи гарячого цеху.
7. Організація роботи холодного цеху.
8. Організація роботи кулінарного цеху.
9. Організація цеху борошняних виробів.
10. Організація випуску кондитерських виробів на підприємствах ресторанного господарства.
11. Організація роботи роздавальних.
12. Контроль якості продукції в ресторанному господарстві.
13. Організація продовольчого постачання підприємств.
14. Організація матеріально-технічного постачання в ресторанному господарстві.

### **Література**

1. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства: підручник. Х. : Лідер, 2016. 488 с.
2. Павлюченко О.С., Гавриш О.В., Іларан Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. К. : НУХТ, 2017. 227 с.
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор, 2013. 250 с.

## ***Заняття 7. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг (семінар – 2 год.)***

### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Види обслуговування у закладах ресторанного господарства.
2. Характеристика методу самообслуговування та його форм.
3. Характеристика методу обслуговування офіціантами та його форм.
4. Характеристика типів ресторанного обслуговування: французького, англійського, російського, німецького, американського.

### **Література**

1. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. К. : Академія, 2006. 312 с.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. С. 101–140.
3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 304 с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Х. : Світ книг, 2017. С. 277–292.

## **Заняття 8. Обслуговування бенкетів (семінар – 2 год.)**

### **План семінару / Питання для обговорення**

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

Види бенкетів:

- Бенкет-фуршет;
- Бенкет-коктейль;
- Бенкет за типом «шведського столу»;
- Бенкет з повним обслуговуванням офіціантами;
- Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами;
- Бенкет-чай.

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

### **Література**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. С. 144–197.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 145–192.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Х. : Світ книг, 2017. С. 524–574.
4. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 304 с.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С. 161–189.

## **Заняття 9. Особливості обслуговування прийомів за протоколом (семінар – 2 год.)**

### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Прийом-сніданок ("Lunch");
2. Прийом-бокал шампанського ("*Couple de Champagne*");
3. Прийом-бокал вина ("*Vin d'Honneur*");
4. Прийом-чай, кава ("Tea", "Coffee");
5. Прийом-фуршет ("A la Furchette");
6. Прийом-коктейль ("Cocktail");
7. Прийом-обід ("Dinner");
8. Прийом-вечеря ("Supper");
9. Прийом "*Жур фікс*";
10. Прийом "*Раут*".
11. Підготовча робота із влаштування прийому;
12. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі.

### **Література**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. С. 144–197.

2. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 304 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С.194–207.
4. Сагайдак О. Дипломатичний протокол та етикет : навч. посібник. К.: Знання, 2010. С. 141–169.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. С. 210–234.

### ***Заняття 10. Організація кейтерингового обслуговування (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

Презентувати власний кейтеринговий захід, зазначити кількість гостей та персоналу, а також місце проведення, скласти меню, розважальну програму, план оформлення місця проведення, визначити, які додаткові послуги потрібні.

#### **Література**

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства URL : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.
2. Прилепа Н.В., Миколюк О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу // Вісник Хмельницького національного університету. 2014. № 5. С. 91–94.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2011. С. 211–226.
4. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу // Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. 2013. № 1 (61). С. 8–12.
5. Кейтеринг або організація виїзного харчування URL : <http://www.business.esc.lviv.ua/kejterinh-abo-orhanizatsiya-vyjiznoho-harchuvannya/>.

### ***Заняття 11. Організація обслуговування в ресторанах (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Правила та техніка подавання перших страв.
2. Правила подавання холодних страв і закусок.
3. Правила подавання других страв.
4. Техніка подавання других та холодних страв і закусок.
5. Правила та техніка подавання солодких страв.
6. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.
7. Карта вин. Складання карти вин. Оформлення карти вин.
8. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв.
9. Подавання аперитивів.
10. Рекомендації щодо вживання вин. Принципи поєднання сирів і вина.
11. Культура споживання міцних алкогольних виробів.
12. Культура споживання пива, безалкогольних напоїв та води.
13. Робоче місце сомельє та особливості його роботи.

## **Література**

1. Карпенко В. Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування : навчальний посібник. К. : НМЦ Укоопосвіта, 2003. 248 с.
2. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 304 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С. 255-264.
4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. С. 198–224.

### ***Заняття 12. Організація обслуговування в барах і кавяр'нях (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Характеристика приміщень бару: обладнання, посуд, інвентар.
2. Правила подавання напоїв у барі.
3. Організація робочого місця бармена. Професійні вимоги до бармена.
4. Обладнання для приготування кави.
5. Організація робочого місця бариста.
6. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв.
7. Чайна карта та сучасний чайний етикет.
8. Характеристика закладів з чайною концепцією.

## **Література**

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. С.258–267.
2. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Харків : ДП Редакція журналу Стандартизація, сертифікація, якість, 2012. 214 с.
3. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів : Афіша, 2012. 250 с.
4. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа : підруч. К. : Центр учбової літератури, 2008. 193 с.

### ***Заняття 13. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Комплекс харчування готелю: відділи (секції), їх завдання та розміщення.
2. Особливості роботи готельного комплексу харчування.
3. Готельний бар: види, призначення, особливості організації роботи.
4. Особливості надання послуг харчування у буфеті готелю.
5. Обслуговування в номерах: організація роботи підрозділу, прийом та виконання замовлення, вимоги до персоналу.
6. Умови харчування в готелях, коди харчування.



## **Література**

1. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства. К. : Ліра-К, 2021. С. 173–192.
2. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Х. : Світ книг, 2017. С. 398–427.
3. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. С. 188–195.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С. 333–348.
5. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник К. : Альтерпрес, 2009. С.430–440.

### ***Заняття 14. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.
2. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.
3. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми.
4. Організація харчування на виставках та ярмарках.
5. Організація харчування у фітнес-центрах.
6. Обслуговування учасників спортивних змагань.
7. Організація харчування глядачів спортивних змагань.

## **Література**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. С. 213–217.
2. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. С. 152–167.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Х. : Світ книг, 2017. С. 442–451.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С. 351–369.

### ***Заняття 15. Особливості обслуговування туристів (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

Підготувати доповідь та презентацію про особливості будь-якої кухні світу та, виходячи з них, запропонувати меню сніданку, обіду та вечері для іноземних туристів з урахуванням національних особливостей.

## **Література**

1. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Х. : Віват, 2014. 192 с.

2. Архипов В.В. Этнические кухни: Особенности культуры и традиций питания народов мира: учебное пособие. 3-е изд. К. : Центр учебной литературы, 2018. 234 с.
3. Здобнов О.І. Страви народів світу / О. І. Здобнов. К. : Вища школа, 2001. 311 с.
4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С. 37–380.
5. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. К. : Кондор, 2018. 502 с.

### ***Заняття 16. Організація обслуговування пасажирів на транспорті (семінар – 2 год.)***

#### **План семінару / Питання для обговорення**

1. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.
2. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.
3. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.
4. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

#### **Література**

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. С. 220–258.
2. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К. : КНТЕУ, 2018. С. 55–78.
3. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 304 с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Х. : Світ книг, 2017. С. 457–479.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. С. 380–400.

## ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи
1	2
1.	<p><b>Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.</b></p> <p>Самостійно вивчити наступні питання:  Виникнення перших закладів харчування. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві. Розвиток мереж закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&amp;Casual. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food.</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> заклади харчування, індустрія гостинності, тенденції розвитку ресторанного господарства, Quick&amp;Casual, fast-food, заклади ресторанного господарства (ЗРГ), класифікація ЗРГ, мережа ЗРГ, кафе, ресторан, їдальня, закусочна, буфет, бар.</p>
2.	<p><b>Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування.</b></p> <p>Розв'язати наступні задачі:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розрахуйте кількість табуретів, які можна поставити біля барної стійки завдовжки 3,5 м.</li> <li>2. Яку максимальну кількість посадкових місць можна розмістити в торговому залі ресторану класу «люкс» площею 100 м<sup>2</sup>? 250 м<sup>2</sup>?</li> <li>3. Яку максимальну кількість столиків, розрахованих на 4 персони, можна помістити в торговельному залі ресторану площею 80 м<sup>2</sup>? 200 м<sup>2</sup>?</li> <li>4. У торговому залі їдальні максимально можна розмістити 50 посадкових місць. Виходячи з нормативів, визначте площу торговельного залу закладу.</li> <li>5. У торговому залі закусочної максимально можна розмістити 5 столиків на 4 персони. Визначте площу торговельного залу закладу.</li> </ol> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> торговий зал, аванзал, бенкетний зал, роздавальня, буфет, підсобне приміщення, вестибюль, гардероб, меблі для споживання їжі, меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду та страв, буфет.</p>
3.	<p><b>Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна.</b></p> <p>Розв'язати наступні задачі:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. У закусочній на 40 місць середньодобова кількість споживачів складає 320 осіб, коефіцієнт споживання холодних страв і закусок – 1,3; перших страв – 0,1; других страв – 0,9. Кафе працює 350 днів на рік. Вибуття фарфорового посуду за один його обіг складає 0,05 %. Зробіть необхідні розрахунки і визначте річну потребу кафе у порцеляновому посуді.</li> <li>2. Розрахувати потребу у порцеляновому і фаянсовому посуді, столових приборів з нержавіючої сталі для відкриття нового ресторану першого класу на 200 посадкових місць.</li> </ol> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> порцеляновий посуд, фаянсовий посуд, керамічний посуд, дерев'яний посуд, скляний посуд, металевий посуд, посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу, столові прибори, столова білизна.</p>

1	2
4.	<p><b>Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства</b></p> <p>Розробити план-меню ресторану (тип закладу «ресторан першого класу»). Кількість місць у залі 50. Під час складання меню необхідно дотримуватись наступних вимог:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. використовувати асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу підприємства ресторанного господарства, класу;</li> <li>2. розміщувати закуски й страви відповідно до послідовності запису страв у меню, який було розглянуто на лекції;</li> <li>3. урахувати сезонність;</li> <li>4. забезпечити різноманітність страв за днями тижня.</li> <li>5. Під час складання меню необхідно розрахувати загальну кількість відвідувачів підприємства за день, яку визначають за формулою:</li> </ol> $N = P \times z,$ <p>де P – кількість місць у залі; z – середній обіг місць за день.</p> <p>Середній обіг місць за день для ресторану першого класу складає 5,5.</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> класифікація меню, порядок розробки меню, холодні страви та закуски, гарячі закуски, перші страви, другі страви, солодкі страви, напої, гарніри, кондитерські та хлібобулочні вироби, електронне меню, сезонне меню, бізнес-ланч, прейскурант.</p>
5.	<p><b>Тема 5. Організація виробництва ресторанної продукції.</b></p> <p>Скласти принципову план-схему виробничих приміщень закладу ресторанного господарства одного з нижчезазначених типів (на вибір студента): ресторан, що працює на напівфабрикатах (сировині, на напівфабрикатах і сировині); кафе загального типу (кафе-молочне, кафе-морозиво, кафе-кондитерське, кафе-пекарня); чайний салон; кав'ярня; їдальня загального типу (дієтична, вегетаріанська тощо); закусочна (м'ясна, рибна, овочева тощо); спеціалізований заклад (шашлична, сосискова, млинцева, піріжкова, чебуречна, пельменна, варенична тощо); піцерія; бар загального типу (винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар, фітобар, соковий бар, салат-бар, снєк-бар тощо).</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> м'ясний цех, птахогольовий цех, рибний цех, м'ясо-рибний цех, цех доробки напівфабрикатів, гарячий цех, холодний цех, кулінарний цех, цех борошняних виробів, кондитерський цех.</p>
6.	<p><b>Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування споживачів ресторанних послуг.</b></p> <p>Розв'язати наступні задачі:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. На промисловому підприємстві працюють 1080 робітників. В 1 зміну працюють 75% від загальної чисельності робітників, у 2-гу – 25 %. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 220 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? У разі негативної відповіді розрахуйте додатково потрібну кількість місць та запропонуйте тип закладу ресторанного господарства.</li> <li>2. Яка кількість місць повинна бути в їдальні при ВНЗ, де навчаються 1200 студентів у 1 зміну, 480 студентів у 2 зміну, кількість адміністративно-обслуговуючого персоналу дорівнює 80 осіб, а професорсько-викладацького і аспірантського персоналу складає 420 осіб.</li> </ol> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> методи обслуговування, форми обслуговування, форми самообслуговування, офіціант, змішаний метод обслуговування, техніка обслуговування.</p>

1	2
7.	<p><b>Тема 7. Обслуговування бенкетів.</b></p> <p>Розрахувати кількість бенкетних столів, скатертин, серветок, столових наборів і посуду, а також кількість офіціантів для проведення бенкету, який розробляється студентом для виступу на семінарському занятті з цієї теми.</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет за типом шведського столу, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами, бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай.</p>
8.	<p><b>Тема 8. Особливості обслуговування прийомів за протоколом.</b></p> <p>Відповісти на такі завдання:</p> <p>1. Необхідно організувати підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-прийому, на якому будуть присутні 18 гостей, серед яких 4 почесні, 2 з них – жінки. Розрахувати наступне:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– скласти меню офіційного бенкету-сніданку;</li> <li>– розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов’язки;</li> <li>– розмістити гостей за столом згідно з протоколом та показати цифрами черговість обслуговування гостей.</li> </ul> <p>2. Здійснити підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-обіду, на якому будуть присутніми 12 гостей, серед яких 4 жінки і 4 почесні гості – чоловіки. Здійснити наступні розрахунки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визначити час проведення бенкету;</li> <li>– скласти меню бенкету-обіду;</li> <li>– здійснити розміщення гостей за столом (черговість вказати номерами);</li> <li>– вибрати спосіб подачі страв і напоїв на офіційному бенкеті;</li> <li>– розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов’язки;</li> <li>– розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки (посуд, набори, скло, серветки тощо).</li> </ul> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> прийом-сніданок, прийом-бокал шампанського, прийом-бокал вина, прийом-чай, кава, прийом-фуршет, прийом-коктейль, прийом-обід, прийом-вечеря, прийом «Жур фікс», прийом «Раут».</p>
9.	<p><b>Тема 9. Організація кейтерингового обслуговування.</b></p> <p>Розробити власний кейтеринговий захід, зазначити кількість гостей та персоналу, а також місце проведення, скласти меню, вказати кількість необхідного посуду, запропонувати розважальну програму, план оформлення місця проведення, визначити, які додаткові послуги потрібні.</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> кейтеринг, кейтерингові послуги, персонал служби кейтерингу, кава-брейк, барбекю, фуршет, бенкет-коктейль, бенкет «шведський стіл».</p>
10	<p><b>Тема 10. Організація обслуговування в ресторанах.</b></p> <p>Схематично зобразити сервірування столу на бенкеті для 8 чоловік за столом з повним обслуговуванням офіціантами (обід) з розрахунку на 1 особу, якщо в меню замовлені наступні страви:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рибне асорті;</li> <li>• м’ясна тарілка;</li> <li>• салат-коктейль із морепродуктів;</li> <li>• воловани з ікрою;</li> <li>• каре ягня з гарніром;</li> <li>• суфле вершкове з полуничним соусом;</li> <li>• кава по-східному.</li> </ul>

1	2																		
10.	<p>Підібрати напої до страв згідно із замовленням (вказати посуд для подавання), посуд для подавання страв, його кількість, столову білизну.</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> правила та техніка подавання перших страв, холодних страв і закусок, подавання других страв та холодних страв і закусок, солодких страв; правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду; карта вин; аперетив; дигестив; алкогольний напій; сомельє; безалкогольний напій; коктейль.</p>																		
11.	<p><b>Тема 11. Організація обслуговування в барах і кавяр'нях.</b></p> <p>1. Самостійно заповнити таблицю:</p> <table><tr><td>Алкогольний напій</td><td>Посуд для подачі</td><td>Температура подачі</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>2. Зробити порівняльну характеристистику видів кавових напоїв, описати, чим вони відрізняються.</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> бар; бармен, барна стійка, алкогольний напій; безалкогольний напій; коктейль, шейкер, стрейнер, блендер, штопор, бариста, кавова машина, темпер, пітчер, еспресо, амерікано, лате, капучіно, мокко.</p>	Алкогольний напій	Посуд для подачі	Температура подачі															
Алкогольний напій	Посуд для подачі	Температура подачі																	
12	<p><b>Тема 12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.</b></p> <p>Самостійно заповнити таблицю, розшифрувати наступні коди харчування у готелі та типи харчування.</p> <table><tr><td>Тип або код харчування в готелі</td><td>Розшифровка</td></tr><tr><td>B</td><td></td></tr><tr><td>L</td><td></td></tr><tr><td>D</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td></tr><tr><td>FB+, ExtFB</td><td></td></tr><tr><td>Brunch dinner+</td><td></td></tr><tr><td>Mini all inclusive</td><td></td></tr><tr><td>HcAL</td><td></td></tr></table> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> континентальний сніданок, англійський сніданок, американський сніданок, вегетаріанський сніданок, BB, HB, FB, All Inclusive, Ultra All All Inclusive, готельний бар, міні-бар, обслуговування у номерах.</p>	Тип або код харчування в готелі	Розшифровка	B		L		D		R		FB+, ExtFB		Brunch dinner+		Mini all inclusive		HcAL	
Тип або код харчування в готелі	Розшифровка																		
B																			
L																			
D																			
R																			
FB+, ExtFB																			
Brunch dinner+																			
Mini all inclusive																			
HcAL																			
13	<p><b>Тема 13. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.</b></p> <p>Складіть меню й кошторис організації кави-брейк для учасників конференції за умови, що у заході беруть участь 50 осіб.</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> діловий, культурний, спортивний захід, організація харчування на виставках та ярмарках, організація харчування у фітнес-центрах, обслуговування учасників спортивних змагань, організація харчування глядачів спортивних змагань.</p>																		
14	<p><b>Тема 14. Особливості обслуговування туристів.</b></p> <p>Самостійно вивчити особливості національних кухонь таких регіонів:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Східна Європа;</li><li>– Західна Європа;</li><li>– Північна Європа;</li><li>– Південна Європа;</li><li>– Північна Америка;</li></ul>																		

1	2																																												
14	<p>– Латинська Америка; – Східна та Південно-Східна Азія; – Південна Азія; – Середній Схід; – Північна Африка; – Австралія та Океанія.</p> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> національна кухня, національна страва, регіональна кухня, релігійні настанови та заборони, харчові табу, вегетаріанство, сиродієння.</p>																																												
15	<p><b>Тема 15. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.</b> Самостійно заповнити таблицю: Класифікація та характеристика меню дієтичного харчування на борту літака</p> <table><tr><th>Коди</th><th>Найменування</th><th>Допускається</th><th>Не допускається</th></tr><tr><td>VGGML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>AVML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>WVML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>VLML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>MOML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>KSML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>BBML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>NLML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>LCML</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>DBML</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p><b>Ключові поняття для вивчення:</b> вагон-ресторан, харчування в аеропорту, харчування на борту літака, дієтичне харчування, харчування на автотранспорті, харчування на водному транспорті.</p>	Коди	Найменування	Допускається	Не допускається	VGGML				AVML				WVML				VLML				MOML				KSML				BBML				NLML				LCML				DBML			
Коди	Найменування	Допускається	Не допускається																																										
VGGML																																													
AVML																																													
WVML																																													
VLML																																													
MOML																																													
KSML																																													
BBML																																													
NLML																																													
LCML																																													
DBML																																													
16	Підготовка до письмового поточного контролю за усіма темами курсу.																																												
17	Написання контрольної роботи, що передбачена навчальним планом, та підготовка до її захисту.																																												

## ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

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

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

Контрольна робота складається з титульного аркуша, змісту, вступу, основної частини, висновків, списку використаних джерел та додатків за необхідності. Вступ має розкривати актуальність обраної теми, мету та завдання написання контрольної роботи. Основна частина має складатися

з кількох пунктів, що послідовно розкривають тему роботи. У висновках повинні міститися власні міркування щодо досягнутої мети.

Титульний аркуш оформлюється згідно зі встановленою формою (Додаток А).

Для написання контрольної роботи студент обирає один із закладів ресторанного господарства та проводить аналіз особливостей його розташування, інтер'єру та екстер'єру, спектру послуг, контингенту споживачів, особливості меню закладу, його виробничої структури, досліджує маркетингові інструменти, що використовуються підприємством та наприкінці надає власні рекомендації для покращення роботи закладу. Зміст контрольної роботи оформлюється згідно зі встановленою формою (Додаток Б).

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

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

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

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

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



Приклади оформлення таблиць та рисунків наведені у Додатку В.

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

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

В друкованому варіанті обсяг роботи повинен становити 15–20 стор., де вступ – 1 стор., основна частина – 12–14 стор., висновок – 1–1,5 стор., список використаної літератури – 1 стор.

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

## **МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Методи навчання – взаємодія між викладачем і студентами, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до студента, а також самостійної та індивідуальної роботи студента.

I. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1) За джерелом даних: а) Словесні: лекція (традиційна) із застосуванням комп'ютерних інформаційних технологій (PowerPoint-презентація), пояснення, розповідь, бесіда. б) Наочні: спостереження, ілюстрація, демонстрація. с) Практичні: практичні роботи.

2) За логікою передачі і сприймання навчальних матеріалів: індуктивні, дедуктивні, аналітичні, синтетичні.

3) За ступенем самостійності мислення: репродуктивні, пошукові, дослідницькі.

4) За ступенем керування навчальною діяльністю: під керівництвом викладача; самостійна робота студентів з книгою.

## МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Система оцінювання знань, вмінь та навичок студентів передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять. Перевірка та оцінювання знань студентів може проводитися у наступних формах:

- оцінювання роботи студентів під час практичних занять;
- оцінка за контрольну роботу студентів;
- проведення проміжного контролю;
- проведення підсумкового контролю.

Загальна оцінка з дисципліни визначається як сукупність балів, що студент отримує за змістовні модулі та модульний контроль. Проміжний контроль знань студентів здійснюється шляхом проведення тестування з основних навчальних елементів змістовних тем. Сума балів, які студент денної форми навчання може набрати, дорівнює 60.

Підсумковий контроль здійснюється у формі екзамену. До екзамену допускаються студенти, які мають достатню кількість балів з поточного контролю та написання і захисту індивідуальної роботи. Загальна кількість балів за успішне виконання екзаменаційних завдань становить 40. Час виконання – до 80 хвилин. Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч: 2 теоретичні питання – 30 б. (2x15); визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б. (2x5).

### Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль та самостійна робота																Разом	Іспит	Сума	
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	ПК				КР
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	15				15
60 (мінімум – 30)																			

T1, T2 ... T12 – теми розділів.

ПК – поточний тестовий контроль

КР – Контрольна робота під час СРС

## Структура та складові підсумкової оцінки з дисципліни

Поточний контроль та оцінювання самостійної роботи – 60 балів.

З них:

- виконання завдань на практичних заняттях – 30 балів;
- поточний контроль – 15 балів;
- контрольна робота – 15 балів.

Поточний контроль проводиться на кожному семінарському занятті та за результатами виконання завдань самостійної роботи. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти із зазначеної теми (у тому числі самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на семінарських заняттях.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ НА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТТЯХ

Усний виступ, виконання письмового завдання	Критерії оцінювання
2	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
1,5	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
1	В цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
0,5	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
0	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

## Критерії поточного контролю знань студентів

Поточний контроль проводиться 1 раз за семестр. Він передбачає оцінювання теоретичної підготовки здобувачів вищої освіти із зазначених тем (у тому числі самостійно опрацьованого матеріалу) під час роботи на практичних заняттях. Поточний контроль проводиться з метою визначення стану успішності здобувачів вищої освіти за період теоретичного навчання. Поточний контроль знань студентів здійснюється через написання тестування та відповіді на теоретичне запитання.

Усний виступ, виконання письмового завдання	Критерії оцінювання
12–15	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив більшість (усі) тестових завдань.
7–11	В цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив більше половини тестових завдань.
2–6	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
0–1	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.

## Критерії оцінювання контрольної роботи з дисципліни «організація ресторанного господарства»

- Оформлення роботи 3 бали.
- Повнота викладеної інформації 6 балів.
- Захист роботи 6 балів.

Умови допуску студента до підсумкового семестрового контролю (екзамену): виконання контрольної роботи, написання поточного контролю та робота на семінарських заняттях, за результатами яких він набрав не менше 30 балів.

## **Підсумковий семестровий контроль**

Підсумковий семестровий контроль – це підсумкове оцінювання результатів навчання здобувача вищої освіти за семестр, що здійснюється в університеті у формі заліку та екзамену. На підсумковий семестровий контроль виносяться питання, що передбачають перевірку розуміння здобувачами вищої освіти програмного матеріалу дисципліни в цілому та рівня сформованості відповідних компетентностей після опанування курсу.

Підсумковий контроль 40 балів, в т. ч. 2 теоретичні питання – 30 б. (2x15):

13–15 балів отримують студенти, які повно та ґрунтовно розкрили теоретичне питання, використавши при цьому не лише обов'язкову, а й додаткову літературу;

10–12 балів отримують студенти, які в цілому розкрили теоретичне питання, однак не повно і допустивши деякі неточності. При цьому не використали на достатньому рівні обов'язкову літературу;

7–9 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, але розкрили його не повністю, допустивши деякі незначні помилки;

5–6 балів отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, розкривши його лише частково і допустивши при цьому окремі помилки, котрі не впливають на загальне розуміння питання;

3–4 бали отримують студенти, які правильно визначили сутність питання, недостатньо або поверхово розкривши більшість його окремих положень і допустивши при цьому окремі помилки, які частково вплинули на загальне розуміння проблеми;

0–2 бали отримують студенти, які частково та поверхово розкрили лише окремі положення питання і допустили при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питання.

Визначення понять з дисципліни (відкриті тести) – 10 б. (2x5):

4–5 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення;

2–3 бали отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення;

0–1 бал отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки. Питання до екзамену додаються.

За підсумками поточного і підсумкового контролю студент може набрати від 0 до 100 балів включно. Мінімальна кількість балів, які повинен набрати студент для одержання екзамену, становить 50 балів. Національна шкала ґрунтується на рейтингу здобувачів вищої освіти у складі потоку/курсу:

– здобувачам вищої освіти, які повністю оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, можуть дати відповіді на всі питання курсу, опанували рекомендовану літературу, виставляють оцінку відмінно. При цьому оцінку – 100 балів, як виняток, можуть отримати тільки здобувачі вищої освіти, які, крім відмінних знань за програмою дисципліни, виявили активність в науково-дослідній роботі за тематикою курсу, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях тощо;

– здобувачам вищої освіти, які оволоділи програмою навчальної дисципліни на творчому рівні, проте у відповідях допустили неточності, ставлять оцінку добре;

– здобувачам вищої освіти, які показали задовільні результати оволодіння навчальною програмою дисципліни на репродуктивному рівні й при відповідях допускають помилки, ставлять оцінку задовільно;

– здобувачі вищої освіти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні оцінки, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

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

#### Для дистанційної форми навчання:

Вид навчальної діяльності	Максимальна кількість балів	Мінімальна кількість балів
Виконання практичних занять	45	23
Контрольна робота	15	7
<b>Поточний контроль</b>	<b>60</b>	<b>30</b>
Підсумковий семестровий екзаменаційний контроль	40	20
<b>Підсумковий контроль</b>	<b>40</b>	<b>20</b>
<b>ВСЬОГО</b>	<b>100</b>	<b>50</b>

#### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка за національною шкалою
90–100	відмінно
70–89	добре
50–69	задовільно
1–49	незадовільно

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ**

1. Визначте поняття «заклад та підприємство ресторанного господарства» та послуги, що надаються закладами ресторанного господарства.
2. Схарактеризуйте класифікацію закладів ресторанного господарства.
3. Дайте характеристику ресторану та ресторану-бару.
4. Дайте характеристику кафе та кафетерію.
5. Дайте характеристику роботи бару.
6. Дайте характеристику їдальні та буфету, закладу швидкого харчування.
7. Дайте характеристику фабрики-заготівельні та фабрики-кухні.
8. Дайте характеристику загальних вимог до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
9. Дайте характеристику приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства (вестибюльна група, зали, підсобні приміщення).
10. Дайте характеристику меню, особливості складання та види.
11. Схарактеризуйте особливості роботи м'ясного цеху.
12. Схарактеризуйте особливості роботи птахогольового цеху.
13. Схарактеризуйте особливості роботи рибного цеху.
14. Схарактеризуйте особливості роботи м'ясо-рибного цеху.
15. Схарактеризуйте особливості роботи цеху доробки напівфабрикатів.
16. Схарактеризуйте особливості роботи роботи гарячого цеху.
17. Схарактеризуйте особливості роботи холодного цеху.
18. Схарактеризуйте особливості роботи кулінарного цеху.
19. Охарактеризуйте особливості роботи цеху борошняних виробів.
20. Схарактеризуйте особливості організації випуску кондитерських виробів на підприємствах ресторанного господарства.
21. Схарактеризуйте форми самообслуговування споживачів.
22. Схарактеризуйте форми обслуговування офіціантами.
23. Схарактеризуйте особливості обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.
24. Схарактеризуйте підготовку до проведення бенкету.
25. Дайте характеристику бенкету-фуршету.
26. Дайте характеристику бенкету-коктейлю.
27. Дайте характеристику бенкету-прийому за типом «шведського столу».
28. Дайте характеристику бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

29. Дайте характеристику бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
30. Дайте характеристику бенкету-чаю.
31. Схарактеризуйте види прийомів за протоколом.
32. Схарактеризуйте особливості складання меню для бенкету-прийому.
33. Схарактеризуйте особливості організації обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.
34. Схарактеризуйте основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.
35. Наведіть класифікацію кейтерингових послуг.
36. Схарактеризуйте види заходів та асортимент кейтерингових послуг.
37. Схарактеризуйте особливості обслуговування під час презентацій та свят.
38. Схарактеризуйте особливості прийому і оформлення замовлення в ресторані.
39. Схарактеризуйте правила подачі страв у ресторані.
40. Схарактеризуйте особливості обслуговування в барах.
41. Схарактеризуйте особливості організації обслуговування у кав'ярні.
42. Схарактеризуйте види посуду для подавання кави та кавових напоїв.
43. Схарактеризуйте види кавових напоїв.
44. Схарактеризуйте особливості організації сніданку та обіду в готелі.
45. Схарактеризуйте особливості організації «шведського столу» в готелі.
46. Схарактеризуйте особливості обслуговування в номерах готелю.
47. Дайте характеристику міні-бару у номері готелю.
48. Схарактеризуйте особливості організації харчування у фітнес-центрах.
49. Схарактеризуйте особливості обслуговування учасників спортивних змагань.
50. Схарактеризуйте особливості організації харчування глядачів спортивних змагань.
51. Схарактеризуйте особливості організації обслуговування туристів.
52. Схарактеризуйте особливості обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.
53. Схарактеризуйте особливості обслуговування пасажирів на авіатранспорті.
54. Схарактеризуйте особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.
55. Схарактеризуйте особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на водному транспорті.



# **ЗРАЗОК ЕКЗАМЕНАЦІЙНОГО БІЛЕТА З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

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

## **ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1**

1. Дайте визначення їдальні та буфету, закладу швидкого харчування (15 балів).
2. Схарактеризуйте форми самообслуговування (15 балів).
3. Тести (10 балів).

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

Зав. кафедри Парфіненко А. Ю. \_\_\_\_\_ Екзаменатор Кучечук Л. В. \_\_\_\_\_

## **Приклад тестового завдання**

1. Скільки ванн для миття посуду встановлюють у мийній столового посуду?
1. Три.
  2. П'ять.
  3. Чотири.
  4. Сім.

## **РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

### **Базова література**

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. (Національний стандарт України).
3. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. К. : Інкос, 2020. 280 с.
4. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 340 с.
5. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства: підручник. Х. : Лідер, 2016. 488 с.

6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. К. : Центр учбової літератури, 2017. 304 с.
7. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Х. : Світ книг, 2017. 657 с.
8. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
9. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
10. Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., Peeters, P. (2019): Food management in tourism: reducing tourism's carbon footprint. *Tourism Management*, vol. 32, no. 3, pp. 534–543.
11. Ivkov M., Blešić I., Simat K., Demirović D., Božić S., Stefanović V.(2016): Innovations in the restaurant industry – an exploratory study. *Economics of Agriculture*. vol 29, no. 4, pp. 1169–1186.
12. Sanders E. Starting a restaurant business book: how to start, finance and marketing a opening restaurant (2016) createspace independent publishing platform. 82 p.
13. Kahl K.W., Dahmer S.J. Restaurant service basics. 2nd edition (2018) wiley. 208 p.
14. Brymer R., Brymer A.R., Cain I. Hospitality: an introduction 16th edition (2016) kendall hunt publishing. 546 p.

### **Допоміжна література**

1. Кучечук Л. В. Види та особливості ефективної Інтернет-реклами закладів ресторанного бізнесу // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації : тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 8–9 квіт., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКиМ, 2021. С. 50–54.
2. Кучечук Л. В., Подлепіна П. О. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України та перспективи його розвитку в умовах пандемії Covid-19 // Бізнес-інформ. 2021. № 9. С. 139–145.
3. Малюк Л. П. Організація роботи бармена: навчальний посібник. Х. : ДП, 2012. 214 с.
4. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор, 2013. 250 с.
5. Павлюченко О. С., Гавриш О. В. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. К. : НУХТ, 2017. 227 с.

**Посилання на інформаційні ресурси в мережі Інтернет,  
інше методичне забезпечення**

1. Державна служба статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua/>.
2. Державний інфо-сервіс Start Business Challenge. URL: <https://sbc.regulation.gov.ua/>.
3. Офіційний сайт Державного агентства України з туризму та курортів URL: <http://www.tourism.gov.ua>
4. HoReCa-Україна URL: <https://horeca-ukraine.com/>
5. Ресторанный бизнес. Выживание в эпоху Covid. URL: <https://bizrating.com.ua/20/articles/1328/index.html>
6. Сайт з питань ресторанного бізнесу URL: <http://www.ukrbiz.net>.
7. Restaurant revolution: how the industry is fighting to stay alive url: [www.forbes.com/sites/hbsworkingknowledge/2020/08/10/restaurant-revolution-how-the-industry-is-fighting-to-stay-alive/?sh=2b331f34f1eb](http://www.forbes.com/sites/hbsworkingknowledge/2020/08/10/restaurant-revolution-how-the-industry-is-fighting-to-stay-alive/?sh=2b331f34f1eb)
8. COVID-19 and a way forward for restaurants and street food vendors URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/23311975.2021.1923359>

## **ДОДАТКИ**

### **Додаток А**

#### ***Приклад оформлення титульного аркуша***

Міністерство освіти і науки України  
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна  
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу  
Кафедра туристичного бізнесу та країнознавства

#### **Контрольна робота**

**з дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

**на тему: «Аналіз діяльності підприємства ресторанного господарства ....»**

Виконав: студент 3 курсу групи УТ-31  
Спеціальність 242 «Туризм»  
К. О. Черниш

Керівник: к.е.н., доцент Л. В. Кучечук

Харків – 2022

*Приклад оформлення змісту контрольної роботи*

**ЗМІСТ**

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА</b> .....	5
1.1. Назва та тип ресторанного підприємства, його потужність, форма власності .....	5
1.2. Місцезнаходження об'єкта та режим роботи.....	7
1.3. Особливості інтер'єру та екстер'єру.....	7
1.4. Виробнича структура підприємства.....	9
1.5. Види послуг та контингент споживачів.....	12
1.6. Особливості меню .....	14
1.7. Наявність доставки замовлень, антиковідні заходи на підприємстві.....	15
<b>РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ МАРКЕТИНГОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА</b> .....	16
2.1. Аналіз маркетингових інструментів .....	18
2.2. Власні рекомендації щодо покращення роботи підприємства.....	20
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	22
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	23

*Приклад оформлення таблиць і рисунків*

Таблиця 1.1

Режим роботи кафе «Париж»

Назва залу	Понеділок-Субота	Неділя
Кондитерська	9-00 до 21-00	11-00 до 21-00
Зали «Гламурності», «За кулісами»	12-00 до 23-00	13-00 до 23-00
«Актор», «Шоколад», «Петі-Париж», Театр – «Парі-Комік», «Оранжерея»	11-00 до 23-00	13-00 до 23-00

Таблиця складена автором за матеріалами: [7]

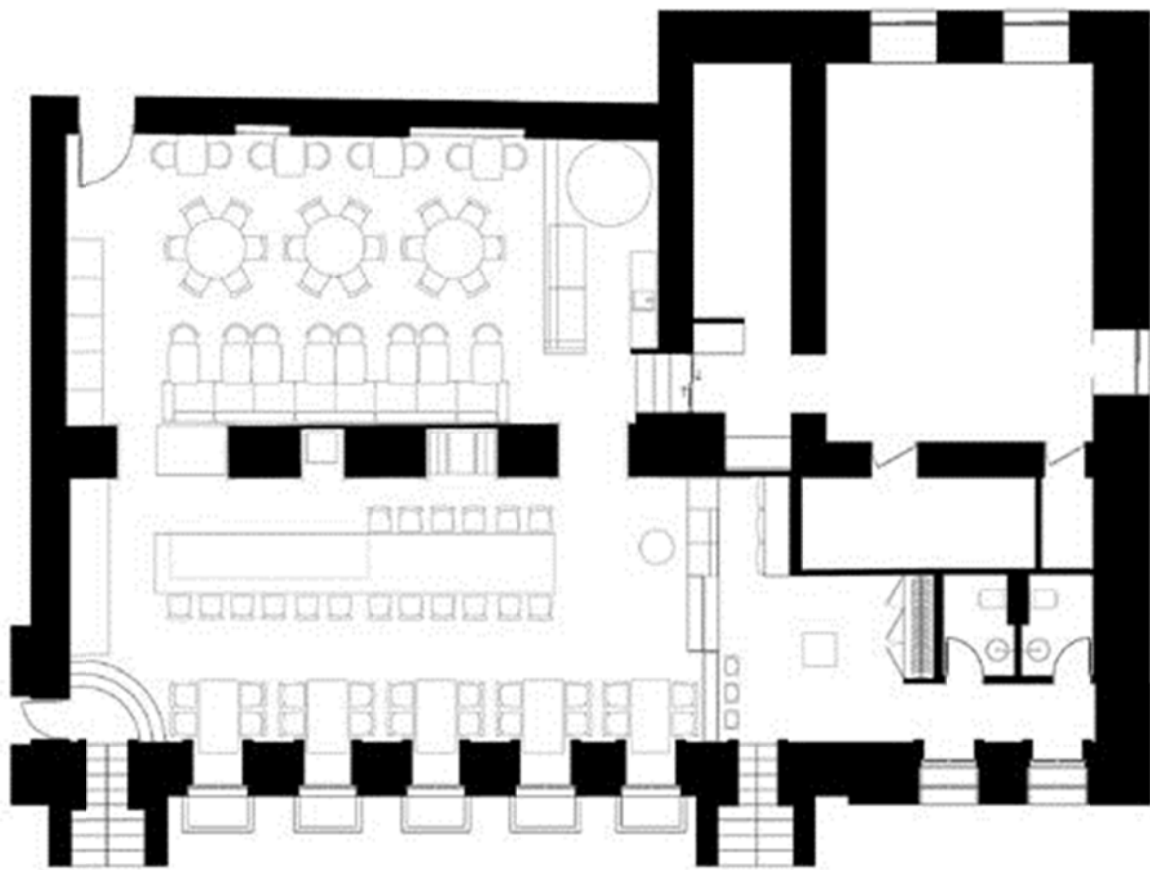


Рис. 1.1. План проекту дизайну інтер'єру ресторану «Італійська редакція № 2»  
Джерело: [2]

## Приклади бібліографічного опису

Характеристика джерела	Приклад оформлення
<b>Книги: Один автор</b>	1. Бичківський О. О. Міжнародне приватне право : конспект лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 82 с. 2. Гурська Л. І. Релігієзнавство : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2016. 172 с.
<b>Два автори Три автори Чотири і і більше авторів Автор(и) та редактор(и)/ упорядники Без автора</b>	1. Горошкова Л. А., Волков В. П. Виробничий менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 131 с. 1. Аніловська Г. Я., Марушко Н. С., Стоколоса Т. М. Інформаційні системи і технології у фінансах : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2015. 312 с. 2. Якобчук В. П., Богоявленська Ю. В., Тищенко С. В. Історія економіки та економічної думки : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2015. 476 с. 1. Бікулов Д. Т., Чкан А. С., Олійник О. М., Маркова С. В. Менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 360 с. 1. Березенко В. В. PR як сфера наукового знання : монографія / за заг. наук. ред. В. М. Манакіна. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 362 с. 1. Миротворення в умовах гібридної війни в Україні : монографія / за ред. М. А. Лепського. Запоріжжя : КСК-Альянс, 2017. 172 с. 2. Міжнародні економічні відносини : навч. посіб. / за ред.: С. О. Якубовського, Ю. О. Ніколаєва. Одеса : ОНУ, 2015. 306 с.
<b>Багатотомні видання</b>	1. Енциклопедія Сучасної України / редкол.: І. М. Дзюба та ін. Київ : САМ, 2016. Т. 17. 712 с.
<b>Автореферати дисертацій Дисертації</b>	1. Кулініч О. О. Право людини і громадянина на освіту в Україні та конституційно-правовий механізм його реалізації : автореф. дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.02. Маріуполь, 2015. 20 с. 1. Авдєєва О. С. Міжконфесійні відносини у Північному Приазов'ї (кінець XVIII – початок XX ст.) : дис. ... канд. іст. наук : 07.00.01 / Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2016. 301 с.
<b>Законодавчі та нормативні документи</b>	1. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ, 2013. 96 с.
<b>Стандарти</b>	1. Словник термінів. Частина 1 (ISO 6107-1:1996, IDT). [Чинний від 2005-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 181 с.
<b>Частина видання: книги</b>	1. Гетьман А. П. Екологічна політика держави: конституційно-правовий аспект. <i>Тридцать лет с экологическим правом</i> : избранные труды. Харьков, 2013. С. 205–212.
<b>Частина видання: матеріалів конференцій (тези, доповіді)</b>	1. Кононенко Н. Методология толерантности в системе общественных отношений. <i>Формирование толерантного сознания в обществе</i> : материалы VII междунар. антитеррорист. форума (Братислава, 18 нояб. 2010 г.). Киев, 2011. С. 145–150.
<b>Електронні ресурси</b>	1. Державна служба статистики України. URL: <a href="http://ukrstat.gov.ua/">http://ukrstat.gov.ua/</a> .

Навчальне видання

**Кучечук** Лариса Володимирівна

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА**

Методичні рекомендації  
до семінарських занять, самостійної роботи та виконання  
індивідуальних науково-дослідних завдань для здобувачів  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
спеціальності 242 «Туризм»

Коректор *О. В. Анцибора*  
Комп'ютерне верстання *В. В. Савінкова*  
Макет обкладинки *І. М. Дончик*

Формат 60x84/16. Ум. друк. арк. 2,17. Наклад 50 пр. Зам. № 102/22.

Видавець і виготовлювач  
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна,  
61022, м. Харків, майдан Свободи, 4.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3367 від 13.01.2009  
Видавництво ХНУ імені В. Н. Каразіна  
Тел. 705-24-32