

**МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ
ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ КУЛЬТУРИ**

Факультет соціальних комунікацій і музейно-туристичної
діяльності
Кафедра туристичного бізнесу



ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Програма та навчально-методичні матеріали до курсу

Освітньо-професійна програма Туризмознавство
Спеціальність 242 «Туризм»
Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти



Харків – 2021

УДК 338.488.2:640.43(073)
О-64

Друкується за рішенням ради факультету соціальних комунікацій
і музейно-туристичної діяльності
(протокол № 1 від 27 серпня 2021 р.)

Рекомендовано кафедрою туристичного бізнесу
(протокол № 2 від 27 серпня 2021 р.)

Рецензенти:

Божко Л. Д., доктор культурології, доцент, завідувач кафедри туристичного бізнесу ХДАК

Дегтяр А. О., доктор наук з державного управління, професор, професор кафедри публічного управління та підприємництва ХАІ

Укладач:

Ростовцев С. С., ст. викладач кафедри туристичного бізнесу

Організація ресторанного господарства: програма та навч.-
О-64 метод. матеріали навч. дисципліни для студентів 3 курсу спец. 242
«Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» ОПП
Туризмознавство факультету соціальних комунікацій і музейно-
туристичної діяльності /Харк. держ. акад. культури ; уклад:
С. С. Ростовцев. — Харків : ХДАК, 2021. — 35 с.

Навчальний курс «Організація ресторанного господарства» є обов'язковою навчальною дисципліною, що має забезпечити теоретичну та практичну підготовку фахівців з туризму для засвоєння спеціальних знань щодо принципів організації ресторанного господарства.

УДК 338.488.2:640.43(073)

© Харківська державна академія культури, 2021

© Ростовцев С. С., 2021 р.

Програма навчальної дисципліни
«Організація ресторанного господарства»
Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5.0	24 Сфера обслуговування	Вибіркова	
Загальна кількість годин – 150	Спеціальність (освітня програма) 242 «Туризм»	Рік підготовки:	
		3-й	-
		Семестр	
		6-й	7-й
		Лекції	
З них: аудиторних – 50 самостійної роботи здобувача - 100	Освітньо-професійна програма Туризмознавство	30 год.	-
		Практичні, семінарські	
		20 год.	-
	перший (бакалаврський) рівень вищої освіти	Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		100 год.	-
		Індивідуальні завдання: -	
		Вид контролю: екзамен	

Примітка:

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання — 1/2

для заочної форми навчання — «-»

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Місце навчальної дисципліни в освітній програмі. Дисципліна «Організація ресторанного господарства» функціонує і розвивається у нерозривному зв'язку як із багатьма суспільними науками (філософія, соціологія, та ін.), так і з тими, що сфокусовані на проблемах управління виробництвом, підприємницькою та бізнесовою діяльністю. Зокрема, організація ресторанного господарства неможлива без відповідного економічного контексту, тобто без використання знань економіки підприємств, маркетингу, менеджменту, охорони праці, сучасних інформаційних технологій, професійної етики і ділового спілкування. Однак особливо тісними є взаємозв'язки дисципліни «Організація ресторанного господарства» саме з економічними та управлінськими дисциплінами. Першочергово мовиться про економіку підприємства (основні показники ефективності діяльності закладів ресторанного господарства, ключові показники ефективності), загальний маркетинг (методологічні прийоми та принципи просування ресторанного підприємства), менеджмент (напрямки управління діяльністю ЗРГ), соціальну психологію (взаємини особистості з іншими людьми, соціальними групами, спільнотами, соціальними інститутами), інформаційні технології (особливості використання онлайн-технологій у роботі ЗРГ), вікову і педагогічну психологію (можливості особистості на різних етапах онтогенезу), організація соціальних комунікацій (взаємодія з клієнтами, шляхи вирішення конфліктних ситуацій), збагачуючи водночас їх своїми узагальненнями та закономірностями.

Обсяг дисципліни в кредитах ЄКТС становить 5.0 кредитів. Його розподіл у годинах за формами організації освітнього процесу та видами навчальних занять: 30 год лекц., 20 год практ., 100 год. сам. роб.

Статус дисципліни: обов'язкова.

Мета курсу – забезпечення набуття студентами ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства,

а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі. Її досягнення передбачає ознайомлення студентів із теоретичними аспектами дисципліни та прийомами їх практичного використання у практичній професійній діяльності майбутнього фахівця з туризму.

Загальні та фахові компетентності, які формує дисципліна (відповідно до освітньо-професійної / освітньо-наукової програми).

<p>Загальні компетентності</p>	<p>ЗК04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу. ЗК06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми ЗК12. Навички міжособистісної взаємодії ЗК14. Здатність працювати в команді та автономно</p>
<p>Фахові компетентності</p>	<p>ФК2. Уміння застосовувати фахові знання на практиці. ФК4. Здатність орієнтуватись в організації туристично-рекреаційного простору, аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління 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 ФК16. Уміння працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу</p>

Програмні результати навчання (відповідно до освітньо-професійної програми).

Програмні результати навчання	<p>ПРН7. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт.</p> <p>ПРН9. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>ПРН10. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).</p> <p>ПРН12. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг.</p> <p>ПРН14. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття.</p> <p>ПРН15. Проявляти толерантність до альтернативних принципів та методів виконання професійних завдань.</p>
-------------------------------	---

2. Тематичний план курсу

Назви розділів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього го	у тому числі				
л		с	п	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	8	2	-		-	6
Тема 2. Класифікація і типи закладів	8	2	-		-	6

ресторанного господарства.						
Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.	10	2	-	2	-	6
Тема 4. Етапи відкриття ЗРГ.	10	2	-	2	-	6
Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.	8	2	-		-	6
Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ.	11	2	-	2	-	7
Тема 7. Організація роботи доготівельних цехів ЗРГ.	11	2	-	2	-	7
Тема 8. Організація складського і тарного господарства.	11	2	-	2	-	7
Тема 9. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	11	2	-	2	-	7
Тема 10. Стилi інтер'єру ЗРГ.	11	2	-	2	-	7
Тема 11. Посуд у ЗРГ.	9	2	-		-	7
Тема 12. Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування.	11	2	-	2	-	7
Тема 13. Математика ЗРГ (КРІ).	11	2	-	2	-	7
Тема 14. Організація торговельного залу ЗРГ, меню	11	2	-	2	-	7

Тема 15. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві	11	2	-		-	7
Усього годин	150	30	-	20	-	100
ІНДЗ	-	-	-	-	-	-
Усього годин	150	30	-	20	-	100

ЗМІСТ КУРСУ

Тема 1. Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.

Предмет вивчення, мета та завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

Тема 2. Класифікація і типи закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу. Типи закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Етапи відкриття ЗРГ.

Концепція ЗРГ. Оформлення документації. Операційні етапи відкриття бізнесу.

Тема 5. Оперативне планування виробництва та технологічна документація.

Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. Загальні принципи складання меню. Розрахунок сировини і визначення завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного

господарства. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.

Тема 6. Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ

Організація роботи м'ясного цеху. Організація роботи цеху обробки риби та овочів.

Тема 7. Організація роботи доготівельних цехів ЗРГ

Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи холодного цеху.

Тема 8. Організація складського і тарного господарства.

Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари.

Тема 9. Організація постачання підприємств ресторанного господарства

Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика.

Тема 10. Стилї інтер'єру ЗРГ

Основні стилї інтер'єру, що використовуються в ЗРГ. Особливості запровадження стилів у ЗРГ.

Тема 11. Посуд у ЗРГ

Кухонний посуд. Скляний посуд. Столовий посуд.

Тема 12. Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування

Використання столового посуду у ЗРГ. Правила сервірування столів у ЗРГ.

Тема 13. Математика ЗРГ (КРІ)

Структура витрат. Структура виручки. Потік чеків. Меню-інжиніринг.

Тема 14. Організація торговельного залу ЗРГ, меню

Класифікація меню. Порядок розробки меню. Оформлення меню. Електронне меню. Розстановка меблів у торговельних залах.

Тема 15. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві

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

3. Методичні рекомендації до практичних занять та самостійної роботи студентів

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
1	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	2
2	Етапи відкриття ЗРГ	2
3	Організація роботи заготівельних цехів ЗРГ	2
4	Організація роботи доготівельних цехів ЗРГ	2
5	Організація складського і тарного господарства	2
6	Організація постачання підприємств ресторанного господарства	2
7	Стилі інтер'єру ЗРГ	2
8	Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування	2
9	Математика ЗРГ	2
10	Організація торговельного залу ЗРГ, меню	2
	Разом	20

Практичне заняття № 1: Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства – 2 години.

Мета вивчення: ознайомитись із виробничо-торговельною структурою закладів ресторанного господарства

Питання до обговорення:

1 Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства

2 Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.

3 Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Практичне заняття № 2: Етапи відкриття ЗРГ – 2 години.

Мета вивчення: ознайомитись із виробничо-торгівельною структурою закладів ресторанного господарства

Питання до обговорення:

1. Концепція ЗРГ.
2. Оформлення документації.
3. Операційні етапи відкриття бізнесу.

Практичне заняття № 3: Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів – 2 години.

Мета вивчення: розглянути організацію роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів

Питання до обговорення:

- 1 Організація роботи м'ясного цеху.
- 2 Організація обробки риби
- 3 Організація обробки овочів

Практичне заняття № 4: Організація роботи доготівельних цехів – 2 години.

Мета вивчення: розглянути організацію роботи доготівельних цехів

Питання до обговорення:

- 1 Організація роботи гарячого цеху
- 2 Організація роботи холодного цеху

Практичне заняття № 5: Організація складського і тарного господарства – 2 години.

Мета вивчення: формування навиків організації складського і тарного господарства

Питання до обговорення:

1 Призначення, компонування складських приміщень.
Послідовність складських операцій

2 Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення

3 Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання.

4 Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари

5 Організація ваговимірювального господарства

6 Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

Практичне заняття № 6: Організація постачання підприємств ресторанного господарства – 2 години.

Мета вивчення: розглянути організацію постачання підприємств ресторанного господарства

Питання до обговорення:

1 Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами

2 Джерела постачання та постачальники продуктів

3 Організація постачання. Вибір постачальника

4 Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика

5 Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього

6 Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства

7 Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства

Практичне заняття № 7: Стилї інтер'єру ЗРГ – 2 години.

Мета: з'ясувати особливості стилів ЗРГ та їх вплив на організацію діяльності.

Питання до обговорення:

1. Основні стилї інтер'єру, що використовуються в ЗРГ.

2. Особливості запровадження стилів у ЗРГ.

Практичне заняття № 8: Столовий посуд у ЗРГ та правила сервірування – 2 години.

Мета: розглянути особливості столового посуду для забезпечення торговельної діяльності у ЗРГ.

Питання до обговорення:

1. Використання столового посуду у ЗРГ.
2. Правила сервірування столів у ЗРГ.

Практичне заняття № 9: Математика ЗРГ (КРІ) – 2 години.

Мета: визначити основні показники ефективності діяльності ЗРГ.

Питання до обговорення:

1. Структура витрат.
2. Структура виручки.
3. Потік чеків.
4. Меню-інжиніринг.

Практичне заняття № 10: Організація торговельного залу ЗРГ, меню – 2 години.

Мета: освоїти основні принципи організації торговельного залу ЗРГ та особливості розробки меню.

Питання до обговорення:

1. Класифікація меню.
2. Порядок розробки меню.
3. Оформлення меню.
4. Електронне меню.
5. Розстановка меблів у торговельних залах.

Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	К-ть годин
1	Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності.	6
2	Класифікація і типи закладів ресторанного господарства.	6
3	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.	6
4	Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	6
5	Організація складського і тарного господарства.	6
6	Оперативне планування виробництва та	7

	технологічна документація.	
7	Організація роботи цехів ЗРГ.	7
8	Раціоналізація виробничого процесу.	7
9	Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	7
10	Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	7
11	Меню в закладах ресторанного господарства.	7
12	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	7
13	Подавання страв і напоїв.	7
14	Обслуговування бенкетів.	7
15	Організація бенкетів.	7
	Разом	100

Самостійна робота 1: Ресторанне господарство та його місце в індустрії гостинності

Мета вивчення: розглянути місце ресторанного господарства в індустрії гостинності

Завдання:

1 Предмет вивчення, мета та завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами.

2 Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

3 Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

Самостійна робота 2: Класифікація закладів ресторанного господарства

Мета вивчення: розглянути класифікацію закладів ресторанного господарства

Завдання:

1 Класифікація закладів ресторанного господарства

2 Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу.

3 Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

Самостійна робота 3: Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

Мета вивчення: ознайомитись із виробничо-торговельною структурою закладів ресторанного господарства

Завдання:

1 Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства

2 Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.

3 Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Самостійна робота 4: Організація постачання підприємств ресторанного господарства

Мета вивчення: розглянути організацію постачання підприємств ресторанного господарства

Завдання:

1 Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами

2 Джерела постачання та постачальники продуктів

3 Організація постачання. Вибір постачальника

4 Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика

5 Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього

6 Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства

7 Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства

Самостійна робота 5: Організація складського і тарного господарства

Мета вивчення: формування навиків організації складського і тарного господарства

Завдання:

1 Призначення, компонування складських приміщень.
Послідовність складських операцій

2 Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення

3 Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання

4 Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари

5 Організація ваговимірювального господарства

6 Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

Самостійна робота 6: Оперативне планування виробництва та технологічна документація

Мета вивчення: ознайомитись із оперативним плануванням виробництва та технологічною документацією

Завдання:

1 Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

2 Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва

3 Загальні принципи складання меню

4 Розрахунок сировини і визначення завдань бригадам кухарів.

Оперативний контроль за роботою виробництва

5 Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства

6 Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби

Самостійна робота 7: Організація роботи цехів ЗРГ

Мета вивчення: розглянути організацію роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів

Завдання:

1 Організація роботи м'ясного цеху.

2 Організація обробки риби

3 Організація обробки овочів

4 Організація роботи гарячого цеху

5 Організація роботи холодного цеху

- 6 Організація роботи кондитерського цеху
- 7 Організація роботи цеху борошняних виробів
- 8 Організація роботи супового відділення

Самостійна робота 8: Основи раціональної організації праці

Мета вивчення: ознайомитись із основами раціональної організації праці

Завдання:

- 1 Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві
- 2 Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм розподілу і кооперації роботи
- 3 Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці.

Самостійна робота 9: Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Мета вивчення: з'ясувати характеристики методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Завдання:

- 1 Класифікація методів і форм обслуговування
- 2 Форми самообслуговування
- 3 Форми обслуговування офіціантами
- 4 Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства

Самостійна робота 10: Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Мета вивчення: з'ясувати характеристику матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Завдання:

1. Загальні вимоги до матеріальної бази для організації обслуговування відвідувачів
2. Структура виробництва

3. Приміщення для споживачів
4. Обладнання і меблі для торгових приміщень
5. Столовий посуд, приладдя та білизна

Самостійна робота 11: Меню в закладах ресторанного господарства

Мета вивчення: розробка меню в закладах ресторанного господарства

Завдання:

- 1 Класифікація меню
- 2 Порядок розробки меню
- 3 Оформлення меню
- 4 Електронне меню

Самостійна робота 12: Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Мета вивчення: ознайомлення із підготовкою до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Завдання:

- 1 Підготовка приміщень для споживачів
- 2 Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни
- 3 Сервірування столів
- 3.1 Одержання столового посуду, наборів, білизни
- 3.2 Попереднє сервірування столу

Самостійна робота 13: Подавання страв і напоїв

Мета вивчення: розглянути подання страв і напоїв

Завдання:

- 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 Підготовка столу до подавання страв

Самостійна робота 14: Обслуговування бенкетів

Мета вивчення: розглянути процес обслуговування бенкетів
Завдання:

- 1 Класифікація бенкетів і прийомів
- 2 Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів
- 3 Підготовка до проведення бенкету

Самостійна робота 15: Організація бенкетів

Мета вивчення: розглянути процес організації бенкетів
Завдання:

- 1 Бенкет-фуршет
- 2 Бенкет-коктейль
- 3 Бенкет-прийом за типом "шведського столу"
- 4 Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами
- 5 Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами
- 6 Бенкет-чай
- 7 Особливості обслуговування тематичних бенкетів

4. Форми поточного та підсумкового контролю

Методи навчання

Інформаційно-рецептивний метод. Пояснювально-ілюстративний метод. Метод проблемного викладу. Дослідницький метод. Дискусійні методи.

Форми контролю

№ з/п	Вид контролю	Методи контролю
1.	Поточний	відповіді на семінарських заняттях
2.	Періодичний	реферат
3.	Самостійна робота	відповіді на семінарських заняттях
4.	Підсумковий контроль	Усне опитування

Відвідування лекційних, семінарських та практичних занять для здобувачів освіти є обов'язковим за які нараховуються бали. Дедлайни виконання завдань після кожної теми з дотриманням крайніх термінів. Завдання надані із запізненням без поважних причин оцінюються за меншою кількістю балів. Відпрацювання пропущених завдань є обов'язковим. За об'єктивних причин (хвороба, мобільність, індивідуальний графік, стажування) навчання може відбуватись у системі дистанційного навчання.

Перезарахування результатів вивчення навчальної дисципліни є можливим з урахуванням отриманих програмних результатів навчання, кількості кредитів, аудиторних годин та форм контролю.

Розподіл балів, які отримують студенти

Розділ 1					Поточ оцін.	Розділ 2		
T1	T2	T3	T4	T5		T6	T7	T8
6	6	6	6	6	5	6	6	6

Розділ 3							Поточ оцін.	Екз.	Су ма
T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15			
6	6	6	6	6	6	6	5	10-40	100

Розподіл балів за формами контролю:

- відвідування заняття (пара) — 0,5 б.; 30 пар — до 15 балів
- відповідь під час практичних — 5 б.; 10 практичних — до 50 балів
- підготовка та виступ з рефератом — 3 б. не більше 5 рефератів – до 15 балів
- поточне оцінювання — 5 б.; 2 поточних оцінювання — до 10 балів

Можлива кількість балів, набраних до підсумкової форми контролю:

Іспит — від 60 до 90 балів

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Навчально-методичне забезпечення

Пакет навчально-методичного забезпечення (ІКНМЗД). Робоча програма курсу, силабус, програма та навчально-методичні матеріали, конспект лекцій, презентації, екзаменаційні білети.

5. Рекомендовані джерела інформації

Законодавчі та нормативні акти:

1. Господарський кодекс України. Від 16 січня 2003 р. № 436-IV. З подальшими змінами // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2003. – № 18, № 19-20, № 21-22. –144 с.

2. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).

3. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».

4. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».

5. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».

6. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).

7. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.

8. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

9. Про захист прав споживачів: закон України від 12 травня 1991р. // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – №30. – 379 с.

10. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).

11. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко // Харків : ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. — 440 с.

Основна література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов. – Київ : Інкос, 2007. – 280 с.

2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.

3. Економіка підприємства : підручник / За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге. – Київ : КНЕУ, 2010. – 528 с.

4. Курочкин А. С. Организация производства : Учебное пособие / А. С. Курочкин. – Киев : МАУП, 2008. – 216 с.

5. Малюк Л. П., Кононенко Т. П. Організація виробництва на підприємствах : навчальний посібник / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко. – Полтава : ПУСКУ, 2009. – 254 с.

6. Мальська М. П. Ресторання справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталюк, Н. М. Ганич. – Київ : Центр учбової літератури, 2013.

7. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – 2-ге вид. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.

8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

9. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н. О. П'ятницька. – Київ : КНТУ, 2005. – 632 с.

10. Пятницкая Н. А., Пятницкая Л. П. Менеджмент у громадському харчуванні / Н. А. Пятницкая, Л. П. Пятницкая. – Київ : КНТЕУ, 2002 р. – 706 с.

11. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. – Львів : Афіна, 2010.

Допоміжна:

1. Адамчук В. Организация и нормирование труда / В. Адамчук. – Юнити, 2000. – 180 с.

2. Акопій В. В. Організація і технологія надання послуг / В. В. Акопій. – Київ : Академія, 2006. – 312с.

3. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підручник / В. В. Архіпов. – Київ : Вища школа, 2008. – 346 с.

4. Кондрашов С. И. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине / С. И. Кондрашов. – Харьков : НПУ «ХПИ», 2006. – 368 с.

5. Литвиненко Т. С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т. С. Литвиненко. – Київ : КНТЕУ, 2005. – 257 с.

6. Малюк Л. П., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П. Організація роботи бармена : навчальний посібник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяная, Т. П. Кононенко. – Харків : ХДАТОХ., 2002. – 214 с.

7. Петрищев Н. А. Карты организации труда на предприятиях общественного питания / Н. А. Петрищев и др. – Киев : Техника, 1986. – 168 с.

8. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв. – Київ : КНТЕУ, 2005. – 566 с.

9. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазараки; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.

10. Періодичні видання: “Бизнес”, “Готельно-ресторанний бізнес”, “Питание и общество”, “Рестораторъ”, “Ресторанная жизнь”, “Отель”, “Гостинница и ресторан: бизнес и управление”, “Гурмань”.

Інтернет-ресурси:

1. Журнал «Академія гостинності». Режим доступу: <http://hotel-rest.com.ua>

2. Професійний журнал «Ресторатор». Режим доступу: <http://www.restorator.ua>

3. Споживча кооперація України. Режим доступу: <http://www.coop.com.ua>

6. Основні терміни та поняття

Бар – різновид ресторану, характерними ознаками якого є наявність барної стойки в поєднанні з широким асортиментом алкогольних, безалкогольних, змішаних алкогольних та безалкогольних напоїв, закусок, десертів, кондитерських та булочних виробів, закупних товарів.

Безпека продукції (ГХ) – відсутність чинників загрози життю, шкоди здоров'ю, майну або довкіллю в процесі готування та споживання продукції ГХ.

Банкетна страва – страва з оригінальним оформленням, яку готують для урочистих подій.

Буфет – заклад ГХ, з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування, булочних і кондитерських виробів, закупних товарів.

Валовий дохід (ГХ) – сума всіх доходів від продажу продукції власного виробництва, закупних товарів та інших видів діяльності закладів ГХ.

Виробниче приміщення – приміщення, де здійснюється процес виробництва кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів.

Виробничий процес закладу (ГХ) – сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів.

Витрати обігу (ГХ) – сукупність усіх витрат праці та матеріальних ресурсів, щоб виробити та продати продукцію власного виробництва і закупні товари (крім вартості харчових продуктів, продовольчої сировини, які використано на вироблення продукції власного виробництва та закупних товарів, отриманих за відпускними цінами постачальників).

Вихід страви [кулінарного виробу] – маса страви [кулінарного виробу], яку встановлюють, враховуючи відходи і виробничі втрати (приріст) в процесі кулінарного оброблення продуктів, що входять до її складу.

Відходи кулінарного оброблення – харчові та технічні залишки, які утворюються в процесі механічного кулінарного оброблення.

Втрати [приріст] від кулінарного оброблення – зменшення [збільшення] маси продукту в процесі кулінарного оброблення, яке визначають зважуванням продукту до і після оброблення Примітка. У ці втрати не включають зменшення маси продукту через відходи.

Гарнір – складник (овочевий, плодоягідний, круп'яний або борошняний) холодної або гарячої страви із м'яса, птиці, риби.

Громадське харчування – сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього.

Дієтична їдальня – різновид їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування.

Дієтичне харчування – харчування споживачів з хронічними захворюваннями з метою запобігання їх розвитку або загостренню та здорових споживачів, схильних до тих чи інших захворювань, з метою профілактики.

Добовий раціон харчування – раціон харчування, що складається із скомплектованих сніданку, обіду, полуденка, вечері.

Допоміжні столові набори – набори або окремі предмети, які призначені для порціонування кулінарних та кондитерських виробів, нарізання окремих продуктів та змішування напоїв тощо.

Заготівельний цех – заклад ГХ, призначений для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів, борошняних кондитерських і булочних виробів та забезпечення ними інших закладів ГХ та об'єктів роздрібної торгівлі.

Заклад (ГХ) – організаційно-структурна статистична одиниця у сфері ГХ, яка виробляє, дотворює та продає кулінарну продукцію, булочні, борошняні кондитерські вироби та закупні товари Примітка. Заклад ГХ може розміщуватись в окремій капітальній будівлі або в спеціально обладнаному для продажу їжі приміщенні іншої капітальної будівлі або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного пасажирського транспорту.

Закупний товар – товар, що його купує суб'єкт господарювання сфери ГХ, для подальшого перепродажу споживачам без видозмінення (порціонування, нарізання, додаткового оформлення) Примітка. Алкогольні напої, пиво, безалкогольні напої не власного виробництва, тютюнові вироби відносяться до закупних товарів незалежно від їх видозмінення в закладах ГХ.

Закуска – страва, яку подають споживачеві на початку вживання їжі, що сприяє збудженню апетиту.

Закусочна; шинок – заклад ГХ з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Їдальня – заклад ГХ (загальнодоступний або для обслуговування певного контингенту споживачів) з різноманітним асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів.

Їдальня-роздавальня – різновид їдальні з функціями відпускання виготовлених та скомплектованих іншими закладами ГХ обідів, сніданків, вечерь, а також продажу закупних товарів Примітка. Функціонує, як правило, у відділеннях лікарень, навчальних закладах, за місцем роботи споживачів, в інших місцях.

Кафе; кав'ярня – різновид ресторану з обмеженим асортиментом страв складного приготування, широким асортиментом страв нескладного приготування, вино-горілчаних напоїв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів.

Кафетерій (ГХ) – заклад ГХ з асортиментом гарячих та холодних напоїв, бутербродів, соків, булочних, кондитерських виробів, молока та молочнокислих продуктів Примітка. Організують цей заклад, як правило, у продовольчих та великих непродовольчих магазинах.

Клас закладу (ГХ) – сукупність відмінних ознак закладу певного типу, яка характеризує ступінь надаваних споживачам зручностей, рівень та умови продажу їжі, призначеної для споживання на місці.

Кляр – рідке тісто з додаванням збитих білків яєць, у яке занурюють шматочки продукту перед смаженням на жирі.

Комплексний обід [сніданок], полуденок, [вечеря] – набір страв і кулінарних виробів, призначених на обід [сніданок, полуденок, вечерю], складений з урахуванням вимог раціонального харчування.

Кондитерський напівфабрикат – продукт, отриманий з окремих видів основної та додаткової сировини, що вимагає подальшого оброблення для перетворення його в готовий кондитерський виріб (ДСТУ 2633).

Кулінарія – сукупність різноманітних способів впливу на харчові продукти та сировину з метою приготування кулінарної продукції.

Кулінарна готовність – стан кулінарного виробу або страви, якому притаманні заздалегідь задані органолептичні, структурно-механічні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, що роблять його придатним до вживання.

Кулінарна продукція – сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів.

Кулінарне оброблення – сукупність різноманітних способів оброблення харчових продуктів для надання їм властивостей, необхідних для подальшого оброблення та/чи вживання.

Кулінарний виріб – харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), доведений до кулінарної готовності, але може вимагати незначного додаткового оброблення (охолодження, розігрівання, порціонування та оформлення).

Кулінарний напівфабрикат – харчовий продукт (сукупність харчових продуктів), кулінарне оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів.

Льезон – суміш сирих яєць (меланжу або яєчного порошку), молока, вершків або води, солі, спецій в певному співвідношенні, яку застосовують виготовляючи кулінарні напівфабрикати і вироби.

Магазин кулінарних виробів – заклад ГХ, який продає кулінарну продукцію, напівфабрикати, булочки і кондитерські вироби, а також деякі інші продовольчі товари.

Маринування – хімічне кулінарне оброблення, яке полягає у витримуванні продуктів у розчинах харчових органічних кислот для надання готовим виробам специфічного смаку, духмяності та густоти (консистенції), а також розм'якшування сполучальних тканин м'яса і риби.

Меню – зсистематизований перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв, який пропонують споживачам у закладах ГХ, де зазначено їх вихід, ціну та номер рецептури.

Мережа закладів (ГХ) – сукупність закладів ГХ усіх форм власності, розташованих у певній адміністративно- територіальній одиниці (державі, області, місті, районі).

Механічне оброблення – оброблення харчових продуктів механічними засобами з метою приготування кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів.

Місткість торговельної зали – спроможність торговельної зали одночасно вміщувати передбачену кількість споживачів, яка виражена числом місць.

Напівфабрикат високого ступеня готовності – кулінарний напівфабрикат, з якого внаслідок мінімально необхідних технологічних операцій одержують страви або кулінарні вироби.

Націнка (ГХ) – частина ціни на продукцію власного виробництва та закупні товари, призначена для покривання витрат обігу та утворювання прибутків закладів ГХ.

Обіговість місць – кратність використання місць за певний проміжок часу.

Обладнання закладу (ГХ) – різноманітні апарати, пристрої, прилади для приготування і відпускання, а також зберігання і транспортування кулінарної продукції та сировини.

Обсяг оптового товарообороту (ГХ) – вартісний показник обороту закладів ГХ від продажу та відпускання ними продукції власного виробництва іншим закладам ГХ, закладам роздрібною торгівлі, інших сфер діяльності, а також громадянам-підприємцям для подальшого її доготування або перепродажу за певний період часу та на визначену дату.

Обсяг роздрібного товарообороту (ГХ) – вартісний показник обороту закладів ГХ від продажу та відпускання ними продукції власного виробництва та закупних товарів безпосередньо споживачам за певний період часу та на визначену дату.

Основний складник страви; основний компонент страви – головний харчовий продукт, що входить до складу страви і визначає її вид Примітка. За основним складником розрізняють м'ясні, рибні, овочеві та інші страви.

Основний столовий набір – набір із ложки, виделки та ножа або виделки та ножа, які призначені для приймання їжі.

Панірування – механічне кулінарне оброблення, яке полягає в нанесенні на поверхню напівфабриката паніровки (борошна, сухарної крихти, нарізаного пшеничного хліба тощо).

Пасерування – короткочасне смаження продуктів для екстрагування духмяних та барвних речовин перед наступним тепловим обробленням.

Підприємство (ГХ) – заклад (сукупність закладів), який є самостійним статутним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

Порціювання – ручне або механічне розділення кулінарних виробів на страви певної маси або об'єму.

Предмет сервування – порцеляновий, фаянсовий, кристалевий, скляний та інші види посуду, металеві основні та допоміжні столові набори, серветки, квіти та ін.

Прейскурант (ГХ) – зсистематизований перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, який пропонують споживачам у закладах ГХ, з обов'язковим зазначенням маси, об'єму і ціни на відповідну одиницю продукту.

Прибуток (ГХ) – форма чистого доходу, визначеного як різниця між валовим доходом ГХ і витратами обігу ГХ.

Продаж продукції власного виробництва та закупних товарів – операції з передавання продукції власного виробництва та закупних товарів споживачам за компенсацію або безоплатно, як правило, для споживання на місці або подальшого їх доготування, а також перепродажу.

Продукція власного виробництва – продукція, яку виробляють заклади громадського харчування і продають як кулінарну продукцію, булочні та борошняні кондитерські вироби.

Протирання – механічне або ручне кулінарне обробляння, яке полягає в подрібнюванні продукту для надання йому однорідної густоти (консистенції).

Раціон харчування – набір рекомендованих страв і кулінарних виробів, скомплектований за видами відповідно вимогам раціонального харчування.

Раціональне харчування – харчування споживачів, яке організовується з урахуванням фізіологічних потреб у поживних речовинах та встановленого режиму харчування.

Ресторан – заклад ГХ з широким асортиментом страв складного приготування, зокрема замовних й фірмових страв, вино-горілчаних, тютюнових і кондитерських виробів, з підвищеним рівнем обслуговування у поєднанні з влаштуванням дозвілля споживачів.

Рецептура страви [кулінарного виробу] – перелік продуктів, необхідних для готування страви [кулінарного виробу] із зазначенням маси продуктів, виходу страви [кулінарного виробу] та стислим описом технології готування.

Роздавальня – спеціально обладнане приміщення, частина торговельної зали або виробничого приміщення закладу ГХ для комплектування та відпускання страв споживачам або офіціантам.

Розпушування – механічне та хімічне кулінарне оброблення, яке полягає у частковому руйнуванні структури сполучальних тканин для прискорення процесу теплового оброблення.

Сервування – розміщування у певному порядку та послідовності на столі предметів сервування.

Соус – складник страви різної густоти (консистенції), який використовують у процесі готування страви або подають до готової страви для покращення її смаку і духмяності Примітка. Деякі соуси подаються як окремі страви.

Спеціалізований заклад – заклад ГХ будь-якого типу з однорідним асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів і закупних товарів.

Страва – кулінарний виріб або харчовий продукт у натуральному вигляді, готовий до вживання, порціонований та оформлений для подавання споживачам.

Теплове оброблення – сукупність способів кулінарного оброблення харчових продуктів з метою доведення їх до потрібного ступеня кулінарної готовності, що полягає у впливі на них теплової енергії.

Термостатування страв; теплоутримування страв – зберігання заданої температури страв у роздавальні або під час доставляння їх до місця споживання.

Технологічний процес закладу (ГХ) – сукупність операцій, які забезпечують виробництво кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів та їх продаж.

Тип закладу (ГХ) – категорія закладів ГХ, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами організації їх обслуговування.

Торговельна зала закладу (ГХ) – спеціально обладнане приміщення закладу ГХ, призначене для продажу та споживання продукції власного виробництва та закупних товарів.

Торговельне приміщення – приміщення (торговельна зала, банкетна зала, коктейль-хол), обладнане меблями для прийому їжі, а також магазин кулінарії, роздавальня.

Тушкування – спосіб теплового оброблення окремих видів продуктів або їх сумішей без додавання чи з додаванням невеликої кількості рідини (вода, бульйон, соус тощо) зі спеціями, духмяним корінням, харчовими кислотами та ін.

Фарширування – механічне кулінарне оброблення, яке полягає в наповнюванні фаршем спеціально підготовлених продуктів.

Фірмова страва [кулінарний, борошняний кондитерський виріб] – страва [кулінарний, борошняний кондитерський виріб], що її готують у конкретному закладі ГХ за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку розповсюджується право захисту інтелектуальної власності.

Функційна місткість – металевий посуд єдиного модуля для заповнювання кулінарними напівфабрикатами та напівфабрикатами високого ступеня готовності для їх транспортування, теплового оброблення та подавання у роздавальню.

Хімічне оброблення – оброблення харчових продуктів хімічними речовинами з метою приготування кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів.

Ціна продукції власного виробництва (ГХ) – грошовий вираз вартості витрат закладів ГХ, пов'язаних з придбанням сировини, готуванням продукції власного виробництва, її відпусканням та продажем, обслуговуванням споживачів і забезпеченням прибутку.

Шаткування – нарізування овочів на дрібні вузенькі брусочки, палички чи тонкі вузенькі смужки.

Шпигування – механічне кулінарне оброблення, яке полягає у введенні овочів чи інших продуктів, передбачених рецептурою, у спеціальні надрізи в шматочках м'яса, тушках птиці або риби, для надання їм певних смакових властивостей.

Якість продукції власного виробництва (ГХ) – сукупність кількісних та якісних характеристик продукції власного виробництва, які стосуються її здатності задовольняти різні вимоги споживача, установлені та передбачувані потреби у поживних речовинах, за умови безпеки споживання для його здоров'я.

7. Питання до іспиту

1. Функції ресторанного господарства.
2. Основні напрями розвитку ресторанного господарства.
3. Основні етапи відкриття закладу ресторанного господарства.
4. Процедура погодження відкриття закладу ресторанного господарства.
5. Основні ознаки за якими здійснюється класифікація ЗРГ.
6. Основні складові виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
7. Особливості побудови організаційної структури ЗРГ.
8. Основне виробництво закладів ресторанного господарства.
9. Обслуговуючий підрозділ закладів ресторанного господарства.
10. Основні джерела постачання ресторанів продуктами.
11. Основні джерела постачання ресторанів матеріально-технічним обладнанням.
12. Процес приймання продовольчих товарів.
13. Функції складських приміщень ресторанного господарства.
14. Види матеріальних потоків, які обробляє склад.
15. Вимоги до організації складського приміщення.
16. Основні способи зберігання й укладання сировини та продуктів.
17. Сутність нормованих і ненормованих витрат під час зберігання продуктів.
18. Складові елементи заготівельного підприємства.
19. Вимоги, яких необхідно дотримуватись під час складання меню.
20. Обладнання й інвентар виробничої ділянки.
21. Принципи розміщення гарячого цеху у закладах ресторанного господарства.
22. Технологічні лінії та відділення у гарячому цеху, їх призначення та характеристика.
23. Вимоги до мікроклімату гарячого цеху. Режим роботи гарячого цеху.
24. Принципи розміщення холодного цеху у закладах ресторанного господарства.
25. Обладнання холодного цеху.

26. Посуд, інвентар та інструменти, що використовуються у холодному цеху.

27. Призначення та організація роботи роздавальні.

28. Планування й організація роботи кав'ярень

29. Різновиди стилів оформлення ЗРГ.

30. Вимоги до посуду у ЗРГ.

31. Правила сервірування столів у ЗРГ.

32. Меню-інжиніринг.

33. Основні КРІ ресторану.

34. Організація банкетів у ЗРГ

35. Кейтеринг.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА****Програма та навчально-методичні матеріали до курсу**

Освітньо-професійна програма Туризмознавство
Спеціальність 242 «Туризм»
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Укладач:

Ростовцев Сергій Сергійович,
к. н. з соц. комунікацій, старший викладач кафедри
туристичного бізнесу ХДАК

Комп'ютерний набір Ростовцев С. С.

План 2021

Підписано до друку 27.08.2021. Формат
Гарнітура «Times». Папір для мн. ап.
Ум. друк. арк. 1,0. Обл.-вид. 1,0.
Тираж 100 Зам. №

Адреса редакції видавця
ХДАК, 61057, м. Харків, Бурсацький узвіз, 4

Надруковано в типографії Aladdin-Print