

**ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи та туризму

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

Галузь знань           **24 Сфера обслуговування.**  
Спеціальність       **241 Готельно- ресторанна справа.**  
Освітньо-професійна програма **«Готельно-ресторанна справа».**

Освітньо-професійний ступінь – *фаховий молодший бакалавр.*  
Статус дисципліни – *обов'язкова.*  
Мова викладання, навчання та оцінювання – *українська.*

Розробник:

**ПЕРЦОВИЧ Тетяна Олександрівна** – спеціаліст вищої категорії,  
викладач циклової комісії з менеджменту

Затверджено Педагогічною радою  
Фахового коледжу  
ЗВО «Університет Короля Данила»  
Протокол № 1 від «29» серпня 2022 р.  
Голова Педагогічної ради



*Інна ВАРВАРУК*  
**Інна ВАРВАРУК**

Схвалено на засіданні циклової комісії  
з готельно-ресторанної справи та туризму  
Протокол №1 від «25» серпня 2022 р.  
Голова циклової комісії

**Оксана МАЛЬОВАНА**

**ІВАНО-ФРАНКІВСЬК  
2022/2023**



## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

<b>Курс</b>	<b>3</b>	
<b>Семестр</b>	<b>5/6</b>	
<b>Кількість кредитів ECTS</b>	<b>4</b>	
<b>Години</b>	<b>120</b>	
<b>Аудиторні навчальні заняття</b>	лекції	<b>28 (у годинах)</b>
	семінарські	<b>28 (у годинах)</b>
<b>Самостійна робота</b>		<b>64 (у годинах)</b>
<b>Форма підсумкового контролю</b>	<b>Залік, екзамен</b>	

**Мета дисципліни:** надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства, технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; формування у студентів системного мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні функції в процесі діяльності закладів галузі; набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу; формування у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

**Завдання дисципліни:** оволодіння студентами знаннями щодо класифікації послуг підприємств ресторанного господарства, вимог до послуг ресторанного господарства; пізнання менеджменту обслуговуючої системи закладів ресторанного господарства; набуття навичок організації обслуговування бенкетів і прийомів; організації послуг харчування при готельно-туристичних комплексах.

**Предмет дисципліни:** «Організація ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму; складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері готельно-ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- особливості організації у закладах ресторанного господарства бенкетів із розміщенням гостей за столом, без розміщення гостей за столом, за межами - бенкет на природі;
- характеристику різних типів закладів ресторанного господарства;
- оснащення закладів ресторанного господарства;
- види меню, принципи складання, оформлення меню;
- технологію обслуговування у закладах ресторанного господарства;

- види попередньої сервіровки столів, сервіровки столів для бенкетів різних видів;
- організацію обслуговування бенкетів та прийомів;
- особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах;

**вміти:**

- застосовувати різні форми обслуговування під час презентацій, свят;
- виконувати техніку попередньої сервіровки столів;
- виконувати техніку обслуговування споживачів у ресторані;
- виконувати техніку обслуговування гостей у номерах готелю;
- виконувати техніку обслуговування споживачів на бенкетах різних видів.

Вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» дозволяє сформуванню у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації; формує у студентів якості кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

**СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ:**

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Основи гостинності	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
Основи барної справи	Інноваційні технології в ГРГ

**Професійні компетентності стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, набуття яких доповнюється вивченням навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

Код компетентності	Назва компетентності	Результати навчання
ЗК 3	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях	РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.
ЗК 7	Здатність працювати в команді	РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.
	Фахові компетентності	

СК 1	Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності	<p>РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.</p> <p>РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.</p> <p>РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.</p> <p>РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>
СК 2	Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності	
СК 4	Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства	
СК 3	Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.	

## ПОЛІТИКА КУРСУ

### ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відвідування занять є важливою складовою навчання. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані. Дозволяється вільне відвідування лекцій студентам за індивідуальним графіком навчання. Якщо студент відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

### ПОВЕДІНКА В АУДИТОРІЇ

Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися норм і правил внутрішнього розпорядку відповідно до Статуту Університету, Положення про Фаховий коледж та Положення про систему внутрішнього розпорядку. Кожен студент має виявляти наполегливість, старанність, зацікавлення, дискутувати, ставити запитання викладачеві і під час лекцій, і під час семінарських занять. Усі учасники освітнього процесу повинні дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися одне до одного, бути зваженими, уважними та дотримуватися дисципліни й часових (строкових) параметрів навчального процесу.

### АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

На початку вивчення курсу викладач знайомить студентів з основними пунктами Положення про академічну доброчесність, відповідно до якого і здійснюється початковий процес.

Під час виконання письмових тестових завдань недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

### ОСКАРЖЕННЯ ПРОЦЕДУРИ ПРОВЕДЕННЯ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ

Оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів відповідно до «Положення про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів» розглядає та вирішує перший проректор або проректор з навчальної роботи на підставі заяви студента або подання директора коледжу.

### МЕТОДИ НАВЧАННЯ

- за організацією пізнавальної діяльності: словесні (лекції, консультації, самостійна робота), практичні (виконання практичних завдань під час занять та виконання практичних завдань на комп'ютерах);

- за видами занять: лекції; практичні заняття (індивідуальні та групові ситуаційні завдання);

- за формою стимулювання пошукової та дослідницької діяльності: завдання із використанням програми PowerPoint, моделі різних форматів професійних ситуацій;

- за видами контролю: усні перевірки самостійної роботи студентів, практичні завдання, використання комп'ютерних засобів тестування.

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Система оцінювання результатів навчання студентів III курсу за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до «Положення про систему контролю та оцінювання знань здобувачів освіти Фахового Коледжу ЗВО «Університету Короля Данила». Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання.

Видами діагностики та контролю знань студентів з навчальної дисципліни є:

**1. Поточний контроль** – усне опитування та виконання письмових завдань (тестів), виступи, презентації на практичних заняттях. Оцінювання здійснюється за національною чотирибальною шкалою – «2»; «3»; «4»; «5».

Фіксація поточного контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали. У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі автоматично обчислюється підсумкова оцінка та здійснюється підрахунок пропущених занять.

Усі пропущені заняття, а також негативні оцінки студенти зобов'язані відпрацювати впродовж трьох наступних тижнів. У випадку недотримання цієї норми, замість «н» в журналі буде виставлено «0» (нуль балів) без права перездачі.

*Студенти повинні мати оцінки з не менше 50% аудиторних занять.*

До підсумкового контролю допускаються студенти, які за результатами поточного контролю отримали 35 балів і більше. Усі студенти, що отримали 34 балів і менше, не допускаються до складання підсумкового контролю і на підставі укладання додаткового договору, здійснюють повторне вивчення дисципліни впродовж наступного навчального семестру.

**2. Підсумковий (семестровий) контроль** проводиться для встановлення рівня досягнення здобувачами освіти програмних результатів навчання з навчальної дисципліни (освітнього компонента), після завершення вивчення дисципліни.

Підсумковий контроль знань проводиться у формі диференційованого заліку у вигляді комп'ютерного тестування. Тестування відбувається в комп'ютерних лабораторіях навчального закладу (або в особливих випадках – дистанційно) з використанням програми Moodle і передбачає проходження тесту з 30 різного рівня складності впродовж 20 хвилин.

За результатами підсумкового контролю студент може отримати 40 балів. Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 балів і менше, вважаються такими, що не склали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях, оцінюється в балах (національної шкали, 100-бальної шкали й шкали ЄКТС) і є сумою балів, отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Студенти можуть підвищувати свій рейтинг під час екзаменаційній сесії через одноразову повторну перездачу, попередньо подавши заяву адміністрації коледжу не пізніше одного робочого дня після сесії.

Одержаний при підвищенні рейтингу результат буде остаточним при виставленні підсумкового контролю.

Студенти, які не з'явилися на екзамені без поважних причин, вважаються такими, що отримали незадовільну оцінку.

**3. Оцінювання самостійної роботи** проводиться як під час поточного, так і під час підсумкового контролю знань. Поточний контроль самостійної роботи передбачає усну відповідь, написання доповіді та виступ, есе, вирішення тестових завдань, ситуаційних задач, виконання індивідуальних завдань, відпрацювання практичних навичок тощо.

*Оцінювання самостійної роботи, яка передбачена в тематичному плані дисципліни разом з аудиторною роботою, здійснюється під час проведення семінарських, практичних занять, навчальної практики. Поточний контроль передбачає усну відповідь, написання доповіді та виступ, есе, вирішення тестових завдань, ситуаційних задач, виконання індивідуальних завдань, відпрацювання практичних навичок тощо.*

Виставлення балів за самостійну роботу під час поточного контролю обов'язково супроводжується оцінювальними судженнями. Бали додаються до балів, які отримав студент під час поточного контролю, але не більше, ніж кількість балів з оцінювання окремої теми заняття.

*Оцінювання тем, які виносяться лише на самостійну роботу і не входять до тем аудиторних занять, контролюється під час підсумкового контролю.*

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

### **1. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Тема 1. Характеристика методів та форм обслуговування у закладах ресторанного господарства**

1. Поняття основних організаційних прийомів в закладах ресторанного господарства.
2. Характеристика методів та форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
3. Види сервісу у закладах ресторанного господарства.

**Тема 2. Класифікація та види кейтерингу. Організація кейтерингового обслуговування споживачів**

1. Класифікація кейтерингового обслуговування. Види кейтерингу.
2. Класифікація кейтерингових послуг.
3. Організація повносервісного кейтерингового обслуговування.
4. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування. Роз'їзний кейтеринг.

**Тема 3. Класифікація та типи закладів ресторанного господарства. Характеристика торгових приміщень**

1. Класифікація закладів ресторанного господарства.
2. Типи закладів ресторанного господарства.
3. Оснащення закладів ресторанного господарства.
4. Склад приміщень закладів ресторанного господарства та їх взаємозв'язок.



5. Види торгівельних приміщень, їх призначення та характеристика

**Тема 4. Асортимент та характеристика порцеляново-фаянсового, металевого посуду та наборів основної групи**

1. Асортимент та характеристика порцелянового та фаянсового посуду.
2. Асортимент та характеристика металевого посуду.
3. Асортимент та характеристика наборів основної групи.

**Тема 5. Асортимент та характеристика скляного, керамічного посуду та столової білизни**

1. Асортимент та характеристика скляного та кришталевого посуду.
2. Асортимент та характеристика керамічного посуду.
3. Асортимент та характеристика ресторанної білизни.
4. Норми оснащення, зберігання та облік посуду, наборів, столової білизни у ЗРГ.

**Тема 6. Види меню. Особливості складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства**

1. Призначення та характеристика різних видів меню.
2. Електронне меню (Е-menu).
3. Порядок складання меню вільного вибору, меню денного раціону харчування.
4. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

**Тема 7. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Види сервіровки. Технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

1. Підготовка торгових приміщень та оснащення до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
2. Загальні правила сервірування столу.
3. Попереднє сервірування столів. Бенкетне сервірування столу.
4. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства. Порядок розрахунку з відвідувачами.

**Тема 8. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства**

1. Особливості подачі холодних страв і закусок, гарячих закусок.
2. Особливості подачі перших страв.
3. Особливості подачі других гарячих страв.
4. Особливості подачі солодких страв.
5. Особливості подачі гарячих напоїв.

**Тема 9. Технологічний процес обслуговування споживачів вином. Карта вин. Подача алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв**

1. Обов'язки та оснащення робочого місця сомельє.
2. Технологічний процес обслуговування споживачів вином.
3. Характеристика карти вин.

4. подача та рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв.

**Тема 10. Класифікація бенкетів. Характеристика бенкетів із розміщенням гостей за столом**

1. Класифікація бенкетів і прийомів. Підготовка до бенкету.
2. Організація обслуговування бенкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами.
3. Організація обслуговування бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
4. Організація бенкет-чаю.

**Тема 11. Характеристика бенкетів без розміщенням гостей за столом**

1. Організація обслуговування бенкету-фуршету.
2. Організація обслуговування бенкету-коктейлю.
3. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету.
4. Особливості проведення бенкету за типом «шведський стіл».

**Тема 12. Організація харчування туристів у готельно-туристичних комплексах. Організація обслуговування послугою харчування у номерах готелів**

1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.
2. Організація харчування мешканців готелю. Організація сніданку. Типи (системи) харчування туристів при готельних комплексах.
3. Характеристика послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії.
4. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів.

**Тема 13. Спеціальні форми обслуговування у закладах ресторанного господарства**

1. Обслуговування за типом «шведський стіл».
2. Характеристика прискорених форм обслуговування, як: «Клубна форма», «Блок-стіл», «Експрес-сервіс».
3. Організація прогресивних форм прискореного обслуговування.

**Тема 14. Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів**

1. Організація денного раціону харчування для учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій.
2. Організація буфет-фуршет, кава-брейк та бізнес-брейк для учасників форумів, нарад, з'їздів, конференцій у перервах між засіданнями.
3. Організація прийомів для учасників офіційних заходів (нарад, з'їздів з діловою метою).

## ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва тем	Кількість годин				
		всього	аудиторні	лекцій	практичні	самостійн
1	Характеристика методів та форм обслуговування у закладах ресторанного господарства	6	4	2	2	6
2	Класифікація та види кейтерингу. Організація кейтерингового обслуговування споживачів	6	4	2	2	4
3	Класифікація та типи закладів ресторанного господарства. Характеристика торгових приміщень	6	4	2	2	4
4	Асортимент та характеристика порцеляново-фаянсового, металевого посуду та наборів основної групи	6	4	2	2	4
5	Асортимент та характеристика скляного, керамічного посуду та столової білизни	6	4	2	2	6
6	Види меню. Особливості складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	7	4	2	2	6
7	Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Види сервіровки. Технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	4	2	2	4
8	Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	7	4	2	2	4
9	Технологічний процес обслуговування споживачів вином. Карта вин. Подача алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв	8	4	2	2	4
10	Класифікація бенкетів. Характеристика бенкетів із розміщенням гостей за столом	6	4	2	2	4
11	Характеристика бенкетів без розміщенням гостей за столом	6	4	2	2	4
12	Організація харчування туристів у готельно-туристичних комплексах. Організація обслуговування послугою харчування у номерах готелів	6	4	2	2	4
13	Спеціальні форми обслуговування у закладах ресторанного господарства	6	4	2	2	6
14	Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів	6	4	2	2	4
	<b>Загальна кількість годин на вивчення дисципліни</b>	<b>120</b>	<b>56</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>64</b>

### 3. ТЕМИ ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТЬ

№ п/п	№ заняття	Теми лекцій	Кількість годин
1	Лекція 1	Характеристика методів та форм обслуговування у закладах ресторанного господарства	2
2	Лекція 2	Класифікація та види кейтерингу. Організація кейтерингового обслуговування споживачів	2
3	Лекція 3	Класифікація та типи закладів ресторанного господарства. Характеристика торгових приміщень	2
4	Лекція 4	Асортимент та характеристика порцеляново-фаянсового, металевого посуду та наборів основної групи	2
5	Лекції 5	Асортимент та характеристика скляного, керамічного посуду та столової білизни	2
6	Лекція 6	Види меню. Особливості складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	2
7	Лекція 7	Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Види сервіровки. Технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2
8	Лекція 8	Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	2
9	Лекція 9	Технологічний процес обслуговування споживачів вином. Карта вин. Подача алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв	2
10	Лекція 10	Класифікація бенкетів. Характеристика бенкетів із розміщенням гостей за столом	2
11	Лекція 11	Характеристика бенкетів без розміщенням гостей за столом	2
12	Лекція 12	Організація харчування туристів у готельно-туристичних комплексах. Організація обслуговування послугою харчування у номерах готелів	2
13	Лекція 13	Спеціальні форми обслуговування у закладах ресторанного господарства	2
14	Лекція 14	Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів	2
<b>Всього лекційних занять</b>			<b>28</b>

#### 4. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	№ заняття	Назва теми	Кількість годин
1	2	Вивчення комплексу послуг закладів ресторанного господарства та підбір форм обслуговування для різних заходів	2
2	4	Складання меню та підбір оснащення для організації повносервісного кейтерингового обслуговування	2
3	6	Вивчення класифікації закладів ресторанного господарства та визначення їх типів. Оснащення торгових приміщень у закладах ресторанного господарства	2
4	8	Вивчення асортименту порцелянового, фаянсового, металевого посуду та наборів основної групи	2
5	10	Вивчення асортименту скляного, керамічного посуду та столової білизни.	2
6	12	Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства	2
7	14	Виконання техніки попередньої сервіровки столів та технологічного процесу обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства	2
8	16	Виконання техніки обслуговування гостей при подаванні закусок, страв, десертів, гарячих напоїв. Підбір матеріально-технічного забезпечення	2
9	18	Виконання техніки обслуговування гостей алкогольними і безалкогольними напоями	2
10	20	Виконання процесу підготовки та техніки обслуговування гостей на бенкетах з повним та частковим обслуговуванням офіціантами	2
11	20	Виконання процесу підготовки та техніки обслуговування гостей на бенкет-фуршеті, бенкет-чаю	2
12	24	Складання меню для харчування туристів по типу напів пансіон, повний пансіон.	2
13	26	Складання меню для спеціальних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства	2
14	28	Складання меню різних видів для харчування учасників конференцій, семінарів, переговорів	2
<b>Всього</b>			<b>28</b>

## 5. САМОСТІЙНА РОБОТА

Назва теми	Зміст завдання для самостійної роботи	Кількість годин	Рекомендовані джерела інформації
Тема 1. Характеристика методів та форм обслуговування у закладах ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика методів обслуговування під час організації сніданків, обідів, вечерь: «а-ля карт», «а парт», «табльдот».	6	2, 3, 5, 10
Тема 2. Класифікація та види кейтерингу. Організація кейтерингового обслуговування споживачів	Опрацювати наступні питання: 1. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування.	4	3, 7, 8, 12
Тема 3. Класифікація та типи закладів ресторанного господарства. Характеристика торгових приміщень	Опрацювати наступні питання: 1. Устаткування залів. Сучасні вимоги до меблів	4	2, 3, 5, 7, 10, 12
Тема 4. Асортимент та характеристика порцеляново-фаянсового, металевого посуду та наборів основної групи	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика наборів допоміжної групи.	4	2, 3, 7, 12
Тема 5. Асортимент та характеристика скляного, керамічного посуду та столової білизни	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика дерев'яного посуду та наборів, із полімерних матеріалів, фольги та паперу.	6	2, 3, 7, 12
Тема 6. Види меню. Особливості складання меню для різних типів	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика різних видів меню сніданків, що	6	3, 4, 5, 8, 11, 12

закладів ресторанного господарства	організуються у закладах ресторанного господарства. 2. Характеристика типів меню, що використовують у міжнародній практиці.		
Тема 7. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Види сервіровки. Технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: 1. Організація зберігання столового посуду, наборів. Норми оснащення. Облік столового посуду, наборів, столової білизни. Матеріальна відповідальність. 2. Підготовка посуду та наборів для виконання сервіровки столу.	4	2, 3, 7, 12, 13
Тема 8. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: 1. Призначення процесу траншування та умови для його виконання. 2. Особливості подачі гарячих напоїв	4	2, 3, 7, 8, 15, 17
Тема 9. Технологічний процес обслуговування споживачів вином. Карта вин. Подача алкогольних, слабоалкогольних, безалкогольних напоїв	Опрацювати наступні питання: 1. Професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями. 2. Робота з тацею. Техніка перенесення офіціантом підноса.	4	3, 6, 7, 9
Тема 10. Класифікація бенкетів. Характеристика бенкетів із розміщенням гостей за столом	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика бенкет-прийомів.	4	2, 3, 4, 10, 15
Тема 11. Характеристика бенкетів без розміщенням гостей за столом	Опрацювати наступні питання: 1. Організація обслуговування бенкету коктейль-паті.	4	2, 3, 4, 7, 10, 12

Тема 12. Організація харчування туристів у готельно-туристичних комплексах. Організація обслуговування послугою харчування у номерах готелів	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика послуг харчування, що надаються туристам.	4	3, 8, 17
Тема 13. Спеціальні форми обслуговування у закладах ресторанного господарства	Опрацювати наступні питання: 1. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства	2	5, 11
Тема 14. Обслуговування учасників конференцій, семінарів, переговорів	Опрацювати наступні питання: 1. Характеристика прийому як форми ділового спілкування.	6	2, 3, 4, 13, 15
	Індивідуальна контрольна робота	4	
<b>Разом самостійної роботи студентів</b>		<b>64</b>	

## ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ ВАРІАНТ \* № n

### I. Теоретична частина

Вказати класифікацію кейтеринговому обслуговуванню та охарактеризувати види кейтерингового обслуговування.

### II. Практична частина

**Ситуація.** Організувати бенкет-коктейль-фуршет на 50 осіб:

- розрахувати необхідну площу приміщень;
- розрахувати довжину і кількість фуршетних столів, скатертин, предметів сервіровки;
- схематично відтворити фрагмент сервіровки фуршетного столу із описом елементів сервіровки;
- вказати порядок сервіровки фуршетних столів.

### III. Тести

1. Охарактеризуйте комбінований метод обслуговування?

- 1) В денний час самообслуговування, у вечірній – обслуговування офіціантами
- 2) В денний час обслуговування офіціантами, у вечірній - самообслуговування
- 3) Обслуговування офіціантами, барменом та метрдотелем VIP гостей



4) В денний час бригадна форма обслуговування, у вечірній - індивідуальна форма обслуговування

2. Вкажіть вірний поділ форми самообслуговування за способом відпускання продукції?

1) Повне та часткове обслуговування

2) Обслуговування по меню з вільним вибором страв та по меню скомплектованих обідів

3) Відпускання продукції через офіціантів та через роздавальників

4) Відпускання продукції з використанням бригадної та індивідуальної форм обслуговування

3. Вкажіть температуру подачі сухих й напівсухих ігристих вин?

1) До 5 °С

2) До 8 °С

3) До 10 °С

4) До 14 °С

4. Вкажіть при організації якого виду бенкету викладаються на стіл кувертні картки?

1) Бенкету-фуршету

2) Бенкет-чаю

3) Бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами

4) Бенкету за столом за протоколом

5. Вкажіть яке призначення додаткового обладнання бариста – джигер?

1) Для приготування кави по-східному

2) Для приготування молочної піни

3) Для розмелювання кавових зерен, безпосередньо перед приготуванням напою

4) Для вимірювання лікерів, сиропів під час приготування кавових та змішаних напоїв

\* **Примітка:** номер варіанту ( значення *n* ) — рівний порядковому номеру прізвища студента в електронному журналі.

## ПРОГРАМОВІ ВИМОГИ

### для підготовки до підсумкового контролю

1. Поняття основних організаційних прийомів в закладах ресторанного господарства.

2. Характеристика методів та форм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

3. Види сервісу у закладах ресторанного господарства.

4. Види кейтерингу. Організація кейтерингового обслуговування.

6. Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства.

6. Типи закладів ресторанного господарства за характером торгово-виробничої діяльності.

7. Структура виробництва у закладах ресторанного господарства. Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства.
8. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства.
9. Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду, керамічного посуду.
10. Характеристика металевого посуду, наборів основної групи.
11. Характеристика скляного і кришталевого посуду.
12. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства.
13. Призначення та характеристика різних видів меню.
14. Електронне меню (Е-menu).
15. Порядок складання меню вільного вибору, меню денного раціону харчування.
16. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
17. Підготовка торгових приміщень та оснащення до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
18. Загальні правила сервірування столу.
19. Попереднє сервірування столів. Бенкетне сервірування столу.
20. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства. Порядок розрахунку з відвідувачами.
21. Особливості подачі холодних страв і закусок. Особливості подачі гарячих закусок.
22. Особливості подачі перших страв.
23. Особливості подачі других гарячих страв.
24. Особливості подачі солодких страв.
25. Особливості подачі гарячих напоїв.
26. подача та рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв. Технологічний процес обслуговування споживачів вином.
27. Класифікація бенкетів і прийомів. Характеристика бенкетів за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами.
28. Характеристика бенкет-чаю.
29. Характеристика бенкету-фуршету. Різновиди фуршету. Характеристика бенкет-коктейлю.
30. Характеристика бенкету по типу «шведський стіл».
31. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.
32. Організація харчування мешканців готелю. Організація сніданку. Типи (системи) харчування туристів при готельних комплексах.
33. Характеристика послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії.
34. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів.
35. Спеціальні форми обслуговування.

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2009, 304 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.
9. Малюк Л. П. *Організація роботи бармена: навч. посіб.* Харків: ХДАТОГХ, 2002, 214 с.
10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
11. П'ятницька Г.Т., П'ятницька. Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010, 388 с.
13. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
14. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 398 с.
15. Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
16. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
17. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
18. Доцяк В.С., Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: підручник. Київ : Вища школа, 2000, 519 с.
19. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.

20. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.

21. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).

22. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004, (Національний стандарт України).