



**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ  
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора

«18» квітня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ОК 14 Організація обслуговування в закладах ресторанного  
господарства**

**підготовка фахового молодшого бакалавра**

освітньо-професійної програми **Готельно-ресторанна справа**

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

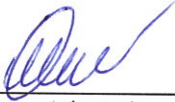
**Київ – 2023**

Робочу програму з дисципліни Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач– Мілевська О.П.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.  
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
2	Навчально-тематичний план дисципліни	7
3	Календарно-тематичний план дисципліни	8
4	Теми і плани лекційних занять	11
5	Теми і план семінарських занять	17
6	Теми і питання для самостійної роботи студентів	26
7	Методи активізації навчального процесу	29
8	Системи поточного та підсумкового контролю знань	29
9	Критерії оцінювання результатів навчання студентів	32
10	Література	33

## 1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва в закладах ресторанного господарства, які забезпечують формування у студентів організаторських здібностей, вироблення практичних навичок і вмінь вирішення поставлених завдань в процесі виробничої діяльності, вивчення загальних закономірностей та сучасних методів організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, освоєння принципів обслуговування різних контингентів споживачів у закладах та поза їх межами і особливості їх розвитку на сучасному етапі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні:

**знати:** класифікацію підприємств ресторанного господарства, характеристику різних типів підприємств ресторанного господарства, джерела постачання та вибір постачальника продуктів, технологічний процес руху товарів на підприємствах ресторанного господарства, призначення і компонування складських приміщень, виробничу структуру закладу ресторанного господарства, організацію виробництва у закладі ресторанного господарства, оперативне планування виробництва та ведення технологічної документації, основи раціональної організації праці на виробництві, основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та характеристику видів, методів і форм обслуговування; характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані; правила подавання страв; організацію обслуговування бенкетів та прийомів; організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях; особливості обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; особливості організації харчування студентів, учнів.

**вміти:** дати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів, характеризувати кожен етап виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розрахувати виробничу програму для закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової продукції, розраховувати чисельність працюючого персоналу, складати графіки виходу на роботу працівників, плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства, характеризувати та розрізняти види, методи та форми обслуговування; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного



господарства; керувати технологічним процесом обслуговування споживачів у ресторані; подавати страви; організувати процес обслуговування бенкетів та прийомів; організувати процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; створювати організацію обслуговування студентів, учнів

Процес вивчення дисципліни ОК 14 Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства спрямований на застосування наступних компетентностей:

**а) загальні компетентності (ЗК)**

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

**б) спеціальні (фахові) компетентності (СК)**

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 8. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

**Очікувані результати навчання**

РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.

РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН 4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської

свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН 10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства..

## 2. Навчально-тематичний план дисципліни

№	Назва розділу	Кількість годин			
		Всього	Лекції	Семінарські	Самостійні
1	Розділ 1. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства	2	2		
2	Розділ 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування	46	12	10	24
3	Розділ 3. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів та прийомів	38	10	8	20
4	Розділ 4. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах	32	10	8	14
5	Розділ 5. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів	62	20	18	24
<b>Всього:</b>		180	54	44	82



### 3. Календарно-тематичний план дисципліни

№	Назва розділів і тем	Кількість годин			
		Усього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	2	3	4	5	6
<b>Розділ 1. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства</b>					
1	Тема <b>Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят</b>	2	2		
<b>Розділ 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування</b>					
2	Тема <b>Класифікація закладів ресторанного господарства</b>	2	2		
3	Тема <b>Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства</b>	4	2	2	
4	Тема <b>Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної групи</b>	2	2		
5	Тема <b>Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства</b>	12	2	2	8
6	Тема <b>Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів</b>	12	2	2	8
7	Тема <b>Види меню. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів</b>	14	2	4	8



<b>Розділ 3. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів та прийомів</b>					
8	Тема Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	2	2		
9	Тема Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	4	2	2	
10	Тема Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв	14	2	4	8
11	Тема Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.	4	2	2	
12	Тема Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет за типом шведського столу. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю.	14	2		12
<b>Розділ 4. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах</b>					
13	Тема Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів	10	2	2	6
14	Тема Особливості обслуговування прийомів за протоколом	2	2		
15	Тема Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.	4	2	2	
16	Тема Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків	12	2	2	8
17	Тема Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів	4	2	2	

<b>Розділ 5. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів</b>					
18	Тема Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах	4	2	2	
19	Тема Організація обслуговування у барах	2	2		
20	Тема Організація обслуговування у кав'ярнях та закладах ресторанного господарства із чайною концепцією	14	2	4	8
21	Тема Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	12	2	2	8
22	Тема Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських, спортивних заходів	4	2	2	
23	Тема Особливості обслуговування туристів	2	2		
24	Тема Організація обслуговування пасажирів на транспорті	4	2	2	
25	Тема Організація обслуговування за місцем роботи та за місцем навчання	4	2	2	
26	Тема Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства	12	2	2	8
27	Тема Прискорені форми обслуговування	4	2	2	
<b>Всього:</b>		<b>180</b>	<b>54</b>	<b>44</b>	<b>82</b>

#### 4. Теми і плани лекційних занять

### Розділ 1. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства

#### Лекція 1

*Тема. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят*

План:

1. Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.
2. Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
3. Види сервісу у закладах ресторанного господарства.
4. Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства.

### Розділ 2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування

#### Лекція 2

*Тема. Класифікація закладів ресторанного господарства*

План:

1. Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно- структурної одиниці у сфері ресторанного господарства.
2. Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності.
3. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.
4. Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства.

#### Лекція 3

*Тема. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства*

План:

1. Види торговельних приміщень.
2. Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень.
3. Поняття інтер'єру торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика роздавальні, буфету та підсобних приміщень.
5. Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.

#### Лекція 4

*Тема. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп*

План:

1. Основні види столового посуду і наборів. Характеристика порцелянового та фаянсового посуду.
2. Вимоги до миття столового посуду та наборів.
3. Характеристика наборів основної і допоміжної груп.



#### 4. Характеристика керамічного та металевого посуду.

##### *Лекція 5*

*Тема. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства*

##### План:

1. Характеристика скляного і кришталевого посуду.
2. Характеристика дерев'яного і пластикового посуду.
3. Характеристика столової білизни.
4. Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства.

##### *Лекція 6*

*Тема. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів*

##### План:

1. Підготування торгових приміщень до обслуговування.
2. Сервірування столу серветками.
3. Попереднє сервірування столів.
4. Бенкетне сервірування столу.
5. Загальні правила сервірування столу.

##### *Лекція 7*

*Тема. Види меню. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів*

##### План:

1. Призначення та класифікація меню. Електронне меню (Е-menu).
2. Порядок складання меню. Фірмові страви, порядок їх розробки.
3. Вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
4. Технологічна документація.
5. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

### **Розділ 3. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів та прийомів**

##### *Лекція 8*

*Тема. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства*

##### План:

1. Основні елементи обслуговування в ресторанах під час зустрічі і розміщення гостей, прийому і оформлення замовлення.
2. Підготовка персоналу до обслуговування споживачів.



3. Порядок розрахунку з відвідувачами.
4. Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення.

### *Лекція 9*

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

План:

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

### *Лекція 10*

*Тема. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв*

План:

1. Професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями.
2. Техніка обслуговування гостей вином.
3. Оформлення карти вин. Основи еногастрономії.
4. Рекомендації щодо споживання пива, безалкогольних напоїв.
5. Рекомендації щодо вживання вин.
6. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв.
7. Подавання аперитивів.

### *Лекція 11*

*Тема. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами*

План:

1. Класифікація бенкетів і прийомів.
2. Меню бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
3. Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
4. Порядок прийому замовлення на обслуговування свят.

### *Лекція 12*

*Тема. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю*

План:

1. Характеристика бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
2. Меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
3. Характеристика бенкету за типом шведського столу.

4. Характеристика бенкету-фуршету.
5. Характеристика бенкет-коктейлю.
6. Характеристика бенкет-коктейль-фуршету.
7. Характеристика бенкет-фуршет-десерту.

#### **Розділ 4. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах**

##### *Лекція 13*

*Тема. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів*

План:

1. Характеристика бенкет-чаю.
2. Особливості обслуговування дитячих бенкетів.
3. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.

##### *Лекція 14*

*Тема. Особливості обслуговування прийомів за протоколом*

План:

1. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.
2. Особливості організації бенкетів-прийомів.
3. Класифікація бенкетів-прийомів.

##### *Лекція 15*

*Тема. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.*

План:

1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.
2. Організація харчування мешканців готелю.
3. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі.
4. Характеристика послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії.

##### *Лекція 16*

*Тема. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків*

План:

1. Характеристика послуг харчування, що надаються туристам.
2. Типи (системи) харчування туристів при готельних комплексах.
3. Вимоги до сніданку туристів із різних країн.
4. Організація харчування іноземних туристів.

##### *Лекція 17*

*Тема. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів*

План:

1. Організація обслуговування груп туристів.

2. Обслуговування іноземних туристів враховуючи їх кулінарні вподобання.
3. Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.

## **Розділ 5. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів**

### *Лекція 18*

*Тема. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах*

План:

1. Класифікація ресторанів за різними ознаками.
2. Концептуальний ресторан.
3. Етнічний ресторан.
4. Препатійний ресторан.

### *Лекція 19*

*Тема. Організація обслуговування у барах*

План:

1. Подавання напоїв у барі.
2. Характеристика приміщень бару, оснащення.
3. Барна карта.
4. Класифікація барів.

### *Лекція 20*

*Тема. Організація обслуговування у кав'ярнях та закладах ресторанного господарства із чайною концепцією*

План:

1. Характеристика кафе як заклад ресторанного господарства.
2. Оснащення кав'ярень. Організація робочого місця бариста
3. Приготування і подавання кави та кавових напоїв.
4. Характеристика закладів з чайною концепцією.
5. Чайна карта. Сорти чаю.
6. Чайний посуд та обладнання для приготування чаю у етнічних закладах ресторанного господарства.

### *Лекція 21*

*Тема. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей*

План:

1. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей.
2. Організація дитячого дозвілля.
3. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства.
4. Меню дитячих закладів ресторанного господарства.



## *Лекція 22*

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

План:

1. Класифікація та вимоги до організації обслуговування учасників ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.
2. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.
3. Організація триразового харчування для учасників з'їздів, форумів, нарад, що мешкають у готелі, у перервах між засіданнями та по завершенню ділових заходів.
4. Організація харчування у фітнес-центрах та спортивних заходах.
5. Організація харчування на виставках та ярмарках.

## *Лекція 23*

*Тема. Особливості обслуговування туристів*

План:

1. Обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
2. Організація обслуговування туристів.
3. Характеристика послуг харчування.

## *Лекція 24*

*Тема. Організація обслуговування пасажирів на транспорті*

План:

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

## *Лекція 25*

*Тема. Організація обслуговування за місцем роботи та за місцем навчання*

План:

1. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців.
2. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів.
3. Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів.
4. Порядок і регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах.
5. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах.
6. Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах та професійно-технічних навчальних закладах.



## *Лекція 26*

*Тема. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства*

План:

1. Характеристика дієт у системі ресторанного господарства.
2. Медичне керівництво в дієтичних їдальнях.
3. Організація дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі.

## *Лекція 27*

*Тема. Прискорені форми обслуговування*

План:

1. Призначення форми обслуговування за типом "шведський стіл".
2. Організація обслуговування бізнес-ланчу, недільного-бранчу, кави-брейк.
3. Організація обслуговування експрес-обідами, за столами-експрес у закладах ресторанного господарства.

## **5. Теми і плани практичних занять**

### **Практичне заняття № 1**

*Тема. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства*

План:

1. Характеристика торговельних приміщень для споживачів: вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, аванзал, зали підприємств ресторанного господарства.
2. Характеристика основних груп приміщень: складська група, виробнича група, торгівельна група, адміністративно-побутова група, група технічних приміщень.
3. Основні показники інтер'єру торговельного залу.
4. Характеристика робочих місць у роздавальні. Оснащення роздавальної. Призначення буфету, приміщення для нарізання хліба, сервізної, мийної столового посуду у закладах ресторанного господарства.
5. Розміри ресторанних, бенкетних і столів для їдалень, кафе, закусточних. Норми оснащення ресторанів меблями. Характеристика пересувних столів і візочків для сервіровки на колесах. Характеристика стільців і крісел, барних табуретів, сервантів.

### **Практичне заняття № 2**

*Тема. Основні види столового посуду і наборів. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.*

План:

1. Асортимент та призначення столового посуду і наборів

2. Асортимент та призначення допоміжних наборів
3. Правила миття посуду за допомогою мийних машин. Правила миття посуду ручним способом. Правила миття наборів.
4. Отримання столового посуду, наборів і столової білизни для обслуговування відвідувачів.

### **Практичне заняття № 3**

*Тема. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів*

План:

1. Розміщення меблів у торговельному залі. Підготування квітів. Підготування (полірування) столового посуду і наборів.
2. Порядок накривання стола скатертиною. Правила сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами, складним посудом.
3. Сервірування столу для сніданку, обіду, вечері. Сервірування столу для обслуговування споживачів по меню бізнес – ланчу, комплексного обіду. Додаткове сервірування столу.
4. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із повним обслуговуванням офіціантами. Сервіровка столу для бенкету із розміщенням за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
5. Особливості сервірування серветками бенкетних столів, фуршетних столів. Форми складання серветок.

### **Практичне заняття № 4**

*Тема. Види меню. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів*

План:

1. Характеристика різних видів меню: вільного вибору (порційних страв, обмеженого, окремого дня, страв масового споживання); скомплектованого (меню комплексного обіду в закладах швидкого обслуговування, меню загального стола в ресторані; меню денного раціону); бенкетного; комбінованого.
2. Характеристика електронного меню. Можливості електронного меню у закладах ресторанного господарства.
3. Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства. Особливості складання меню вільного вибору. Порядок запису страв та напоїв у меню вільного вибору. Особливості складання меню денного раціону харчування.
4. Значення Збірника рецептур при створенні технологічної документації на фірмові страви. Порядок розробки технологічної карти на фірмову страву, напоїв, кондитерський чи кулінарний виріб. Проведення контрольної



- перевірки якісних показників запропонованої страви. Затвердження і погодження рецептури на фірмову страву.
5. Складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню) у закладах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів (їдалень при виробничих підприємствах, навчальних закладах, дитячих установах, будинках відпочинку. Створення меню (планування кількості) у закладах ресторанного господарства з непостійним контингентом споживачів.
  6. Особливості розробки концепції, дизайну, тексту для оформлення меню із розрахунку до типу і класу закладу ресторанного господарства, його споживача. Роль додаткової інформації про страви та напої у меню.
  7. Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси бруutto продуктів за допомогою Збірника рецептур.

### **Практичне заняття № 5**

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

План:

1. Асортимент холодних страв та закусок, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола при подаванні холодних страв і закусок. Техніка подавання холодних страв та закусок. Підбір посуду та наборів для подавання. Асортимент гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок.
2. Асортимент перших страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні перших страв. Особливості подавання супів при груповому та індивідуальному обслуговуванні. Техніка подавання перших страв. Підбір посуду та наборів для подавання.
3. Асортимент других гарячих страв, послідовність подавання, температурний режим, посуд для подачі. Особливості сервування стола при подаванні других гарячих страв. Правила подавання других гарячих страв, посуд та набори, що застосовуються. Правила подавання національних страв у керамічних глечиках. Прийоми перекладання страв. Техніка подавання страв методом фламбування. Характеристика процесу траншування страв та умови для його виконання.
4. Асортимент солодких страв, послідовність подавання, температурний режим. Особливості сервування стола та правила обслуговування споживачів при подаванні солодких страв. Техніка подавання солодких страв при індивідуальному та груповому обслуговуванні. Особливості подавання фруктів в асортименті при індивідуальному та груповому обслуговуванні. Особливості сервування стола при подаванні фруктів. Правила подавання фруктів, ягід. Техніка фламбування десертів,

- фруктів. Правила подавання кондитерських виробів.
5. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підбір посуду для подачі гарячих напоїв, температурний режим.

### **Практичне заняття № 6**

*Тема. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв*

План:

1. Обов'язки сомельє. Оснащення робочого місця сомельє посудом, наборами, столовою білизною, що використовуються для подавання напоїв.
2. Замовлення вина. Підготовка вина (контроль якості, температурний режим). Подавання вина (представлення вина, декантування вина, відкриття пляшки, дегустація, наповнення бокалів, повторне замовлення). Особливості зберігання вин.
3. Послідовність запису напоїв у винній карті. Структура карт напоїв у різних країнах. Послідовність запису напоїв у преїскуранті.
4. Поняття еногастрономії. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв.
5. Призначення аперитиву. Рекомендації алкогольний, безалкогольний напоїв для аперитиву.
6. Поєднання білих вин зі стравами. Поєднання червоних вин зі стравами. Рекомендації щодо вживання солодких, ігристих вин. Особливості споживання кріплених вин. Принципи щодопоеднання сирів і вина. Підбір посуду для подавання вин. Температура подавання вин.
7. Особливості подачі горілки, настоянок, лікерів, бальзамів, коньяків, віскі, текіли. Підбір посуду для подавання алкогольних напоїв. Температура подавання напоїв.
8. Особливості подачі пива. Поєднання пива із закусками. Види і характеристика мінеральних вод. Температура подавання напоїв.

### **Практичне заняття № 7**

*Тема. Класифікація бенкетів та прийомів з повним обслуговуванням та частковим обслуговуванням офіціантами.*

План:

1. Види бенкетів з розміщенням за столом. Види бенкетів без розміщення за столом. Поділ бенкетів за участю персоналу в обслуговуванні. Поділ бенкетів за асортиментом страв і напоїв.
2. Підготовка до проведення бенкету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів.
3. Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
4. Переваги банкет- прийому "шведський стіл". Асортимент страв та напоїв. Розміщення страв, напоїв на бенкетному столі. Розміщення закусочних



столиків у залі, їх сервіровка. Особливості споживання їжі гостями під час банкет- прийому "шведський стіл". Функції обслуговуючого персоналу під час обслуговування гостей.

### **Практичне заняття № 8**

*Тема. Організація бенкету-чаю, тематичних бенкетів, дитячих бенкетів*

План:

1. Особливості ресторанної білизни для бенкет-чаю. Вимоги до посуду та особливості сервірування столів для бенкет-чаю. Меню бенкет-чаю. Правила викладання солодких страв, фруктів та напоїв на бенкетний стіл. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.
2. Особливості обслуговування новорічного свята. Організація обслуговування весільного бенкету. Характеристика приміщень у закладах ресторанного господарства для проведення весіль. Особливості умов, які узгоджуються під час оформлення замовлення на проведення весіль. Особливості весільного меню. Розрахунок кількості офіціантів. Визначення довжини столів, їх розміщення. Особливості розміщення за столом нареченого з нареченою. Організація зустрічі молодят із гостями. Функції офіціантів з моменту запрошення гостей до столу. Особливості підготовки бенкету з нагоди хрещення і повноліття.
3. Оформлення торгових залів закладів ресторанного господарства для дітей. Послуги, що стосуються розваг для дітей. Особливості розробки дитячого меню. подача страв та напоїв на дитячих бенкетах. Підбір посуду, наборів для дитячого бенкету

### **Практичне заняття № 9**

*Тема. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Організація обслуговування послугою харчування у номерах.*

План:

1. Розташування ресторанів при готелі. Характеристика обслуговуючого контингенту ресторанів при готелі. Форми обслуговування споживачів офіціантами в ресторанах при готельних комплексах. Призначення кафе, що організовується при готелі. Асортимент продукції та форми обслуговування. Характеристика барів, як найпоширеніший заклад ресторанного господарства при готелях. Призначення буфетів при готелях, їх оснащення. Особливості організації їдалень при готелях.
2. Організація сніданку. Види сніданків. Організація обслуговування в обідній та вечірній час. Організація прискорених видів харчування.
3. Порядок приймання замовлення з номеру готелю. Передача замовлення на виробництво та у бар ресторану. Порядок отримання офіціантом страв та напоїв з кухні та бару ресторану. Вимоги до посуду, що використовується для подачі страв у номер готелю. Транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю. Правила розміщення предметів сервірування на таці та на офіціанському візку. Сервірування столу у номері готелю. Способи

подавання страв: "в обнос", за допомогою приставного столу (візка), "в стіл". Прибирання використаного посуду у номерах готелю. Заповнення книги обліку посуду. Основні правила при обслуговуванні гостей в номерах готелів.

### **Практичне заняття № 10**

*Тема. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків*

План:

1. Види отримання послуг харчування при формуванні туру: сплачене харчування, харчування не включається у вартість турпакету, самообслуговування. Складові організації харчування в туризмі.
2. Співпраця між туристичними фірмами і закладами ресторанного господарства. Характеристика договору, графіку прибуття групових туристів, заявки (замовлення) на обслуговування кожної групи туристів.
3. Види сніданків, що пропонуються іноземним туристам. Характеристика комплексних сніданків, сніданків по типу шведської лінії.
4. Характеристика систем харчування «напів пансіон», «повний пансіон», «все включено».

### **Практичне заняття № 11**

*Тема. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів*

План:

1. Підбір системи харчування для груп туристів. Сервіровка столів під час організації харчування груп туристів. Правила дотримання режиму харчування груп туристів. Особливості організації харчування під час тривалих екскурсій груп туристів. Розрахунок офіціантів під час обслуговування груп туристів. Обслуговування туристів у вечірні години.
2. Обслуговування індивідуальних туристів, коли вартість харчування входить у вартість путівки. Обслуговування індивідуальних туристів, коли вартість харчування не входить у вартість путівки. Розрахунок офіціантів під час обслуговування індивідуальних туристів. Варіанти розрахунку індивідуальних туристів за харчування.
3. Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Європи, з країн Близького Сходу, з країн Азії, з країн Америки, з Австралії.

### **Практичне заняття № 12**

*Тема. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах*

План:

1. Розподіл ресторанів за класами, за місцем розташуванням, за ступенем новизни, за значенням, за формою організації бізнесу, за методом обслуговування, за контингентом споживачів, за часом обслуговування, за розміром, за функціональним призначенням, за ступенем доступності, за спеціалізацією, за формами власності.



2. Поділ концептуальних ресторанів. Розробка концепції закладу ресторанного господарства. Особливості контингенту споживачів, які відвідують концептуальні ресторани. Розміщення концептуальних ресторанів. Взаємозв'язок обраної концепції ресторану із меню та формою обслуговування.
3. Особливості національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду при створенні етнічних ресторанів.
4. Характеристика поняття pre-party. Розміщення препатійних ресторанів. Характеристика поняття super-club. Особливості контингенту споживачів, які відвідують pre-party.

### **Практичне заняття № 13**

*Тема. Організація обслуговування у барах, кав'ярнях та закладах ресторанного господарства із чайною концепцією*

План:

1. Характеристика найбільш поширених барів: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар, молочний та десертний бари, фіто-бар, гриль-бар, снєк-бар, диско-бар, хол-бар. Характеристика меблів, якими оснащуються бари, барних стійок. Устаткування, інвентар та посуд, що використовується у барах.
2. Класифікація коктейлів за впливом на організм людини, за сировинною основою, за технологією приготування, за температурою подавання, за вмістом алкоголю, за вмістом цукру, за сезоном
3. Правила подавання алкогольних напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах.
4. Поділ кафе за асортиментом продукції. Поділ спеціалізованих кафе за видом страви, за видом напою, за видом організації дозвілля, за контингентом споживачів, за рівнем обслуговування.
5. Характеристика машин для приготування кави різних типів: еспресо-машина, каво-машина фільтраційного типу, апарат для приготування кави по-східному, френч-прес. Характеристика основного інвентарю та додаткового інвентарю бариста. Характеристика посуду, що використовується для подавання кави та кавових напоїв
6. Характеристика сортів кави. Технологія приготування і подавання різних видів кави. Технологія і подавання кавово-молочних напоїв.
7. Розробка концепції чайного закладу. Характеристика груп закладів із чайною концепцією. Інтер'єр в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією.
8. Характеристика групи чаїв: для сніданку, післяобідні, вечірні, оздоровчі, фірмові, екзотичні. Характеристика міцності (ферментації) різних сортів чаю. Способи приготування різних сортів чаю. Вимоги до води та до обладнання, на якому кип'ятять воду. Характеристика посуду для



заварювання чаю у китайському стилі. Чайний набір у японському стилі

### **Практичне заняття № 14**

*Тема. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей*

План:

1. Типи закладів ресторанного господарства, де організовується харчування дітей. Особливості розміщення, оформлення торгових залів, режим роботи дитячих закладів ресторанного господарства.
2. Спеціалізація дитячого меню. Оформлення меню. Рекомендовані продукти для дітей. Особливості оформлення дитячих страв та напоїв. Вимоги до торта як головного елемента дитячого свята.
3. Взаємозв'язок між віком дітей і методом обслуговування. Вимоги до меблів у дитячих закладах ресторанного господарства. Сервіровка дитячого столу. Вимоги до посуду і наборів для дітей. Методи складання серветок для дитячого столу.
4. Класифікація дозвілля, яке організовують у закладах ресторанного господарства, за: видом активності, періодичністю, тривалістю, напрямками діяльності

### **Практичне заняття № 15**

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

План:

1. Характеристика категорій заходів або івентів. Призначення івенторів. Характеристика послуги харчування як важлива складова організації заходів.
2. Класифікація заходів за організацією обслуговування. Рекомендації по організації обслуговування послугою харчування трьох груп заходів. Особливості підготовки до організації обслуговування.
3. Особливості складання меню для скомплектованих сніданків, обідів і вечерь. Розрахунок чисельності обслуговуючого персоналу. Сервіровка столів. Форми оплати за харчування. Організація буфет-фуршету у перервах між засіданнями. Організація кави-брей, бізнес-брейк у перервах між засіданнями. Організація бенкетів з розсаджуванням або без розсаджування по завершенню ділових заходів.
4. Особливості організації роботи закладів ресторанного господарства на виставках. Організація стаціонарної мережі закладів ресторанного господарства та виносної торговельної мережі. Нова послуга у сфері виїзного обслуговування – Cash-Catering.
5. Особливості послуги харчування у фітнес-центрах. Спортивне харчування. Режим роботи закладів ресторанного господарства, які обслуговують членів фітнес-клубів. Організація харчування учасників спортивних змагань. Організація харчування глядачів спортивних змагань.

## **Практичне заняття № 16**

*Тема. Організація обслуговування пасажирів на транспорті*

План:

1. Типи закладів ресторанного господарства на вокзалах. Обслуговування транзитних пасажирів у ресторанах при вокзалах. Харчування пасажирів у вагонах-ресторанах, у вагонах-кафе, у купе-буфетах.
2. Обслуговування пасажирів авіатранспорту у закладах ресторанного господарства, розміщених в аеропортах: ресторанах, кафе, буфет, службова їдальня. Організація харчування та обслуговування пасажирів на повітряному транспорті. Класифікація харчування на повітряних суднах за раціоном харчування, за контингентом споживачів, за замовником.
3. Особливості харчування пасажирів у закладах ресторанного господарства на території автовокзалу. Фактори, що впливають на організацію харчування пасажирів на автотранспорті. Оснащення автобусів устаткуванням, що застосовується для приготування їжі.
4. Організація харчування пасажирів на невеликих річкових і морських суднах. Організація харчування пасажирів на великих пасажирських суднах. Виробництво продукції харчування на великих пасажирських суднах.

## **Практичне заняття № 17**

*Тема. Організація обслуговування за місцем роботи та за місцем навчання*

План:

1. Класифікація контингентів споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства. Чисельність працюючих у розосереджених і зосереджених колективах. Організація перерв на обід у зосереджених колективах при звичайному виробництві, при конвеєрному виробництві, при безперервному виробничому процесі, при підземному виробництві. Організація обідніх перерв у розосереджених колективах.
2. Основна мета закладів ресторанного господарства при навчальних закладах. Надання безплатних послуг з харчування учням професійно-технічних і загальноосвітніх навчальних закладів. Надання послуг з харчування студентам. Режим харчування учнів.
3. Режим харчування школярів. Тривалість перерв. Умови для дотримання учнями санітарно-гігієнічних вимог. Особливості організації харчування для молодших школярів. Характеристика нових технологій та форм обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Раціоналізація розрахункових операцій.
4. Особливості організації харчування студентів. Фактори впливу на режим роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах. Вибір форм обслуговування .



## Практичне заняття № 18

*Тема. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства*

План:

1. Характеристика меню у загальнодоступних дієтичних їдальнях, у дієтичних їдальнях при підприємствах та навчальних закладах. Форми оплати. Методи обслуговування. Організація магазинів з реалізації дієтичних продуктів.
2. Обов'язки медсестри з дієтичного харчування. Обов'язки лікаря-дієтолога, посада якого передбачається у штаті однієї з їдалень.
3. Рекомендовані продукти та страви для дієт. Особливості приготування закусок, страв, виробів, напоїв для дієтичного харчування. Принципи складання дієтичного меню, яке рекомендується при захворюваннях органів травлення. Режим харчування. Вимоги до механічної і термічної обробки продуктів для дієтичного меню при захворюваннях органів травлення.

## Практичне заняття № 19

*Тема. Прискорені форми обслуговування*

План:

1. Асортимент професіонального ресторанного обладнання для обслуговування за типом "шведський стіл". Асортимент страв і напоїв для сніданків, обідів, вечерь. Розміщення роздавальних та обідніх столів. Викладання страв та закусок на роздавальних столах. Сервіровка обідніх столів. Станції по по приготуванню і відпуску страв. Особливості оплати за харчування.
2. Характеристика залу-експрес. Асортимент страв і напоїв для комплексних обідів. Сервіровка обідніх столів в залі-експресі. Тривалість експрес-обідів. Особливості обслуговування за столами-експрес. Вимоги до столу-експрес. Розрахунок за столами-експрес
3. Призначення бізнес-ланчу. Характеристика меню бізнес-ланчу. Характеристика недільного-бранчу. Тематика недільних бранчів. Призначення кави-брейк або кави-паузи. Асортимент страв та напоїв.

### 6. Теми і завдання/питання для самостійної роботи студентів.

*Тема Основні види столового посуду і наборів. (8 год.)*

План:

1. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства.
2. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни. Складання примірного договору на постачання, складання закупівельних актів.



*Тема Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. (8 год.)*

План:

1. Складання актів на виявлення відхилення в якості або кількості під час приймання продуктів, тари і матеріально-технічних засобів
2. Вирішення торговельно-виробничих ситуацій. Розрахунок площі складських приміщень.

*Тема Вимоги до створення та оформлення меню. (8 год.)*

План:

1. Порядок складання меню.
2. Відповідальність за розробку меню у закладах ресторанного господарства.
3. Особливості складання меню вільного вибору

*Тема Вимоги до організації, оформлення, сервірування та обслуговування бенкету, бенкету-фуршету та шведського столу. (12 год.)*

План:

1. Технологічна документація. Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів.
2. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси брутто продуктів за допомогою Збірника рецептур.
3. Визначення потужності підприємства, складання графіків завантаження торговельних залів підприємств. Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення. Подача продукції .
4. Виконання до сервірування відповідно до замовлення. Послідовність подачі страв та напоїв. Підготовка столу до подачі чергової страви.
5. Характеристика бенкету за типом шведського столу. Переваги "банкет-прийому" шведський стіл". Асортимент страв та напоїв. Розміщення страв, напоїв на бенкетному столі.
6. Підготовка до проведення бенкету- фуршету. Розрахунок посуду для фуршету.

*Тема Організація та обслуговування бенкету, бенкету-фуршету та шведського столу міцними напоями . (8 год.)*

План:

1. Оформлення карти вин. Послідовність запису напоїв у винній карті.

2. Структура карт напоїв у різних країнах. Послідовність запису напоїв у преїскуранті.
3. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв. Особливості подачі горілки, настоянок, лікерів, бальзамів, коньяків, віскі, текіли.
4. Підбір посуду для подавання алкогольних напоїв.
5. Температура подавання напоїв.

*Тема Організація та обслуговування тематичних бенкетів. (6 год.)*

План:

1. Особливості обслуговування тематичних бенкетів.
2. Особливості обслуговування новорічного свята.
3. Організація обслуговування весільного бенкету.

*Тема Організація харчування туристів та іноземних туристів. (8 год.)*

План:

1. Співпраця між туристичними фірмами і закладами ресторанного господарства.
2. Характеристика договору, графіку прибуття групових туристів, заявки (замовлення) на обслуговування кожної групи туристів.
3. Обслуговування іноземних туристів враховуючи їх кулінарні вподобання.
4. Особливості обслуговування іноземних туристів з країн Європи, з країн Близького Сходу, з країн Азії, з країн Америки, з Австралії

*Тема Організація та обслуговування у барах, кав'ярнях та закладах ресторанного господарства із чайною концепцією. (8 год.)*

План:

1. Варіанти розміщення барів. Характеристика меблів, якими оснащуються бари, барних стійок. Устаткування, інвентар та посуд, що використовується у барах.
2. Організація робочого місця бариста. Характеристика основного інвентарю та додаткового інвентарю бариста. Характеристика посуду, що використовується для подавання кави та кавових напоїв.
3. Чайний посуд та обладнання для приготування чаю у етнічних закладах ресторанного господарства. Вимоги до води та до обладнання, на якому кип'ятять воду. Характеристика посуду для заварювання чаю у китайському стилі. Чайний набір у японському стилі



*Тема Організація та обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства. (8 год.)*

План:

1. Взаємозв'язок між віком дітей і методом обслуговування.
2. Вимоги до меблів у дитячих закладах ресторанного господарства.
3. Сервіровка дитячого столу.
4. Вимоги до посуду і наборів для дітей.
5. Методи складання серветок для дитячого столу.

*Тема Організація харчування на підприємствах, у загальноосвітніх навчальних закладах (вищих навчальних закладах), та дієтичного харчування (8 год.)*

План:

1. Особливості сервіровки столів до появи споживачів у залі їдальні.
2. Особливості обслуговування працівників на віддалених невеликих цехах від основного виробництва, працівників вечірніх і нічних змін.
3. Режим харчування школярів (студентів). Тривалість перерв. Умови для дотримання учнями санітарно-гігієнічних вимог.
4. Організація дієтичного харчування у їдальнях при промислових підприємствах, при навчальних закладах, у відкритій міській мережі

#### **7. Методи активізації навчального процесу**

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

#### **8. Система поточного та підсумкового контролю знань.**

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань, захист курсової роботи та ін.

Підсумковий контроль: залік.

#### **Питання самоконтролю для підготовки до заліку**

1. Визначення масового харчування, основні функції.
2. Розкрийте суть галузевої функції масового харчування.
3. Розкрийте суть організаційно-економічної функції масового харчування.



4. Соціальний характер масового харчування, основні складові.
5. Визначення ресторанного господарства. Господарська діяльність закладів ресторанного господарства.
6. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
7. Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
8. Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
9. Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.
10. Основні типи закладів ресторанного господарства, загальна характеристика.
11. Класифікація закладів громадського харчування за класами, основні характеристики.
12. Класифікація закладів громадського харчування за характером контингенту, основні характеристики.
13. Послуги ресторанного господарства, загальні відомості та визначення, їх класифікація за характером.
14. Сутність послуги харчування та її елементи.
15. Послуги з реалізації продукції, основні елементи.
16. Послуги з виготовлення кулінарної продукції, їх складові.
17. Інформативно-консультативні послуги ресторанного господарства, їх складові.
18. Загальні вимоги щодо послуг ресторанного господарства.
19. Визначення ресторану, загальна характеристика.
20. Визначення кафе, загальна характеристика та види.
21. Визначення їдальні, загальна класифікація.
22. Визначення буфету, загальна характеристика.
23. Визначення бару, основні види та їх загальна характеристика.
24. Зали ресторанного закладу, їх види та призначення.
25. Види підсобних приміщень, їх характеристика.
26. Види буфетів, їх основне призначення.
27. Загальні вимоги щодо мийні столового посуду у закладах ресторанного господарства.
28. Додаткові приміщення у закладах ресторанного господарства.
29. Функції та вимоги до меблів у приміщенні ресторанного господарства.
30. Додаткове устаткування для обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування.
31. Основні характеристики фаянсового та порцелянового посуду.
32. Загальний перелік класичного набору тарілок у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.
33. Сучасний посуд у закладах громадського харчування.
34. Загальний перелік класичного набору кришталевого та скляного посуду у закладах ресторанного господарства, їх характеристика та призначення.

35. Види барного посуду, характеристика та призначення.
36. Асортимент металевого посуду, характеристика та призначення.
37. Асортимент столових приборів, характеристика та призначення.
38. Столова білизна, види та призначення.
39. Меню, преїскурант страв та карти вин та напоїв, їх загальна характеристика.
40. Види меню, їх характеристика.
41. Оформлення меню та преїскурантів.
42. Основні етапи підготовки торговельного залу до обслуговування споживачів.
43. Підготовка столового посуду, приборів та столової білизни до обслуговування споживачів.
44. Підготовка персоналу до процесу обслуговування споживачів.
45. Технологія порційної подачі страв.
46. Технологія подачі страв «в обнесення», загальні відомості.
47. Технологія подачі страв «в стіл», загальні відомості.
48. Технологія подачі страв з попереднім порціонуванням, загальні відомості.
49. Правила подачі гарячих закусок.
50. Правила подачі супів та бульйонів.
51. Правила подачі других гарячих страв.
52. Правила подачі солодких страв та фруктів.
53. Правила подачі чаю, кави, шоколаду, какао.
54. Класифікація алкогольних напоїв за основними групами.
55. Слабоалкогольні та безалкогольні напої, основні види.
56. Правила підбору та подачі напоїв до страв.
57. Організація та види банкетів, основна класифікація.
58. Кейтеринг, його види.
59. Організація обслуговування споживачів у місцях масового відпочинку та торгових центрах.
60. Організація обслуговування учасників форумів, нарад, конференцій.
61. Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті та аеропортах.
62. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті та вокзалах.
63. Особливості обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства в системі готельно-туристичного комплексу.
64. Визначення якості ресторанної продукції, її властивості.
65. Основні групи показників якості продукції, загальна класифікація.
66. Визначення та цілі менеджменту ресторанної сфери.
67. Основні способи раціоналізації трудових ресурсів у ресторанах.
68. Роль та функції менеджера та/або адміністратора закладу ресторанного господарства.
69. Маркетингові стратегії закладу громадського харчування.
70. План маркетингу та його елементи в закладах ресторанного господарства.
71. Інструменти маркетингових комунікацій в ресторанному бізнесі



**9. Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:**

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом
«Добре» / Достатній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене уміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.
«Задовільно» / Середній	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.
«Незадовільно»/ Початковий	Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання

чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.
---

## 10. Література

### Основні рекомендовані джерела

#### *Нормативно-правові документи*

1. Конституція України.
2. Закони України:
  - а. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91.-№1023-XII.
  - б. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 236.12.97 № 771/97-ВР.
  - с. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 02.11.04 №2137-IV.
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).
4. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).
5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. - К.:А.С.К., 2000.

#### *Державні стандарти*

7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". -К.: Держстандарт України, 2004.

#### *Базова*

9. Організація і техніка обслуговування (для учнів ПТНЗ галузі ресторанного господарства): навч. посіб. / С. Г. Кравець, Н. П. Камінська, О. Г. Оліферчук, за наук. ред. С. Г. Кравець – К.: Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. – 202 с.
10. Назаренко І.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
11. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.



12. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2007.
13. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
14. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.
15. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010.
16. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства/ За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
17. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
18. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
19. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків: 2017. 331 с.

#### **Додаткова:**

1. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих/ С.Зигель, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. \_ Москва: Центр-полиграф, 2002.
2. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010.
3. Організація роботи бармена: навч. посіб. - Харків, 2002.
4. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013

#### **Інтернет-ресурси:**

1. Планування меню [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://naurok.com.ua/urok-z-temi-skladannya-planu-menyu-168582.html>
2. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://vintagemarket.com.ua/uk/blogs/news/wine\\_serving](https://vintagemarket.com.ua/uk/blogs/news/wine_serving)
3. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://naurok.com.ua/klasifikasiya-priyomiv-ta-benketiv-198509.html>
4. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
5. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://tourlib.net/books\\_ukr/vt3-5-3.htm](https://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm)
6. Нові правила роботи кафе та ресторанів під час карантину. URL: <https://oppb.com.ua/news/novi-pravyla-roboty-kafe-ta-restoraniv-pid-chas>

-karantynu (дата звернення: 17.12.2021).

### **Інформаційні ресурси в Інтернеті**

1. Пошукові системи. Режим доступу: [www.refine.org.ua](http://www.refine.org.ua): [www.ukr.net](http://www.ukr.net):  
[www.google.com.ua](http://www.google.com.ua).
2. <http://library.if.ua/book/145/9631.html> <http://pidruchniki.com.ua>