

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА**

Кафедра харчових технологій

Н.В. Кондратюк, К.Є. Супруненко

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
для виконання самостійної роботи**

з навчальної дисципліни

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

**освітньо-професійної програми
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології»
зі спеціальності 181 Харчові технології**

м. Дніпро

2020 р.

Розробники:

Н.В. Кондратюк, канд.техн.наук, доцент,
К.Є. Супруненко, асистент

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
Протокол № ____ від _____

Рекомендовано навчально-методичною комісією хімічного факультету
Протокол № ____ від _____

Представлені методичні рекомендації з навчальної дисципліни
«Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного
господарства» до виконання самостійної роботи.

ЗМІСТ

1. Методичні рекомендації до виконання самостійної роботи	3
1.1. Загальні методичні рекомендації	3
1.2. Тематика презентацій, есе, аналітичних оглядів, доповідей	4
2. Бібліографічні посилання	26

ВСТУП

Самостійна робота студентів є однією із основних форм навчального процесу, яка здійснюється у позааудиторний час протягом усього семестру. Під час самостійної роботи студент вивчає літературу, здійснює творчу, активну, напружену, пізнавальну розумову діяльність з оволодіння знаннями. Самостійна робота має бути систематизованою і безперервно протягом всього періоду навчання. Систематична самостійна робота дозволяє підвищити фундаментальну та професійну підготовку, набути поглибленої підготовки та отримати додаткові знання і навички.

Самостійна робота сприяє активізації їх творчої діяльності, виховує самодисципліну та самоконтроль, дозволяє правильно та раціонально організувати свій час протягом дня.

Структура самостійної роботи студентів складається з різних видів: навчальної аудиторної та позааудиторної роботи. До аудиторної (регламентованої) роботи належить вміння вести записи лекцій та вивчення питань під час лекцій, участь у практичних заняттях, індивідуальні консультації з викладачем, робота з технічними засобами навчання, конференції, олімпіади, складання заліків, іспиту. Позааудиторна робота передбачає конспектування та вивчення матеріалів підручників, додаткової літератури, періодичних видань, нормативних та законодавчих документів, підготовку до практичних занять, тестування, контрольних робіт та заліково - екзаменаційної сесії, виконання індивідуальних завдань, робота у бібліотеках, вміння користуватися засобами Інтернету та матеріалах, що розміщуються на компакт - дисках.

Курс Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства є профілюючим для студентів спеціальності 181 Харчові технології. У курсі розглядається підприємство як сукупність цехів і виробничих дільниць, вивчається діяльність його окремих підрозділів, їх взаємовідносини з метою найбільш ефективного використання ресурсів, досліджуються питання спеціалізації виробництва, методик встановлення прогресивних технічних норм.

Мета курсу - навчити студентів здійснювати раціональну організацію виробництва на підприємствах харчування різних форм власності; дати необхідні знання і практичні навички в організації господарської діяльності підприємств для підвищення ефективності виробництва і якості роботи.

Основною метою самостійної роботи студентів з курсу «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства» є поширення та доповнення знань, які набуті студентами на лекціях, практичних заняттях. Опрацювання навчального матеріалу дисципліни рекомендується здійснювати за допомогою традиційних та новітніх інформаційних і телекомунікаційних технологій, що є вимогою сучасного технічного розвитку суспільства.

Методичні рекомендації для самостійної роботи з курсу «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства» розроблено для студентів денної форми навчання. Вони призначені для допомоги оволодіння студентами навчального матеріалу з тем курсу, які винесені для самостійного вивчення.

Самостійна робота студентів включає такі форми:

- опрацювання та вивчення теоретичного програмного матеріалу;
- підготовка до практичних занять;
- підготовка рефератів;
- підготовка до контрольних робіт, тестування; [†] підготовка до заліково - екзаменаційної сесії.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства. Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу.

Тема 2. Оперативне планування виробництва. Основні напрями науково-технічного прогресу в ресторанному господарстві.

Тема 3. Організація роботи заготівельних цехів. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Організація роботи доготівельних цехів. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика.

Тема 5. Організація роботи спеціалізованих цехів. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника

Тема 6. Організація роботи допоміжних служб на ПРГ. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.

Тема 7. Методи і форми обслуговування у закладах ресторанного господарства. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.

Тема 8. Правила подавання страв та напоїв. Вимоги до організації робочих місць.

Тема 9. Обслуговування банкетів і прийомів. Кейтеринг. Організація кейтерингового підприємства.

1. Методичні вказівки до самостійної роботи здобувачів вищої освіти
З урахуванням змісту, цілей та завдань, що вирішуються у процесі СРС з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства», розрізняються такі її види:

I – СРС, що забезпечує підготовку до поточних аудиторних занять і вивчення окремих питань, передбачених для самостійного опрацювання;

II – пошуково-аналітична робота.

Таблиця 1

Види та форми СРС.	Форма контролю та звітності
<i>I. Підготовка до поточних аудиторних занять</i>	
1.1. Опрацювання прослуханого лекційного матеріалу, обов'язкових та додаткових літературних джерел	1.1. Активна участь у різних видах аудиторних занять
1.2. Вивчення окремих тем або питань, передбачених для самостійного опрацювання	1.2. Перевірка правильності виконаних завдань під час консультацій та аудиторних занять
1.3. Виконання та письмове оформлення завдань, тестів	1.3. Перевірка правильності виконання завдань і тестів під час аудиторних занять та консультацій
1.4. Підготовка до семінарських, практичних занять	1.4. Активна участь у семінарських, практичних заняттях, до прикладу, у формі доповідей та презентацій.
1.5. Підготовка до контрольних заходів (контрольних робіт) та інших форм поточного контролю	1.5. Написання та перевірка контрольної роботи, тестування тощо
1.6. Підготовка до підсумкового (семестрового) контролю	1.6. Перевірка екзаменаційних робіт
1.7. Підготовка до виконання комплексної контрольної роботи (ККР)	1.7. Виконання ККР
<i>II. Пошуково-аналітична робота</i>	
2.1. Пошук та огляд літературних джерел за заданою проблематикою	2.1. Доповідь за підготовленими матеріалами та їх оцінювання на аудиторних заняттях
2.2. Аналіз конкретних кейсів, підготовка до участі у ділових іграх, виконання ситуаційних вправ і т. п.	2.2. Участь у ділових іграх, виконання ситуаційних вправ тощо

Для реалізації СРС у процесі вивчення навчальної дисципліни студенти виконують завдання різних типів і рівнів складності. Студенту пропонуються типи завдань, які передбачають отримання результату.

Перший рівень СРС забезпечує засвоєння предметних знань, основних понять та термінів, видів та способів діяльності, формування навичок, умінь, але не передбачає самостійного застосування набутого.

Другий рівень СРС формує певні навички та вміння самостійно застосовувати засвоєні знання для виконання певних завдань:

- виконання вправ, тестів, розв'язання кейсових ситуацій за лекційними матеріалами теми;
- підготовка контрольних запитань для перевірки рівня засвоєння навчального матеріалу теми;
- підготовка письмових робіт аналітичного характеру за тематичними матеріалами (рефератів, роз'яснень, консультацій) тощо.

У процесі самостійної підготовки до практичних занять студенти повинні опрацювати прослуханий лекційний матеріал, всебічно розглянути зміст питань, що виносяться на заняття, опрацювати навчальну літературу, опрацювати питання, які винесені на самостійне вивчення. Перевірку засвоєння знань студенти здійснюють за допомогою контрольних питань для опрацювання лекційного матеріалу і підготовки до практичних занять, які охоплюють основні положення, що підлягають засвоєнню студентами 7 відповідно до кожної теми дисципліни «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства».

Кожна тема, яка виносить на самостійне вивчення, передбачає кілька практичних та інколи тестових завдань.

Практичні завдання включають в себе підготовку до семінарських занять, написання доповідей за заданими темами, тестові завдання.

Окрему увагу слід приділити засвоєнню рекомендованої основної та додаткової літератури за кожною темою. Важливим засобом у засвоєнні знань студентами є вирішення ситуаційних задач, яке повинно носити творчий, аналітичний та самостійний характер з детальним обґрунтуванням рішень.

1.1. Самостійна робота, що забезпечує підготовку до поточних аудиторних занять

Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення конкретної навчальної дисципліни, а саме: підручниками, навчальними та методичними посібниками, конспектами лекцій, практикумами, методичними вказівками тощо.

Зміст СРС із зазначеної дисципліни може складатися з таких видів:

- уважне слухання і конспектування лекцій;
- підготовка до аудиторних занять (лекцій, практичних, семінарських, тощо);
- виконання практичних завдань протягом семестру;
- самостійне опрацювання окремих тем навчальної дисципліни згідно з навчально-тематичним планом, оформлення звіту про самостійну роботу;
- відповіді на запитання і самостійне формулювання запитань до навчальної теми;
- опрацювання відеолекцій, вебінарів та інших ресурсів;
- участь в наукових студентських конференціях, семінарах, круглих

столах;

- написання наукових статей під керівництвом викладача;
- складання термінологічних словників, покажчиків, планів;
- виконання контрольних робіт студентами заочної форми навчання;
- підготовка до усіх видів контролю, в тому числі до курсових, модульних і комплексних, ректорських контрольних робіт;
- інші види діяльності, що ініціюються університетом, факультетом, кафедрою й органами студентського самоврядування.

Практичні заняття можуть проходити в різних формах: співбесіда, доповідь, реферативна доповідь, дискусія, рольові ігри, аналіз кейс- ситуацій із організації ресторанного господарства та ін.

Продуктивними і раціональними формами заняття є співбесіда та дискусія. Вони дають можливість обговорити питання з багатьох сторін і залучити до обговорення максимальну кількість студентів, допомагають розвивати мислення та мову, сприяють засвоєнню матеріалу.

Студент, беручи участь у практичному занятті, семінарі, при обговоренні того чи іншого питання повинен:

- чітко формулювати основні теоретичні положення;
- обґрунтовувати і доводити свої міркування і твердження;
- давати повну і стисло відповідь на поставлене запитання;
- доповнювати доповідача тощо.

У процесі самостійної підготовки до практичних занять студенти повинні всебічно розглянути і усвідомити зміст питань, що виносяться на заняття, опрацювати необхідну літературу (підручники, навчальні посібники, наукову та спеціальну літературу). Перевірку засвоєння своїх знань студенти здійснюють за допомогою питань для самоконтролю.

Кращій підготовці до практичних занять сприятиме використання різних технічних засобів та технологій (комп'ютер, мережа Internet). Найзручніше у навчальному процесі використовують комп'ютер, він допомагає здійснювати пошук і систематизацію необхідної інформації, мінімізує витрати часу на такі дії, оптимізує самостійну роботу студентів, надає доробкам студентів закінченого і естетичного вигляду.

Загальні вимоги до учасників семінарського заняття:

- обов'язково прочитати текст першоджерела та рекомендовану додаткову літературу;
- підготуватися до виступу з кожного питання плану семінару;
- підготувати відповіді на запитання, наведені під кожним із пунктів плану заняття;
- рекомендовано виступати не з місця, а перед усією аудиторією;
- викладати думки своїми словами, а не завченими фразами, формулюваннями;
- будувати виступ згідно з планом, користуючись конспектом лише в разі цитування першоджерел;

- враховувати, що кожен виступ має складатися з трьох частин: вступу, основної частини і висновку;
- вільно триматися перед аудиторією, грамотно і переконливо говорити;
- кожен студент бере участь в обговоренні всіх питань семінару;
- після відповіді товариша вміти прокоментувати основне положення проблеми, задати йому додаткове запитання.

Тести. Особливим способом контролю знань студентів є тестове опитування. Особливість роботи при підготовці до тестового контролю полягає у тому, що позитивне виконання тестових завдань потребує точних знань, доброї пам'яті, а у певних випадках – розвитку інтуїтивного мислення, оскільки під час тестування заборонено користуватися будь-якими джерелами.

Тестове завдання складається з одного питання і декількох відповідей, серед яких одна чи кілька правильних. Студент повинен вказати на правильні відповіді. У кінці заняття викладач робить висновок щодо рівня підготовки студентів до заняття, відзначає позитивні і негативні сторони відповідей, аналізує їх та ставить завдання на наступне заняття.

Самостійне вивчення визначених тем дисципліни. СРС включає також самостійне поглиблене вивчення за визначеним переліком тем дисципліни, з яких не проводяться практичні заняття. Студенти в процесі такої роботи користуються підручниками, навчальними посібниками, монографіями, науковими статтями. Відповіді на поставлені питання теми повинні бути розширеними, обґрунтованими з посиланням на науково-теоретичні джерела. Перевірка результатів такої СРС (у вигляді письмової роботи чи реферату) здійснюється під час проведення запланованої індивідуально-консультативної роботи викладача зі студентами за графіком роботи кафедри чи індивідуальним графіком, узгодженим між викладачем та студентом, та під час окремих аудиторних занять. Під час перевірки результатів СРС оцінюється як письмовий результат СРС, так і усна доповідь студента з визначеної теми. Результатом перевірки повинне стати нарахування відповідної кількості балів відповідно до визначених критеріїв оцінювання.

Підготовка до модульного контролю та інших форм поточного контролю здійснюється студентами шляхом написання контрольних робіт, виконання тестових завдань, вивчення матеріалу за переліком питань.

1.2. Пошуково–аналітична робота

Пошуково-аналітична робота є складовою СРС і полягає у проведенні самостійного пошуку джерел науково-теоретичного і практичного характеру з тем дисципліни «Організація ресторанного господарства», що дозволяє глибше і детальніше опанувати всі питання, визначені тематичним планом.

Пошук та огляд літературних джерел за заданою проблематикою.. Для належної підготовки практичного психолога вивчення тієї чи іншої психологічної дисципліни тільки за допомогою конспекту лекцій та навчальних посібників, підручників є недостатнім. Тому студентам вкрай необхідно

опрацювати першоджерела, наукову і спеціальну літературу. Її перелік, як правило, наводиться у навчально-методичному комплексі навчальної дисципліни.

В подальшому студент повинен оформити за встановленим зразком бібліотечне замовлення на літературу (внести шифр знайденого джерела та усі необхідні реквізити).

Робота із комп'ютерними інформаційними системами. Великий обсяг необхідної навчально-методичної та наукової інформації містить у собі мережа Internet, яка може бути використана студентами у підготовці до занять, написанні доповідей, рефератів, курсових робіт та ін.

Активне і раціональне використання засобів технічного забезпечення і новітніх технологій сприятиме ефективній підготовці до навчальних занять, розширенню і поглибленню знань.

Критерії оцінювання відповіді студента на семінарському занятті

➤ оцінка “відмінно” – вичерпна відповідь на питання семінарського заняття. Студент відповідає логічно, послідовно, систематично. Відповідь свідчить про глибоке знання матеріалу. Студент опанував основну й додаткову літературу з теми, рекомендованої планом семінарського заняття. Доповідає впевнено, творчо, у доповіді виявляє науковий підхід, не підглядає у конспект, доцільно використовує терміни, правильно пояснюючи їх. Правильно відповідає на більшість питань викладача та учасників семінарського заняття;

➤ оцінка “добре” – студент виявляє досить повні знання матеріалу, не припускається у своїй відповіді суттєвих неточностей, засвоїв основну літературу, рекомендовану планом. Дає відповіді на питання викладача та учасників семінарського заняття. Доволі часто під час відповіді користується конспектом;

➤ оцінка “задовільно” – студент виявляє знання матеріалу в обсязі, достатньому для подальшого навчання і роботи за спеціальністю. Доповідач сильно «прикутий» до конспекту, припускається помилок. Матеріал не повно розкриває проблему. Відповідає на поставлені запитання з помилками, однак спроможний зі сторонньою допомогою виправити їх;

➤ оцінка “незадовільно” – студент відповідає, читаючи з конспекту, без допомоги якого у матеріалі орієнтується слабо, допускає принципові помилки. Відповідає на поставлені запитання тільки зі сторонньою допомогою. Матеріал не розкриває проблему; студент читає з конспекту, матеріал відповіді студента розкриває проблему поверхово чи фрагментарно. На запитання викладача та студентів відповісти не може.

Теми аналітичних оглядів, презентацій

1. Значення ресторанного господарства в сучасному суспільстві.
2. Ресторанне господарство як галузь економіки.
3. Галузеві, організаційно-економічні та соціальні особливості виробничо-торгової діяльності ресторанних закладів

4. Сучасні тенденції розвитку ринку ресторанних послуг.
5. Раціональне розміщення закладів ресторанного господарства в функціональних зонах міста
6. Класифікація закладів ресторанного господарства за ДСТУ 4281 – 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
7. Інші класифікаційні ознаки та види підприємств РГ.
8. Прогресивні формати ресторанних закладів
9. Класифікація послуг РГ
10. Вимоги до послуг, що надаються закладами РГ
11. Поняття про постачання закладів РГ: значення, учасники процесу постачання, вимоги до постачання, види, джерела, форми постачання РЗ
12. Продовольче постачання закладів РГ: вимоги та завдання організації, процедура прийому продовольства.
13. Товарні запаси: значення, методи визначення
14. Матеріально-технічне забезпечення закладів РГ
15. Поняття про оперативне планування виробництва в закладах РГ
16. Особливості оперативного планування в закладах РГ
17. Нормативна база оперативного планування виробництва: Збірник рецептур, технологічні та технікотехнологічні картки
18. Меню: класифікація, порядок розробки, вимоги до складання та оформлення
19. Загальна характеристика торгівельної групи приміщень.
20. Призначення та вимоги до облаштування вестибюльної групи приміщень ресторанного закладу.
21. Вимоги до проектування дизайну ресторану
22. Вимоги до розташування, обладнання, інтер'єру та утримання торгівельних залів ресторанного закладу.
23. Призначення та обладнання буфетів.
24. Розміщення, обладнання та особливості інтер'єру барів.
25. Особливості функціонування сервізної
26. Обладнання приміщення для миття столового посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання мийної та її обладнання, миття та зберігання столового посуду.
27. Особливості облаштування кімнати для зберігання столової білизни.

Теми есе, усних повідомлень

1. Сутність кейтерингу та його класифікація
2. Організація повносервісного кейтерингу підприємством ресторанного господарства
3. Матеріально-технічне забезпечення та персонал служби кейтерингу
4. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства
5. Загальні особливості обслуговування туристів.
6. Обслуговування індивідуальних туристів.
7. Обслуговування груп туристів.

8. Обслуговування учасників ділового туризму
9. Особливості функціонування ресторанного господарства в готелях
10. Готельний бар.
11. Обслуговування в буфеті готелю
12. Надання послуг харчування в номерах
13. Організація надання клієнтам готелю послуг харчування.
14. Організація харчування на борту літака.
15. Особливості функціонування вагонів-ресторанів.
16. Організація харчування в морських та річкових круїзах
17. Особливості функціонування ресторанів для автомобілістів
18. Посадові обов'язки та вимоги до метрдотеля.
19. Посадові обов'язки та вимоги до офіціанта.
20. Посадові обов'язки та вимоги до бармена.
21. Посадові обов'язки та вимоги до сомельє.
22. Посадові обов'язки та вимоги до кухаря-роздавальника.
23. Клінінгові технології підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів.
24. Особливості підготовки столової білизни, посуду та приборів до обслуговування. 8. Види та особливості сервірування столів.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ

Розробити програму обслуговування банкету згідно плану (варіант обирається відповідно до номеру студента за списком у журналі академічної групи – див. табл. 20):

1. Меню відповідно до заходу;
2. Заявки на виробництво, на отримання посуду та столової білизни (Додаток А);
3. План банкетного залу (залів) зі схемою розстановки столів, стільців, сервантів, накреслений у масштабі з визначенням площі залу, довжини столів;
4. Схема сервіровки стола (індивідуальної чи загальної залежно від виду заходу);
5. Послідовність подавання страв;
6. Сценарій обслуговування (Додаток Б)

Таблиця 2 - Варіанти індивідуальних робіт студентів

№ варіанту	Вид заходу	Кількість запрошених, осіб
1	Бенкет з повним обслуговуванням	50
2	Бенкет з неповним обслуговуванням	100
3	Бенкет-чай	10
4	Бенкет-фуршет	30
5	Бенкет-коктейль-фуршет	50
6	Бенкет з повним обслуговуванням	15
7	Бенкет з неповним обслуговуванням	150
8	Бенкет-чай	8
9	Бенкет-фуршет	40
10	Бенкет-коктейль-фуршет	55
И	Бенкет з повним обслуговуванням	20
12	Бенкет з неповним обслуговуванням	50
13	Бенкет-чай	30
14	Бенкет-фуршет	50
15	Бенкет-коктейль-фуршет	60
16	Бенкет з повним обслуговуванням	10
17	Бенкет з неповним обслуговуванням	200
18	Бенкет-фуршет	60
19	Бенкет-коктейль-фуршет	70
20	Бенкет з повним обслуговуванням	32
21	Бенкет з неповним обслуговуванням	70
22	Бенкет-чай	50
23	Бенкет-фуршет	70
24	Бенкет-коктейль-фуршет	80
25	Бенкет з повним обслуговуванням	45
26	Бенкет з неповним обслуговуванням	130
27	Бенкет-чай	12
28	Бенкет-фуршет	80
29	Бенкет-коктейль-фуршет	85
30	Бенкет з повним обслуговуванням	55

2. Методичні вказівки до виконання контрольної роботи

2.1. Загальні методичні рекомендації

З дисципліни «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства» відповідно до навчального плану передбачено виконання однієї контрольної роботи, що служить допуском до іспиту.

У структуру контрольної роботи входять 3 питання та тестові завдання, відповіді на які повинні бути чіткими, вичерпними. В кінці роботи наводиться список використаних джерел літератури, дата виконання роботи.

Студент може отримати усну або письмову консультацію викладача з потрібних питань.

2.2. Перелік варіантів контрольної роботи

Варіант 1

1. Переваги використання на підприємствах ресторанного господарства тари-обладнання та функціональних ємностей.
2. Організація роботи спеціалізованого кондитерського цеху.
3. Характеристика методу обслуговування відвідувачів за типом «фуршет».

Варіант 2

1. Види і методи вивчення попиту на послуги підприємств ресторанного господарства.
2. Організація роботи гарячого цеху в ресторані.
3. Характеристика методу обслуговування відвідувачів за типом «коктейль».

Варіант 3

1. Класифікаційні ознаки підприємств ресторанного господарства
2. Організація роботи холодного цеху в кафе.
3. Характеристика методу обслуговування відвідувачів за типом «шведський стіл».

Варіант 4

1. Види і форми поставок сировини в підприємства ресторанного господарства.
2. Організація роботи спеціалізованого борошняного цеху.
3. Характеристика способу подачі страв «в обнос».

Варіант 5

1. Класифікація і характеристика ресторанів.
2. Організація роботи спеціалізованого овочевого цеху.
3. Характеристика «російського» способу подачі страв і напоїв.

Варіант 6

1. Класифікація і характеристика кафе.
2. Організація роботи кулінарного цеху.
3. Характеристика «англійського» способу подачі страв і напоїв.

Варіант 7

1. Класифікація і характеристика їдалень.
2. Організація роботи спеціалізованого м'ясного цеху.
3. Характеристика «європейського» способу подачі страв і напоїв.

Варіант 8

1. Класифікація і характеристика барів.
2. Організація роботи спеціалізованого рибного цеху.
3. Подача вино-горілчаної продукції в ресторані.

Варіант 9

1. Класифікація і характеристика буфетів.
2. Організація роботи м'ясо-рибного цеху на заготівельному підприємстві.
3. Подача фруктів і кондитерських виробів в ресторані.

Варіант 10

1. Класифікація і характеристика заготівельних підприємств.
2. Організація роботи цеху холодного доготування напівфабрикатів на доготівельному підприємстві.
3. Правила прибирання використаного посуду в підприємствах з методом обслуговування офіціантами.

Варіант 11

1. Класифікація і характеристика підприємств швидкого харчування.
2. Організація роботи міні-пекарень.
3. Форми розрахунку з споживачами на підприємствах з методом самообслуговування.

Варіант 12

1. Склад і характеристика торгових приміщень в підприємствах ресторанного господарства.
2. Меню: поняття, види, структура, аналіз.
3. Організація харчування учнів навчальних закладів (училищ, технікумів, вузів).

Варіант 13

1. Формула поворотного бізнесу в ресторані.
2. Чинна нормативна і технологічна документація.
3. Організація шкільного харчування. Нові способи приготування і відпуску раціонів.

Варіант 14

1. Посадові обов'язки сомельє.
2. Призначення, структура і зміст техніко-технологічних карт.
3. Принципи організації роздачі в комерційних підприємствах.

Варіант 15

1. Структура і зміст договору про поставку продовольчих товарів.
2. Види попиту на послуги підприємств громадського харчування, методи вивчення.
3. Організація обслуговування споживачів в некомерційних підприємствах громадського харчування. Організація роздавальної.

Варіант 16

1. Види базис поставок різними видами транспорту.
2. Організація виробництва та обслуговування в дієтичних їдальнях.
3. Класифікація і характеристика видів послуг, що надаються підприємствами громадського харчування.

Варіант 17

1. Вимоги до організації робочих місць на основному виробництві.
2. Організація виробництва та обслуговування в їдальнях лікувально профілактичного харчування.
3. Нове обладнання, яке використовується в підприємствах громадського живлення. Ефективність його впровадження.

Варіант 18

1. Організація виробництва та обслуговування споживачів на залізничному транспорті.
2. Етапи оперативного планування виробництва.
3. Організація робочих місць в кондитерському цеху по виробництву напівфабрикатів і виробів з листового і заварного тіста.

Варіант 19

1. Організація виробництва та обслуговування споживачів на повітряному транспорті.
2. Організація робочих місць в кондитерському цеху з виробництва напівфабрикатів і виробів з пісочного і бісквітного тіста.
3. Норми праці, що застосовуються в громадському харчуванні.

Варіант 20

1. Характеристика методу обслуговування відвідувачів за типом «банкет-чай».
2. Принципи розміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції і предметів матеріально-технічного оснащення на складі.

3. Організація робочого місця з виробництва холодних солодких страв.

Варіант 21

1. Організація роботи пельменного цеху.
2. Склад і функції бракеражної комісії на підприємстві.
3. Порядок оформлення банкету.

Варіант 22

1. Організація банкету з повним обслуговуванням офіціантами.
2. Виробничий персонал на підприємствах ресторанного господарства: склад, загальні вимоги.
3. Особливості організації і функціонування підприємств галузі.

Варіант 23

1. Прейскуранти і карти вин: структура та зміст.
2. Обслуговуючий персонал на підприємствах ресторанного господарства: склад, загальні вимоги.
3. Реклама в громадському харчуванні: види, засоби, ефективність.

Варіант 24

1. Способи приготування та подачі коктейлів.
2. Завдання та обов'язки інженера.
3. Напрями стимулювання збуту послуг.

Варіант 25

1. Організація обслуговування споживачів за типом «репінський стіл», зал експрес.
2. Графіки виходу на роботу виконавців і їх ефективність.
3. Посадові обов'язки зав.виробництвом.

Варіант 26

1. Види сервірування столу і їх характеристика.
2. Організація роботи магазину кулінарії.
3. Склад і призначення допоміжного виробництва.

Варіант 27

1. Організація робочого місця по виробництву напівфабрикатів і виробів з дріжджового тіста.
2. Основні види барного обслуговування.
3. Посадові обов'язки директора підприємства.

Варіант 28

1. Кейтеринг як засіб забезпечення конкурентоспроможності підприємства. Види і характеристика.

2. Фактори, що впливають на складання меню.
3. Організація роботи спеціалізованого птахо-гольєвого цеху.

Варіант 29

1. Організація робочого місця в гарячому цеху їдальні з виробництва піци.
2. Правила складання сирної тарілки.
3. Загальні вимоги, що пред'являються до підприємств громадського харчування різних типів.

Варіант 30

1. Призначення і зміст посвідчення якості на підприємствах ресторанного господарства.
2. Пропускна здатність підприємства: поняття, фактори, її формують, напрямки збільшення.
3. Форми організації праці обслуговуючого персоналу.

Питання для підготовки до екзамену

1. Основні принципи організації підприємств громадського харчування.
2. Організація роботи їдальні при промисловому підприємстві.
3. Організація роботи шкільної базової їдальні.
4. Класифікаційні ознаки підприємств громадського харчування.
5. Організація роботи пельменного цеху.
6. Основні правила роботи заготівельних підприємств.
7. Спеціальні форми обслуговування в ресторані.
8. Організація роботи демократичного ресторану.
9. Організація роботи загальнодоступної їдальні.
10. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів (доготівельних).
11. Організація роботи кулінарного цеху.
12. Організація виробництва напівфабрикатів з м'яса та птиці.
13. Організація обслуговування споживачів в місцях відпочинку. Кейтеринг.
14. Організація роботи борошняного цеху.
15. Аналіз і оптимізація меню.
16. Організація роботи кондитерського цеху.
17. Організація роботи гарячого цеху.
18. Організація роботи холодного цеху.
19. Договір на поставку. Основні положення договору. Базис постачання, їх види. Централізовані і децентралізовані поставки.
20. Сучасне обладнання, яке використовується на підприємствах громадського харчування. Його ефективність.
21. Функціональні обов'язки інженера.
22. Технологія обслуговування відвідувачів в ресторані.
23. Організація роботи цеху з виробництва замороженої продукції.
24. Права і обов'язки метрдотеля.
25. Банкет з повним обслуговуванням офіціантами.

26. Оперативне планування виробництва (меню, план-меню, наряд-замовлення, планове меню).
27. Правила обслуговування за типом "Банкет-чай".
28. Правила обслуговування за типом "Коктейль".
29. Карта вин: структура, зміст.
30. Правила обслуговування по типу «Банкет-фуршет».
31. Меню: призначення, принципи складання, види.
32. Характеристика різних видів сервірування столу.
33. Вимоги, що пред'являються до обслуговуючого персоналу.
34. Класифікація і характеристика барів.
35. Способи подачі закусок і страв.
36. Гарячі напої в барі: класифікація, особливості приготування, способи подачі.
37. Основні принципи організації барної стійки.
38. Коктейлі: класифікація, особливості приготування, способи подачі.
39. Основні правила подачі вин.
40. Види і характеристика нормативної і технологічної документації.
41. Організація обслуговування споживачів на транспорті та вокзалах.
42. Принципи побудови тонізуючих змішаних напоїв.
43. Виробничі приміщення в підприємствах громадського харчування: склад, вимоги, що пред'являються.
44. Методи і форми обслуговування споживачів в підприємствах громадського харчування.
45. Особливості організації виробництва дієтичних страв.
46. Торгові приміщення в підприємствах громадського харчування: склад, вимоги, що пред'являються.
47. Організація самообслуговування на підприємствах громадського харчування. Форми розрахунку зі споживачами.
48. Методи вивчення витрат робочого часу і їх характеристика.
49. Особливості організації кафе дитячого.
50. Класифікація і характеристика кафе.

51. Функціональні обов'язки зав. виробництвом.
52. Особливості функціонування підприємств швидкого обслуговування.
53. Організація допоміжного виробництва.
54. Сирна тарілка, принципи її оформлення. Сирна візок.
55. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу.
56. Реклама і збут на підприємствах громадського харчування.
57. Основні елементи мерчандайзингу в підприємствах громадського харчування.
58. Організація роботи міні-пекарень.
59. Основні принципи організації харчування учнів середньо-спеціальних і вищих навчальних закладів.
60. Організація роботи спеціалізованого овочевого цеху.
61. Попит на послуги громадського харчування: поняття, види, методи вивчення.
62. Вимоги, що пред'являються до виробничого персоналу.
63. Організація роздавальної в різних типах підприємств громадського харчування.
64. Організація роботи магазину кулінарії.
65. Виробництво кулінарної продукції промисловими способами.
66. Правила оформлення банкету.
67. Правила подачі буфетної продукції.
68. Структура і принципи розміщення підприємств громадського харчування.
69. Функціональні обов'язки керівника підприємства.
70. Види послуг, що надаються підприємствами громадського харчування.
71. Організація обслуговування іноземних туристів.
72. Порядок запису страв в бланку меню.
73. Пропускна здатність підприємства громадського харчування: поняття, фактори, що її формують.
74. Реклама і збут в підприємствах громадського харчування.
75. Класифікація видів роздач в підприємствах громадського харчування.

76. З позиції наукової організації праці дайте відповідь на запитання: чому різні типи ПРГ, їх цехи та виробничі підрозділи розпочинають і закінчують свою роботу в різний час?
77. Назвіть вам відомі підсобні приміщення на ПРГ? У чому полягають їх функції?
78. Вкажіть існуючі види напівфабрикатів, виготовлених з риби, м'яса, птиці та опишіть їх обробку по виробничих цехах ПРГ.
79. Назвіть, у чому полягає суть операцій, які здійснюють у ході первинної обробки овочів та грибів?
80. Охарактеризуйте види холодних та гарячих страв, які можуть бути виготовлені на ПРГ?
81. Обґрунтуйте, чому холодний цех повинен бути розташований окремо від заготівельних цехів та гарячого цеху?
82. опишіть основні та комбіновані види теплової обробки та наведіть розгалуження їх по цехах ПРГ?
83. Перелічіть операції, які повинні виконувати працівники гарячого та холодного цехів?
84. Вкажіть різницю між борошняними та кондитерськими виробами, а також опишіть роботу спеціалізованих цехів на ПРГ?
85. Назвіть вам відомі види тіста? У чому полягає організація процесу та особливості їх виготовлення у спеціалізованих цехах?
86. опишіть роботу експедиції та складів. Які вам відомі види доставки сировини або напівфабрикатів на ПРГ? У чому полягає їх відмінність?
87. Назвіть види напівфабрикатів, які виготовляють з основних видів сировини на заготівельних підприємствах? Які з них є швидкопсувними?
88. опишіть організацію роботи та функції роздавальної в мийної столового та кухонного посуду?
89. опишіть план проведення оперативного планування та принципи побудови виробничої програми ПРГ.
90. Назвіть, у чому полягає необхідність наявності підсобних приміщень?

91. Охарактеризуйте основні принципи прийняття об'ємно-компонувальних рішень на ПРГ.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основні законодавчі та нормативно-правові акти:

1. ДСТУ 3862-99 “Громадянське харчування, терміни та визначення”. – К.: Держстандарт України, 1999.
2. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. – К.: Держстандарт України, 1999.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадянського харчування (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).
4. ДСТУ ISO 9000-2001 “Системи управління якістю. Основні положення”. – К.: Держстандарт України, 2001.
5. Межгосударственный стандарт 20523-97 “Услуги общественного питания. Общие требования” (ГОСТ 20523-1997, IDT)». – К.: Держстандарт України, 1998.

Основна література:

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. / Архіпов В.В., Русавська В.А. – Київ: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія управління якістю продукції в сучасних умовах / В. В. Архипов, 2007. – 381 с.
3. Бабюк А.В. Безпека харчування: сучасні проблеми / Бабюк А.В. – Чернівці: Книги ХХІ ст, 2005. – 455 с.
4. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Барановский В.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – («Учебники, учебные пособия».).
5. Богужева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / Богужева В.И. – Ростов на Дону: Феникс, 2002. – 402 с. 33
6. Денисов Д.Ю. Как открыть кофейню. / Денисов Д.Ю. – Москва: ИД "Ресторанные ведомости", 2003.

7. Довідник бармена – Львів : Бібліос, 2000.
8. Зигель С, Зигель. Л. Ресторанный сервис: основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель., С. Зигель. – Москва: Центрполиграф, 2007.– 285 стр.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. / Радченко Л.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.
10. Сало Я. М. Ресторанна справа: організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Сало Я.М. в-во Афіша 2004 р. / Я. М. Сало. – Львів, : Афіша, 2004.
11. Солдатенков Д. Ресторанный персонал. / Солдатенков Д. – Москва: Ресторанные ведомости, 2005. – 191 с.
12. Сытникова О.В. Ресторан и кафе с нуля. / Сытникова О.В. – СПб: Питер, 2007. – 192 с.
13. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк,, Г.В. Дейниченко. – Харків: “Фавор ЛТД” 2003.

Додаткова література:

1. Адамчук В. Организация и нормирование труда / Адамчук В.. – Москва: Юнити, 2000. – 180 с.
2. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / Акопій В.В. – Київ: Академія, 2006. – 312 с.
3. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR / Борисов Б.Л.. – Москва: Фаир Пресс, 2001. – 624 с.
4. Браун Т. Настольная книга официанта / Браун Т., Хеппер К. – Ростов на Дону: Феликс, 2001. – 230 с.
5. Кондрашев С.И. и др. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине / Кондрашев С. И. и др.– Харьков: НПУ «ХПИ», 2006.– 368 с. 34
6. Кучер Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России / Кучер Л.С. и др. – Москва: Росконсульт, 2002.– 465 с.

7. Литвиненко Т.Е. Кейтеринг – праздник на заказ. / Литвиненко Т.Е. // ПИР Украина, справочник индустрии общественного питания и развлечений. – 2000.
8. Литвиненко Т.С. Особенности организации дипломатических приемов / Литвиненко Т.С. – Киев: КНТЕУ, 2005.
9. Лотфуллин Т.Р. Теория организации ресторанного бизнеса / Лотфуллин Т.Р. Райченко А.В. – Санкт-Петербург: Питер «Принт», 2005. – 395 с.
10. П'яткицька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / П'яткицька Н.О. – Київ: КНТУ, 2005. – 632 с.
11. Рабе Б. Искусство сервировки / Рабе Б. – Москва: Внешсигма, 2000. – 111 с.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Усов В.В. – Москва: Профобриздат, 2003. – 207 с.
13. Організація роботи бармена. / Малюк Л.П., Усіна А.І., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П.. – Харків: ХДАТОХ, 2002. – 214 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Веб сторінка УжНУ. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.uzhnu.edu.ua/>
2. Закарпатська обласна універсальна наукова бібліотека. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.biblioteka.uz.ua/>
3. Українські підручники он-лайн. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pidruchniki.ws/>
4. Туристична бібліотека «Все про туризм» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourlib.net>
5. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restcon.ru>
6. Головний портал індустрії гостинності та харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.horeca.ru>

7. Журнал «Гурман» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restorator.ua/3418/>
8. Журнал «Ресторатор Chef» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://journal-off.info>
9. Журнал «РестораторЪ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restorator.com.ua/>
10. Журнал «Отельер & Ресторатор» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://otelier-restorator.com/free/>