

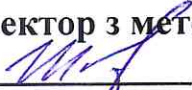
**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з методичної роботи

 **Ярослав ШТАНЬКО**
«29» 08 2025 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Галузь знань:	24 Сфера обслуговування
Спеціальність:	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма:	Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
Освітній рівень:	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни:	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання:	українська

**Івано-Франківськ
2025**

РОЗРОБНИК:

ст. викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи



Оксана МАЛЬОВАНА

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол №1 від 26.08.2025 р.
Завідувач кафедрою



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

УЗГОДЖЕНО:

в.о. гарант ОПП



Оксана МАЛЬОВАНА

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради
Протокол №1 від 29.08.2025 р.

e-mail	oksana.malovana@ukd.edu.ua
Номер аудиторії чи кафедри	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи (204), 321 аудиторія
Посилання на сайт	https://ukd.edu.ua
Сторінка курсу в СДО	https://online.ukd.edu.ua/course/view.php?id=3873

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни

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

Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» дозволяє сформувати у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації.

Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих цехів; вміння організовувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння формування меню, карти вин, напоїв; вміння організовувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Мета навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів актуальний комплекс спеціальних знань щодо особливостей обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, раціональної організації праці на виробництві, технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; сформувати у здобувачів системне мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; вміння розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу; сформувати у здобувачів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

Завдання дисципліни, що стоять перед автором курсу, полягають в тому, щоб розкрити здобувачам:

- розуміння щодо класифікації послуг підприємств ресторанного господарства, вимог до послуг ресторанного господарства;
- пізнання менеджменту обслуговуючої системи закладів ресторанного господарства;
- набуття навичок організації обслуговування бенкетів і прийомів;
- усвідомлення організації обслуговування іноземних туристів.

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

- особливості організації у закладах ресторанного господарства бенкетів із розміщенням гостей за столом, без розміщення гостей за столом, за межами - бенкет на природі;
- характеристику різних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторани за спеціальним замовленням, бар, кафе, закусочна, кафетерії, їдальня, буфет, заклади швидкого обслуговування;
- оснащення закладів ресторанного господарства;
- види меню, принципи складання, оформлення меню;
- технологію обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- види попередньої сервіровки столів, сервіровки столів для бенкетів різних видів;
- організацію обслуговування бенкетів та прийомів;
- особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах;
- організацію обслуговування послугою харчування у номерах готелів;

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

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

Професійні компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі освіти внаслідок вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» (шифри та зміст компетентностей та програмних результатів навчання вказано відповідно до ОПП «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», введеної в дію ЗВО «Університет Короля Данила» «__» _____ року).

Шифр та назва компетентності	Шифр та назва програмних результатів навчання
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук
СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.	РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу	РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Курс		3			
Семестр		5/6			
Кількість кредитів ЄКТС/годин		6/3			
		денна форма		заочна форма	
		3 семестр	4 семестр	3 семестр	4 семестр
Аудиторні навчальні заняття	лекції	14 (в годинах)	14 (в годинах)	6 (в годинах)	6 (в годинах)
	семінарські	28 (в годинах)	14 (в годинах)	12	6 (в годинах)
Самостійна робота		138 (в годинах)	62 (в годинах)	162 (в годинах)	78 (в годинах)
Форма підсумкового контролю		залік	екзамен	залік	екзамен

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Товарознавство продуктів харчування	Організація готельного господарства
Технології продукції ресторанного господарства	
Обладнання та устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Перелік тем лекційного матеріалу

5 семестр

Змістовий модуль I.

Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства.* Використання видів, методів і форм обслуговування у закладах ресторанного господарства. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.

2. *Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.* Характеристика методу обслуговування офіціантами, барменами. Характеристика методу самообслуговування. Характеристика комбінованого методу.

3. *Види сервісу у закладах ресторанного господарства.* Характеристика французького сервісу. Особливості закладів ресторанного господарства, які використовують французький сервіс для обслуговування споживачів. Характеристика англійського сервісу. Особливості використання ресторанного візка під час обслуговування споживачів. Характеристика американського сервісу, особливості його застосування. Характеристика російського сервісу. Особливості заходів, на яких використовують російський сервіс.

4. *Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.* Характеристика форм обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування. Характеристика форми обслуговування по відпуску скомплектованих обідів.

5. *Види кейтерингу.* Кейтринг у приміщенні ресторану за спеціальним обслуговуванням. Кейтеринг за межами приміщення ресторану за спеціальним обслуговуванням. Соціальний кейтеринг. Роз'їздний кейтеринг. Авіа кейтеринг. Концертний кейтеринг.

Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Особливості приготування, упакування та транспортування кулінарної продукції до місця проведення заходу. Процес розкладання кулінарної продукції. Підготовка приміщення до проведення заходу. Порядок сервірування столів. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика додаткових послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика методів обслуговування під час організації сніданків, обідів, вечерь: «а-ля карт», «а парт», «табльдот». Поняття послуги кейтеринг. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Характеристика основних послуг кейтерингового обслуговування. Характеристика додаткових послуг кейтерингового обслуговування. Матеріально-технічне забезпечення повносервісного кейтерингового обслуговування (2, 3, 5, 7, 10, 12) (20 год.)

Змістовий модуль II.

Характеристика типів закладів ресторанного господарства, їх оснащення та інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства (2 год.)

1. *Поняття закладу ресторанного господарства як організаційно-структурної одиниці у сфері ресторанного господарства.* Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються.

2. *Типи підприємств громадського харчування за характером торгово-виробничої діяльності.* Характеристика ресторану як закладу ресторанного господарства. Особливості різновиду ресторану - ресторан-бару. Характеристика ресторану за спеціальним замовленням. Характеристика кафе та його різновидів: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, таверна, чайний салон. Характеристика бару, кафетерію, закусочної, буфету, їдалень, закладу швидкого обслуговування. Особливості призначення фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домашньої кухні.

3. *Матеріально-технічне постачання у закладах ресторанного господарства.* Фактори, що впливають на кількість матеріальних засобів у

закладах ресторанного господарства. Призначення норм витрат та норм оснащення у закладах ресторанного господарства.

4. *Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до них.* Послуги, які можуть надаватись відвідувачам у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Додаткові послуги, які можуть надаватись відвідувачам, у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

5. *Види торговельних приміщень.* Характеристика торговельних приміщень для споживачів: вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, аванзал, зали підприємств ресторанного господарства. Взаємозв'язок торговельних залів, виробничих та підсобних приміщень.

Характеристика роздавальні. Характеристика робочих місць у роздавальні. Оснащення роздавальні.

Питання для самостійного вивчення: Структура виробництва. Цехова та без цехова структури виробництва кулінарної та кондитерської продукції. Характеристика виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства. Організація роботи заготівельних цехів (овочевий, рибний, м'ясний, птахоголинний). Організація роботи доготівельних цехів (гарячий, холодний). Організація роботи спеціалізованих цехів (кулінарний, борошняний, кондитерський). Характеристика закладів ресторанного господарства класом «люкс», «вищий», «перший». Особливості оформлення форми Акту на бій, лом і втрату посуду і приладів. Поняття інтер'єру торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень. Устаткування залів. Сучасні вимоги до меблів. Організація зберігання посуду та приборів у сервізній ЗРГ (2, 3, 5, 7, 10, 12) (20 год.)

Тема 3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп.

Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, столової білизни (2 год.)

1. *Основні види столового посуду і наборів.* Характеристика порцелянового та фаянсового посуду. Асортимент та призначення порцелянового, фаянсового посуду для сервірування столів і подавання страв. Асортимент порцелянового та фаянсового посуду для подавання чаю, кави.

2. *Характеристика металевого посуду.* Призначення металевого посуду. Асортимент та характеристика металевого посуду для приготування та подавання страв. Асортимент металевих предметів для сервірування та праці офіціанта.

3. *Характеристика наборів основної і допоміжної груп.* Асортимент та призначення основних наборів. Асортимент та призначення допоміжних наборів.

4. *Характеристика скляного і кришталевого посуду.* Асортимент та призначення індивідуального та багатопорційного скляного (кришталевого) посуду. Отримання скляного посуду для обслуговування відвідувачів.

5. *Характеристика столової білизни.* Види та призначення столової білизни у закладах ресторанного господарства. Характеристика серветок. Призначення ручників.

Питання для самостійного вивчення: Особливості виробництва порцеляни, фаянсу. Відмінні риси між виробами з порцеляни та фаянсу. Характеристика керамічного посуду. Характеристика дерев'яного і пластикового посуду. Характеристика сплаву мельхіорового посуду та його переваги. Правила догляду мельхіорового посуду та приладів. Вимоги до миття столового посуду та наборів. Норми оснащення посудом, наборами, столовою білизною для закладів ресторанного господарства. Поняття та призначення мольтонів. Правила користування полотняною серветкою за столом. Матеріальна відповідальність (2, 3, 7, 12) (20 год.)

Тема 4. Види меню. Складання та вимоги до оформлення меню для різних типів закладів ресторанного господарства (2 год.)

1. *Призначення та класифікація меню.* 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. *Електронне меню (Е-меню).* Характеристика електронного меню. Можливості електронного меню у закладах ресторанного господарства.

3. *Порядок складання меню.* 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. *Вимоги до створення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.* 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.

5. *Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів і класів.* 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.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика різних видів меню сніданків, що організовуються у закладах ресторанного господарства. Характеристика типів меню, що використовують у

міжнародній практиці. Характеристика структури техніко-технологічної картки. Види Збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів. Порядок визначення маси відходів, маси нетто, маси бруutto продуктів за допомогою Збірника рецептур. Призначення асортиментного мінімуму при складанні меню у ЗРГ. Принцип взаємозаміни продуктів за допомогою Збірника рецептур (3, 4, 5, 8, 11, 12) (20 год.)

Змістовий модуль III. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 5. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. Підготування торгових приміщень до обслуговування. Розміщення меблів у торговельному залі. Підготування квітів. Підготування (полірування) столового посуду і наборів.

2. Загальні правила сервірування столу. Порядок накривання стола скатертиною. Правила сервіровки столу порцеляновим, фаянсовим посудом, наборами, складним посудом.

3. Попереднє сервірування столів. Сервірування столу для сніданку, обіду, вечері. Сервірування столу для обслуговування споживачів по меню бізнес – ланчу, комплексного обіду. Додаткове сервірування столу. Сервірування стола у дитячому ресторані. Сервірування стола при обслуговуванні туристів.

4. Бенкетне сервірування столу. 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. Технологічний процес обслуговування гостей в ресторанах після прийняття замовлення. Подача продукції сервіс-бару (буфету). Виконання до сервіровки відповідно до замовлення. Послідовність подачі страв та напоїв. Підготовка столу до подачі чергової страви. Порядок прибирання використаного посуду способом «у три тарілки», «у дві тарілки».

6. Порядок розрахунку з відвідувачами. Розрахунок готівкою. Особливості безготівкового розрахунку з відвідувачами. Техніка роботи з пластиковими картами.

Питання для самостійного вивчення: Особливості вологого та сухого прибирання торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Особливості переносу посуду та наборів при виконанні сервіровки столу. Сервірування столу серветками. Підготовка персоналу до обслуговування споживачів. Характеристика індивідуальної форми обслуговування офіціантами. Характеристика бригадної форми обслуговування офіціантами (3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 15, 17) (18 год.)

Тема 6. Техніки подавання страв у закладах ресторанного господарства. Особливості подачі страв та напоїв у закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. Техніки подавання страв у закладах ресторанного господарства. Особливості отримання офіціантами готових страв із кухні та їх подавання гостям. Техніка подавання порціонованих страв дво- чи тритарілковим способами. Правила подавання хліба за обідній стіл. Характеристика технік подавання: «на стіл», «в обнос», із використанням підсобного столу, порціонованих страв. Техніка роботи із тацею.

2. Особливості подачі холодних та гарячих закусок. Роль холодних закусок у харчуванні. Черговість при подачі холодних страв і закусок. Правила розміщення закусок на столах. Асортимент та особливості подачі холодних страв і закусок.

Характеристика гарячих закусок. Посуд та температура подачі гарячих закусок. Послідовність та правила подавання гарячих закусок.

3. Особливості подачі перших страв. 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. Особливості подачі гарнірів до перших страв.

4. Особливості подачі других гарячих страв. 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.

5. Особливості подачі солодких страв. 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 кондитерських виробів.

6. Особливості подачі гарячих напоїв. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду. Підбір посуду для подачі гарячих напоїв, температурний режим.

Питання для самостійного вивчення: Призначення процесу траншування та умови для його виконання. Призначення процесу фламбування та умови для його виконання. Види нарізок у професійній кулінарії. Кулінарний карвінг. Характеристика інвентарю для виконання траншування. Історія кулінарного карвінгу, його напрямки. Асортимент холодних соусів до страв і закусок. Особливості подачі холодних соусів до страв і закусок. Підбір посуду. Особливості нестандартної подачі перших

страв. Особливості подачі гарячих страв на лініях роздачі. Температурний режим гарячих страв на лініях роздачі. Вимоги що висуваються при подаванні страв та напоїв для дітей (2, 3, 7, 8, 15, 17) (20 год.)

**Тема 7. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином.
Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв,
пива, безалкогольних напоїв (2 год.)**

1. Професійні вимоги до персоналу, який обслуговує гостей напоями. Обов'язки сомельє. Оснащення робочого місця. Характеристика посади сомельє. Професійні вимоги та обов'язки сомельє. Оснащення робочого місця сомельє посудом, наборами, столовою білизною, що використовуються для подавання напоїв.

2. Оформлення карти вин. Вимоги до зовнішнього вигляду карти вин. Особливості запису характеристик та вартості вин у винній карті. Вимоги до оформлення сторінок карти вин.

Послідовність запису напоїв у винній карті. Структура карти вин. Роль етикетки та кольєретки пляшки при формуванні винної карти. Структура карти вино-горілчаних напоїв. Послідовність запису напоїв у преїскуранті.

3. Техніка обслуговування гостей вином. Замовлення вина. Підготовка вина (контроль якості, температурний режим). Подавання вина (представлення вина, декантування вина, відкривання пляшки, дегустація, наповнення бокалів, повторне замовлення). Особливості зберігання вин.

Сутність проведення декантації. Поняття терміну декантація вина (карафаж, декантування). Характеристика вин, що піддаються декантації. Характеристика процесу аерація.

4. Рекомендації щодо вживання вин. Поєднання білих вин зі стравами. Поєднання червоних вин зі стравами. Рекомендації щодо вживання солодких, ігристих вин. Особливості споживання кріплених вин. Принципи щодо поєднання сирів і вина. Підбір посуду для подавання вин. Температура подавання вин.

5. Рекомендації щодо вживання міцних алкогольних напоїв. Особливості подачі горілки, настоянок, лікерів, бальзамів, коньяків, віскі, текіли. Підбір посуду для подавання алкогольних напоїв. Температура подавання напоїв.

6. Рекомендації щодо споживання пива, безалкогольних напоїв та води. Характеристика видів пива. Особливості подачі пива. Основні правила порціонування розливного пива. Поєднання пива із закусками.

Види і характеристика мінеральних вод. Температура подавання напоїв. Подавання безалкогольних напоїв.

Питання для самостійного вивчення: Кваліфікаційна підготовка сомельє. Призначення та особливості процесу франірування вин. Призначення та особливості процесу шамбрирування вин. Основи еногастрономії. Основні принципи підбору вин. Підбір посуду для подавання вино-горілчаних напоїв. Подавання аперитивів.

Виноградарство і виноробство в Україні. Класифікація вин у вітчизняному виноробстві. Характеристика сировини та особливості виготовлення міцних алкогольних напоїв. Особливості виробництва пива, його сорти. Види і характеристика соків (3, 6, 7, 9, 14, 18) (20 год.)

6 семестр

Змістовий модуль IV. Організація обслуговування бенкетів та прийомів

Тема 8. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чаю (2 год.)

1. Класифікація бенкетів і прийомів. Бенкети офіційні та неофіційні. 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.

Порядок прийому замовлення на обслуговування свят. Складання договору-замовлення. Оформлення замовлення-рахунка. Порядок розрахунку.

2. Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Підготовка до проведення бенкету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів. Повне сервірування бенкетних столів. Призначення картки-меню, кувертної картки, їх розміщення. Організація аперитиву перед початком бенкету. Правила розміщення учасників бенкету за столом та черговість їх обслуговування. Розрахунок обслуговуючого персоналу при обслуговуванні бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.

Меню бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Організація подачі чаю, кави бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

3. Характеристика бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення бенкетних столів. Особливості сервірування бенкетних столів. Порядок розподілу столів на секції та підбір багатопорційного посуду.

Меню бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості подачі страв та напоїв на бенкеті за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Розподіл обслуговуючого персоналу. Правила викладання страв, закусок та напоїв на бенкетний стіл. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.

4. Характеристика бенкету за типом шведського столу. 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.

5. *Характеристика бенкет-чаю.* Вимоги до столів та їх розміщення. 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. Розрахунок офіціантів для бенкет-чаю. Особливості подачі чаю на бенкет-чаю.

Питання для самостійного вивчення: Порядок прийому замовлення на обслуговування свят (складання договору-замовлення, замовлення-рахунка, розрахунку). Норми розрахунку посуду та наборів для сервірування бенкетного столу. Вимоги до оформлення та наповнення інформації картки-меню, кувертної картки. Правила покриття бенкетними скатертинами двосторонніх та односторонніх бенкетних столів. Правила поведінки гостей під час бенкету за типом шведського столу. Характеристика асортименту спеціального торгово-технологічного устаткування для організації шведського столу (2, 3, 4, 10, 15) (10 год.)

Тема 9. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю. Організація тематичних бенкетів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом (2 год.)

1. *Характеристика бенкету-фуршету та його різновидів.* Підготовка до проведення бенкету-фуршету. Визначення загальної площі бенкетної зали. Розрахунок та розміщення фуршетних столів та додаткових столів у залі. Покриття фуршетних столів скатертинами. Розрахунок посуду для фуршету. Порядок сервіровки столів. Варіанти сервірування столу для бенкету-фуршету скляним посудом. Особливості одностороннього та двостороннього сервірування столу для бенкету-фуршету. Функції офіціантів під час обслуговування гостей.

Характеристика бенкет-фуршет-десерту. Призначення бенкет-фуршет-десерту. Асортимент страв та напоїв. Порядок сервіровки столів для бенкет-фуршет-десерту.

Характеристика бенкет-коктейль-фуршету. Організація обслуговування бенкет-коктейлю у першому залі. Організація бенкет-фуршету у другому залі.

2. *Характеристика бенкет-коктейлю.* Асортимент закусок та напоїв. Особливості подачі закусок та напоїв. Організація підсобного приміщення для обслуговуючого персоналу. Організація бару або спеціального столу з гіркою для напоїв у залі. Розрахунок офіціантів для бенкет-коктейлю. Функції бармена, офіціантів під час обслуговування гостей.

Особливості організації коктейль-парті. Асортимент страв та напоїв на коктейль-парті.

3. *Особливості обслуговування тематичних бенкетів.* Організація бенкету присвяченого Дню Перемоги. Організація бенкету з нагоди 1 Травня

і 8 Березня. 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. с

4. *Особливості обслуговування дитячих бенкетів.* 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.

5. *Класифікація бенкетів-прийомів.* Класифікація та характеристика бенкетів-прийомів за ступенем офіційності, за часом влаштування, за формою розміщення гостей за столами.

Особливості організації бенкетів-прийомів. Підготовка приміщення до проведення прийому. Складання меню для бенкету-прийому. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі. Організація обслуговування гостей на бенкетах - прийомах. Правила етикету на бенкетах та прийомах.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика асортименту для бенкет-фуршету. Правила етикету при бенкет-фуршетах. Характеристика продуктів харчування, що використовуються при формуванні меню для дитячих бенкетів. Санітарно-гігієнічні вимоги до меблів у заклади харчування для дітей. Поняття дипломатичного протоколу. Загальні вимоги оформлення запрошень на прийоми за протоколом. Підготовка персоналу до обслуговування прийомів за протоколом (2, 3, 4, 10, 15) (10 год.)

Змістовий модуль V. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах та за їх межами

Тема 10. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Види сніданків. Організація обслуговування послугою харчування у номерах (2 год.)

1. *Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.* 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 харчування мешканців готелю. Види сніданків. Організація сніданку. Види сніданків. Характеристика комплексних сніданків, сніданків по типу шведської лінії. Організація обслуговування в обідній та вечірній час. Організація прискорених видів харчування.*

3. *Характеристика послуги з харчування у номерах як необхідний сегмент діяльності у готелях високої категорії. 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), «у стіл». Прибирання використаного посуду у номерах готелю. Заповнення книги обліку посуду. Основні правила при обслуговуванні гостей в номерах готелів.*

4. *Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі. Організація проведення бенкетів, балів, прийомів та презентацій. Організація та проведення «Щасливої години для наших гостей». Обслуговування VIP-гостей готелю. Обслуговування в конференц-залах. Організація кави-брейк. Послуга з організації «чайного столу», «чайної церемонії» або «чайного клубу для леді».*

Питання для самостійного вивчення: Характеристика послуг харчування, що надаються туристам. Характеристика послуги з харчування у номерах як важливого компонента гастрономічного обслуговування готелів. Характеристика інформаційного матеріалу служби «Room service» у номерах готелів (3, 8, 17) (8 год.)

Тема 11. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів (2 год.)

1. *Характеристика послуг харчування, що надаються туристам. Види отримання послуг харчування при формуванні туру: сплачене харчування, харчування не включається у вартість турпакету, самообслуговування. Складові організації харчування в туризмі.*

2. *Організація харчування іноземних туристів. Співпраця між туристичними фірмами і закладами ресторанного господарства. Характеристика договору, графіку прибуття групових туристів, заявки (замовлення) на обслуговування кожної групи туристів.*

3. *Типи (системи) харчування туристів при готельних комплексах. Характеристика систем харчування «напів пансіон», «повний пансіон», «все включено».*

4. *Організація обслуговування груп туристів. 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.

5. *Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.* 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.

Питання для самостійного вивчення: Призначення та елементи попередньої сервіровки до сніданку при обслуговуванні туристів. Характеристика гострореподобань іноземних туристів з різних країн світу. Обов'язки гідів-супроводжуючого туристичної групи. Види меню, що організовуються для організації харчування груп туристів (3, 8, 17) (8 год.)

Змістовий модуль VI. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 12. Організація обслуговування споживачів у спеціалізованих закладах ресторанного господарства (2 год.)

1. *Концептуальний ресторан.* 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.

Етнічний ресторан. Особливості національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду при створенні етнічних ресторанів.

Препатійний ресторан. Характеристика поняття pre-party. Розміщення препатійних ресторанів. Характеристика поняття super-club. Особливості контингенту споживачів, які відвідують pre-party.

2. *Організація обслуговування у барах. Класифікація барів.* 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 приміщень бару, оснащення. Варіанти розміщення барів. Характеристика меблів, якими оснащуються бари, барних стійок. Устаткування, інвентар та посуд, що використовується у барах.

Барна карта. Подавання напоїв у барі. Правила подавання алкогольних напоїв у барі. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв. Обслуговування споживачів у барах.

3. *Організація обслуговування у кав'ярні. Характеристика кафе як заклад ресторанного господарства.* Поділ кафе за асортиментом продукції.

Поділ спеціалізованих кафе за видом страви, за видом напою, за видом організації дозвілля, за контингентом споживачів, за рівнем обслуговування.

Оснащення кав'ярень. Характеристика машин для приготування кави різних типів: еспreso-машина, каво-машина фільтраційного типу, апарат для приготування кави по-східному, френч-прес.

Організація робочого місця бариста. Характеристика основного інвентарю та додаткового інвентарю бариста. Характеристика посуду, що використовується для подавання кави та кавових напоїв.

Приготування і подавання кави та кавових напоїв. Характеристика сортів кави. Технологія приготування і подавання різних видів кави. Технологія і подавання кавово-молочних напоїв.

4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією. Характеристика закладів з чайною концепцією. Розробка концепції чайного закладу. Характеристика груп закладів із чайною концепцією. Інтер'єр в закладах ресторанного господарства із чайною концепцією.

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.

Сорти чаю. Характеристика міцності (ферментації) різних сортів чаю. Способи приготування різних сортів чаю.

Чайна карта. Характеристика групи чаїв: для сніданку, післяобідні, вечірні, оздоровчі, фірмові, екзотичні.

5. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей. Типи закладів ресторанного господарства, де організовується харчування дітей. Особливості розміщення, оформлення торгових залів, режим роботи дитячих закладів ресторанного господарства.

Меню дитячих закладів ресторанного господарства. Спеціалізація дитячого меню. Оформлення меню. Рекомендовані продукти для дітей. Особливості оформлення дитячих страв та напоїв. Вимоги до торта як головного елементу дитячого свята.

Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства. 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.

Питання для самостійного вивчення: Характеристика барів класом «люкс», «вищий», «перший». Класифікація змішаних напоїв: за призначенням, за об'ємом, за вмістом спирту, цукру, за температурою подачі. Вимоги до бармена, професійні обов'язки. Вимоги до бариста, професійні обов'язки. Способи обсмажування кави. Характеристика та технологія приготування гарячого напою какао. Чай – історія походження чаю. Поняття чаю як напою. Поняття процесу

ферментації чаю. Види «не чайного» чаю та технологія приготування. Організація дитячого дозвілля (2, 3, 4, 10, 15) (10 год.)

**Тема 13. Організація обслуговування споживачів
за місцем роботи. Обслуговування споживачів за місцем навчання
(2 год.)**

1. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. 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. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів. Характеристика методу і форм обслуговування. Характеристика скомплектованого раціону харчування на підприємствах із зосередженим контингентом споживачів. Види роздавальних ліній. Особливості сервіровки столів до появи споживачів у залі їдальні. Особливості обслуговування працівників на віддалених невеликих цехах від основного виробництва, працівників вечірніх і нічних змін.

3. Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів. Обслуговування робітників вугільної промисловості. Обслуговування робітників на будівництві. Обслуговування робітників залізничного транспорту.

4. Порядок і регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах. 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. Обов'язки навчальних закладів щодо організації харчування дітей та молоді. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції.

5. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. 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.

6. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах. Організація харчування учнів, які знаходяться на державному забезпеченні, та учнів, які навчаються на контрактній основі. Вплив навчального процесу на організацію харчування учнів професійно-технічних навчальних закладів. Обслуговування учнів під час сніданку, обіду, вечері різними способами. Форми розрахунку за харчування.

Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах. Особливості організації харчування студентів. Фактори впливу на режим

роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах. Вибір форм обслуговування .

Питання для самостійного вивчення: Характеристика циклічного меню. Вимоги до формування комплексного харчування. Критерії для складання раціонального меню. Порядок надання послуг з організації харчування у навчальних закладах. Контроль якості харчування в закладах освіти. Особливості реформи шкільного харчування. Вимоги до розробки меню (3, 20, 21) (8 год.)

Тема 14. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.

Прискорені форми обслуговування (2 год.)

1. *Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.* 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 на авіатранспорті.* 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 організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.* 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 водному транспорті.* Організація харчування пасажирів на невеликих річкових і морських суднах. Організація харчування пасажирів на великих пасажирських суднах. Виробництво продукції харчування на великих пасажирських суднах.

5. *Призначення форми обслуговування за типом «шведський стіл».* 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.

6. *Організація обслуговування експрес-обідами, за столами-експрес у закладах ресторанного господарства.* 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.

7. *Організація обслуговування бізнес-ланчу, недільного-бранчу, кави-брейк.* Призначення бізнес-ланчу. Характеристика меню бізнес-ланчу.

Характеристика недільного-бранчу. Тематика недільних бранчів. Призначення кави-брейк або кави-паузи. Асортимент страв та напоїв.

Питання для самостійного вивчення: Асортимент страв вагонів-ресторанів та дозволених для реалізації в них продуктів промислового виробництва. Види спеціального харчування на борту літака. Новітні формати закладів ресторанного господарства: заклади формату «Free Flow», «Fast Casual», «Fine Dining», «Casual Dining», «Quick and casual», «Fast food», «Quick and casual», «Food Court», «Street-food» (3, 5, 11) (8 год.)

Зміст практичних занять

5 семестр

Змістовий модуль І. Особливості організації різних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Заняття 1. Підбір форм обслуговування для організації обслуговування презентацій, свят (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування без розміщення за столом з нагоди підписання угоди між двома країнами після офіційної частини заходу.

Завдання 2. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування із розміщенням за столом для корпоративного свята на честь ювілею фірми.

Завдання 3. Вкажіть особливості французького сервісу, що застосовується у ресторанах класу «люкс».

Варіант 2

Завдання 1. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування без розміщення за столом для сімейного свята - заручин.

Завдання 2. Підібрати і охарактеризувати відповідну форму бенкетного обслуговування із розміщенням за столом з нагоди офіційної зустрічі іноземних делегацій після офіційної частини заходу.

Завдання 3. Вкажіть особливості англійського сервісу, що застосовується у ресторанах класу «люкс», класу «вищий».

Заняття 2. Складання комплексних обідів, ланчів та підбір спеціалізованого посуду для роз'їзного кейтерингового обслуговування в офіс (2 год.)

Завдання 1. Ознайомитись із договором надання послуг харчування між кейтеринговою компанією і фірмою користуючись додатком 1.

Завдання 2. Скласти меню комплексних обідів на тиждень для працівників підприємства, користуючись додатками 2 і 3; підібрати необхідний посуд для транспортування та реалізації продукції.

Завдання 3. Скласти меню комплексних міні-ланчу на тиждень для працівників підприємства, користуючись додатками 2 і 3; підібрати необхідний посуд для транспортування та реалізації продукції.

Змістовий модуль II. Характеристика типів закладів ресторанного господарства та їх оснащення

Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства

Заняття 3. Класифікація закладів ресторанного господарства та визначення їх типів (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вкажіть класифікацію закладів ресторанного господарства:

- за характером виробництва.

Дайте визначення поняттю «Заклад ресторанного господарства».

Завдання 2. Дайте характеристику закладам ресторанного господарства різних типів. Дані занести у таблицю 2.1.

Таблиця 2.1

№	Заклади ресторанного господарства	Характеристика типів закладів ресторанного господарства
1	Ресторан повносервісний	
2	Ресторан-бар	
3	Бар	
4	Пивні садки	
5	Кафе спеціалізоване	
6	Кав'ярня	
7	Кафетерій	
8	Їдальня закритого типу	
9	Буфет	
10	Фабрика-кухня	

Завдання 3. Вкажіть характеристику закладам ресторанного господарства відповідно до їх типу:

- ресторан «Дари моря»;
- коктейль-бар;
- їдальня у навчальному закладі (школа).

Завдання 4. Вкажіть від яких показників залежить розрахунок «Норм оснащення підприємств громадського харчування торгово-технологічним і холодильним обладнанням» для закладів ресторанного господарства?

Варіант 2

Завдання 1. Вкажіть класифікацію закладів ресторанного господарства:

- за асортиментом продукції, що реалізується;
- за об'ємом і видами послуг, що надаються.

Завдання 2. Дайте характеристику закладам ресторанного господарства різних типів. Дані занести у таблицю 2.1.

Таблиця 2.1

№	Заклади ресторанного господарства	Характеристика типів закладів ресторанного господарства
1	Ресторан спеціалізований	
2	Ресторан за спеціальним замовленням	
3	Бар спеціалізований	
4	Пивоварний бар	
5	Кафе повно сервісне	
6	Таверна	
7	Закусочна	
8	Їдальня відкритого типу	
9	Фабрика-заготівельня	
10	Домова кухня	

Завдання 3. Вкажіть характеристику закладам ресторанного господарства відповідно до їх типу:

- ресторан при закритому клубі;
- кафе-кондитерська;
- їдальня у місцях великого скупчення потоків людей.

Завдання 4. Вкажіть яким чином розраховують «Норми оснащення фарфоро-фаянсовим, скляним, металевим посудом та наборами» для закладів ресторанного господарства?

Заняття 4. Оснащення торгових приміщень у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Вкажіть характеристику приміщенням вестибюльної групи та залам закладів ресторанного господарства. Дані занести у таблицю.

Завдання 2. Дайте характеристику різним видам столів, якими оснащуються заклади ресторанного господарства для споживання їжі. Дані занести у таблицю.

Завдання 3. Вкажіть і охарактеризуйте види меблів та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв у залах ресторанів, барів, кафе.

Завдання 4. Вкажіть характеристику основним елементам лінії роздачі (роздавальні), що організовуються у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням:

- стійка для столових приладів;
- вітрини та прилавки охолоджувальні;
- марніти для перших і других страв;
- нейтральні столи;
- місце касира.

**Тема 3. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, металевго посуду та наборів основної і допоміжної груп.
Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, столової білизни**

Заняття 5. Вивчення асортименту порцелянового, фаянсового, металевго посуду та наборів основної групи (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризуйте асортимент посуду з порцеляни та фаянсу, що використовується для сервірування столу і для подавання страв та напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 1:

Таблиця 1

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 2. Охарактеризуйте асортимент посуду з металу, що використовується для подавання страв та напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 1:

Таблиця 2

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 3. Охарактеризуйте асортимент приладів основної групи.

Виконуючи характеристику приладів основної групи вкажіть: найменування, характеристику, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 2:

Таблиця 3

Найменування приладів	Характеристика	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Заняття 6. Вивчення асортименту скляного, кришталевого посуду та ресторанної білизни (2 год.)

Завдання 1. Охарактеризуйте асортимент посуду зі скла, що використовується для сервірування столу і для подавання напоїв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 1:

Таблиця 1

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 2. Охарактеризуйте асортимент посуду зі скла, що використовується для подавання страв.

Виконуючи характеристику посуду вкажіть: найменування, розміри, місткість чи порційність, зовнішній вигляд, призначення.

Дані занесіть у таблицю 2:

Таблиця 2

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Відобразити посуд (фото)	Призначення

Завдання 3. Охарактеризуйте асортимент ресторанної білизни.

Виконуючи характеристику ресторанної білизни вкажіть: найменування, розміри, зовнішній вигляд, характеристику та призначення.

Дані занесіть у таблицю 3:

Таблиця 3

Найменування ресторанної білизни	Розміри	Зовнішній вигляд (фото)	Характеристика та призначення

Тема 4. Види меню. Складання та вимоги до оформлення меню для різних типів закладів ресторанного господарства

Заняття 7. Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Скласти меню з вільним вибором страв для ресторану класу «вищий». При підборі асортименту страв та напоїв врахувати асортиментний мінімум для даного типу і класу закладу ресторанного господарства. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

Завдання 2. Скласти меню комплексних обідів для харчування працівників готельно-ресторанного комплексу на п'ять днів. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

Варіант 2

Завдання 1. Скласти меню з вільним вибором страв для спеціалізованого закладу ресторанного господарства - кафе-варенична. При підборі асортименту страв та напоїв врахувати асортиментний мінімум для даного типу і класу закладу ресторанного господарства. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

Завдання 2. Скласти меню денного раціону для їдальні при санаторії на три дні. Асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у даному меню.

Заняття 8. Планування план-меню у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Розрахувати пропускну спроможність торгового залу (загальну кількість споживачів, які обслуговуються на протязі дня) їдальні відкритого типу з вільним вибором страв на 80 місць в осінньо-зимовий сезон

за формулою: $N = P \cdot h$, де

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні на протязі дня;

P - кількість місць в торговому залі;

h - коефіцієнт обертання одного місця за зміну, якщо в їдальні з вільним вибором страв $h = 11$ раз.

Завдання 2. Розрахувати потужність виробництва (загальну кількість страв, що реалізуються за день) їдальні відкритого типу з вільним вибором страв за формулою: $n = N \cdot m$, де

n - загальна кількість страв реалізованих за день;

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні на протязі дня;

m - загальний коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем в ЗРГ різних типів, якщо для відкритої їдальні $m_{\text{загальне}} = 2,5$, дані з табл.1.

Завдання 3. Розподілити загальну кількість страв їдальні відкритого типу по групах (холодні, перші, другі та солодкі) за формулами:

$n_{\text{холод. страв}} = N \cdot m_{\text{холод. страв}}$, $n_{\text{II страв}} = N \cdot m_{\text{II страв}}$,

$n_{\text{I страв}} = N \cdot m_{\text{I страв}}$, $n_{\text{солодких страв}} = N \cdot m_{\text{солодких страв}}$, де

n - кількість страв реалізованих за день по групах;

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в їдальні на протязі дня;

m - коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем в ЗРГ різних типів по групам.

Завдання 4. Розрахувати кількість гарячих і холодних напоїв, борошняно-кондитерських виробів для їдальні відкритого типу з урахуванням коефіцієнтів Приблизних норм споживання гарячих, холодних напоїв, борошняно-кондитерських виробів на одну людину вказано у табл. 1.

Завдання 5. Розробити план-меню для їдальні відкритого типу з вільним вибором страв враховуючи розподіл страв по групах, асортиментний мінімум для їдальні відкритого типу та сезонність. Форма план-меню наведена в Додатку 1.

Варіант 2

Завдання 1. Розрахувати пропускну спроможність торгового залу (загальну кількість споживачів, які обслуговуються на протязі дня) ресторану загальноміського вищого класу на 50 місць в осінньо-зимовий сезон за формулою: $N=P \cdot h$, де

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в ресторані на протязі дня;

P - кількість місць в торговому залі;

h - коефіцієнт обертання одного місця за зміну, якщо в ресторані $h = 5,5$ раз.

Завдання 2. Розрахувати потужність виробництва (загальну кількість страв, що реалізуються за день) ресторану загальноміського вищого класу за формулою: $n = N \cdot m$, де

n - загальна кількість страв реалізованих за день;

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в ресторані на протязі дня;

m - загальний коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем в ЗРГ різних типів, якщо для ресторану загальноміського $m_{\text{загальне}} = 3,5$, дані з табл.1.

Завдання 3. Розподілити загальну кількість страв ресторану загальноміського вищого класу по групах (холодні, перші, другі та солодкі) за формулами:

$n_{\text{холод. страв}} = N \cdot m_{\text{холод. страв}}$, $n_{\text{II страв}} = N \cdot m_{\text{II страв}}$,

$n_{\text{I страв}} = N \cdot m_{\text{I страв}}$, $n_{\text{солодких страв}} = N \cdot m_{\text{солодких страв}}$, де

n - кількість страв реалізованих за день по групах;

N - загальна кількість споживачів, які обслуговуються в ресторані на протязі дня;

m - коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем в ЗРГ різних типів по групам.

Завдання 4. Розрахувати кількість гарячих і холодних напоїв, борошняно-кондитерських виробів для ресторану загальноміського вищого класу з урахуванням коефіцієнтів Приблизних норм споживання гарячих, холодних напоїв, борошняно-кондитерських виробів на одну людину вказано у табл. 1.

Завдання 5. Розробити план-меню для ресторану загальноміського вищого класу враховуючи розподіл страв по групах, асортиментний мінімум для ресторану загальноміського вищого класу та сезонності. Форма план-меню наведена в Додатку 1.

Змістовий модуль III. Характеристика процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 5. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства

Заняття 9. Відпрацювання техніки попередньої сервіровки столів у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. Відобразити схематично попередню сервіровку столу до сніданку. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати (СДО: описати) техніку попереднього сервірування столу до сніданку:

- підготовка столового посуду, приборів та ресторанної білизни;
- покриття столу скатертиною;
- порядок сервіровки столу посудом, приборами, склом;
- викладання полотняної серветки.

Завдання 2. Відобразити схематично попередню сервіровку столу до обіду. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати (СДО: описати) техніку попереднього сервірування столу до обіду:

- підготовка столового посуду, приборів та ресторанної білизни;
- покриття столу скатертиною;
- порядок сервіровки столу посудом, приборами, склом;
- викладання полотняної серветки.

Завдання 3. Відобразити схематично попередню сервіровку столу до вечері. Виконати опис елементів сервіровки.

Відпрацювати (СДО: описати) техніку попереднього сервірування столу до вечері:

- підготовка столового посуду, приборів та ресторанної білизни;
- покриття столу скатертиною;
- порядок сервіровки столу посудом, приборами, склом;
- викладання полотняної серветки.

Заняття 10. Відпрацювання техніки обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Ви працюєте метрдотелем у ресторані «Україночка». Увечері завітала група відвідувачів - дві жінки, два чоловіки.

Завдання 1. Виконати схему попереднього сервування столу у ресторані вищого класу у вечірній час. Вказати опис елементів сервування столу.

Завдання 2. Вказати елементи, якими офіціант виконає досервування столу відповідно до замовлення:

<i>Перець болгарський, помідори фаршировані сиром</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Птиця «Галантин»</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Форель смажена із складним овочевим гарніром</i>	<i>4 порц.</i>
<i>Тістечко бісквітне з вершковим кремом</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Морозиво з шоколадним соусом</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Вода мінеральна негазована</i>	<i>2 л</i>
<i>Хліб</i>	<i>12 кус</i>
<i>Кава з молоком</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Латте</i>	<i>2 порц.</i>
<i>Вино біле напівсолодке</i>	<i>750 мл</i>

Завдання 3. Підібрати посуд для подачі страв та напоїв, які вказані у замовленні, та вказати порядок їх подавання.

Завдання 4. Вказати варіанти розрахунку гостей.

Варіант 2

Ви працюєте адміністратором у гриль-барі «Ряба» вищого класу. В обідній час завітав постійний відвідувач закладу.

Завдання 1. Виконати схему попереднього сервування столу у гриль-барі вищого класу у обідній час. Вказати опис елементів сервування столу.

Завдання 2. Вказати елементи, якими офіціант виконає досервування столу відповідно до замовлення:

<i>Салат "Грецький"</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Яйця фаршировані паштетом з печінки</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Курчата-гриль із овочами гриль та пряним соусом</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Пудинг сирний з курагою</i>	<i>1 порц.</i>
<i>Сік апельсиновий</i>	<i>1 л</i>
<i>Хліб</i>	<i>4 кус</i>
<i>Вино червоне напівсухе</i>	<i>300 мл</i>

Завдання 3. Підібрати посуд для подачі страв та напоїв, які вказані у замовленні, та вказати порядок їх подавання.

Завдання 4. Вказати варіанти розрахунку гостей.

Тема 6. Техніки подавання страв у закладах ресторанного господарства. Особливості подачі страв та напоїв у закладах ресторанного господарства

Заняття 11. Відпрацювання техніки обслуговування при подаванні закусок та перших страв (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «вищий» англійським способом при подаванні таких закусок та страв: судак фарширований; солянка м'ясна (перша страва).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

Завдання 2. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті з методом обслуговування «на стіл» при подаванні таких закусок та страв: рибне асорті; млинці з ікорним соусом (гаряча закуска).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

Варіант 2

Завдання 1. Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «люкс» французьким способом при подаванні таких закусок та страв: короп під маринадом; язик у сметанному соусі (гаряча закуска).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

Завдання 2. Відпрацювати техніку при індивідуальному обслуговуванні гостей у ресторані класу «вищий» при подаванні таких закусок та страв: салат-коктейль із морепродуктів; борщ гуцульський у глечики.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страв та закусок.

Підібрати матеріально-технічне забезпечення та відпрацювати техніку обслуговування гостей при даному способі.

Заняття 12. Відпрацювання техніки обслуговування при подаванні других страв, солодких страв та гарячих напоїв (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «люкс» французьким способом при подаванні таких страв: біфштексу із складним овочевим гарніром та соусом; млинчики із карамелізованою грушею.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страви та десерту. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі страв.

Завдання 2. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті з нагоди дня народження тарілочним способом при подаванні таких солодких страв та гарячих напоїв: самбук із вершками (солодка страва); кава чорна натуральна з молоком.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодких страв та гарячих напоїв. Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодкої страви та кондитерським виробам. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі солодкої страви та кондитерським виробам

Варіант 2

Завдання 1. Відпрацювати техніку обслуговування гостей у ресторані класу «вищий» англійським способом при подаванні таких страв та напоїв:

індичка запечена із складним овочевим гарніром; чай чорний байховий (парами).

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі страви та гарячого напою. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі страви та гарячого напою.

Завдання 2. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті способом «у стіл» при подаванні таких солодких страв та кондитерських виробів: яблука, смажені у тісті (гаряча солодка страва); тістечка в асортименті.

Охарактеризувати спосіб подавання та вказати температуру подачі солодкої страви та кондитерським виробам. Відобразити дії та матеріально-технічне забезпечення для даного способу подачі солодкої страви та кондитерським виробам.

Тема 7. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином. Рекомендації щодо вживання алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв

Заняття 13. Складання карти вин. Відпрацювання техніки обслуговування гостей винами у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Завдання 1. (Варіант 1) Скласти фрагмент карти вин для ресторану вищого класу «Морський бриз» - пункт «Вина».

Напої у пункті «Вина» вказати за групами, у певній послідовності згідно структури карти вин із зазначенням відповідної інформації:

- назву вина;
- назву винограду або регіону походження;
- марку вина, тобто назву господарства, де було виготовлене вино, або компанію, де його розливали у пляшки;
- місткість пляшки або порції (в одиницях вимірювання: літрах, мілілітрах);
- ціну (в ресторанах класу «люкс» інколи вона не зазначається)
- рік врожаю;
- сорт або сорти (як правило, не більше двох) винограду, з яких виготовлене вино;
- кількість років витримки;
- категорію вина за вмістом цукру: brut — дуже сухе, sec — напівсухе, demi-sec — напівсолодке, doux — солодке і т. д.
- вміст спирту у вині (рідко).

При підборі вин використовувати пошукову систему Google.

Завдання 1. (Варіант 2) Скласти фрагмент карти вин для ресторану вищого класу «Лісова діброва» - пункт «Вина».

Напої у пункті «Вина» вказати за групами, у певній послідовності згідно структури карти вин із зазначенням відповідної інформації:

- назву вина;
- назву виноградника або регіону походження;
- марку вина, тобто назву господарства, де було виготовлене вино, або компанію, де його розливали у пляшки;
- місткість пляшки або порції (в одиницях вимірювання: літрах, мілілітрах);
- ціну (в ресторанах класу «люкс» інколи вона не зазначається)
- рік врожаю;
- сорт або сорти (як правило, не більше двох) винограду, з яких виготовлене вино;
- кількість років витримки;
- категорію вина за вмістом цукру: brut — дуже сухе, sec — напівсухе, demi-sec — напівсолодке, doux — солодке і т. д.
- вміст спирту у вині (рідко).

При підборі вин використовувати пошукову систему Google.

Завдання 2. Двоє жінок зробили замовлення у ресторані класу «люкс» — сухе біле вино «Cool Climate Riesling» (Кул Клаймет Рислінг).

Характеристика: Південна Австралія, об'єм 0,75л, 560 грн., середній вік лози 20 років, висота над рівнем моря 460 м, виноград збирають під час прохолодних ночей, ягоди подрібнюють у пресі з повітряною подушкою, колір світло-солом'яний, аромат насичений, мінеральний з нотками лайму, лимону, пряностей, смак свіжий живий гарно збалансований з нотками цедри, міцність 12%, сухе, виробник Calabria Family Wines, рік виготовлення 2017.

1.1. Запропонувати закуски і страви до вина.

1.2. Вказати порядок дій під час презентації вина гостям.

1.3. Вказати порядок дій при відкритті пляшки вина. Зобразити інвентар, який застосовується сомельє при відкритті пляшки та надати характеристику.

1.4. Вказати порядок дій під час процесу дегустації вина. Зобразити інвентар, який застосовується сомельє для дегустації вин та надати характеристику.

1.5. Вказати процес наповнення чарок вином. Зобразити скляний посуд, який застосовується для подачі білих столових вин та надати характеристику.

Завдання 3. Жінка з чоловіком замовили у ресторані «вищого» класу страви з дичини.

2.1. Порекомендувати вино до замовлених страв. Вказати повну характеристику вина.

2.2. Вказати порядок дій при декантації вина. Зобразити інвентар, який застосовує сомельє при декантації вина та надати характеристику.

Завдання 4. Гості ресторану «вищого» класу зробили замовлення десертів - шоколадний фондан, морозиво з фруктами.

3.1. Порекомендувати вино до замовлених страв. Вказати повну характеристику вина.

3.2. Вказати та зобразити яким скляним посудом до сервірувався стіл та надати характеристику.

3.3. Вказати порядок дій при повторному замовленні відвідувачами того ж самого вина.

Заняття 14. Відпрацювання техніки обслуговування гостей алкогольними, слабоалкогольними і безалкогольними напоями (2 год.)

Завдання 1. Група відвідувачів замовила у ресторані вищого класу горілку «Давньокиївську» та настоянку «Мисливську».

1.1. Запропонувати закуски та страви до напоїв. Вказати температуру подавання алкогольних напоїв відповідно до сезонності.

1.2. Вказати та зобразити скляний посуд, яким потрібно відповідно до замовлення досервувати стіл.

Завдання 2. Відвідувачі ресторану, після вибору страв та закусок, із алкогольних напоїв замовили віскі.

2.1. Охарактеризувати даний міцний алкогольний напій, вказати особливості його споживання.

2.2. Вказати та зобразити асортимент скляного посуду, який використовується для подавання даного міцного алкогольного напою.

Завдання 3. Жінка з чоловіком, після вибору страв, замовили із алкогольних напоїв текілу.

3.1. Охарактеризувати даний міцний алкогольний напій, вказати особливості його споживання.

3.2. Вказати та зобразити асортимент скляного посуду, який використовується для подавання даного міцного алкогольного напою.

Завдання 4. На завершальному етапі обслуговування бенкету організована подача нарядних напоїв: кави, чаю.

4.1. Порекомендувати міцний алкогольний напій, який подається на диджестив. Охарактеризувати особливості подачі та споживання даного напою.

4.2. Вказати і зобразити скляний посуд для подачі напою.

Завдання 5. У пивному барі група відвідувачів замовили закуски із морепродуктів, із копченої риби, плато копчених м'ясних делікатесів.

5.1. Порекомендувати до закусок відповідні види пива, вказати температуру їх подачі.

5.2. Охарактеризувати та зобразити асортимент скляного посуду, який використовується для подавання пива.

Завдання 6. Група відвідувачів у ресторані першого класу замовила смажені та гострі страви, копченості.

6.1. Порекомендувати лікувально-столові мінеральні води.

6.2. Охарактеризувати техніку обслуговування безалкогольними напоями у скляній тарі.

Завдання 7. При груповому обслуговуванні у ресторані першого класу замовлено фірмовий безалкогольний напій: морс журавлиний у глечики.

7.1. Охарактеризувати і зобразити посуд, у якому подадуть напій до столу і посуд для індивідуального споживання напою.

7.2. Вкажіть температуру подачі безалкогольних напоїв.

6 семестр

Змістовий модуль IV. Організація обслуговування бенкетів та прийомів

Тема 8. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чаю

Заняття 15. Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду, а також чисельності офіціантів для проведення бенкетів із розміщенням за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами. Сервірування бенкетних столів та відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкетах відповідно до завдання (2 год.)

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету у ресторані «Надія», зал «Європейський» на 30 осіб* (з них 4 почесних осіб) з нагоди приїзду до міста Прем'єр-міністра України. Замовником виступає Івано-Франківська обласна державна адміністрація. Бенкет організовується 1 травня поточного року о 15 год.

**(Чисельність гостей для кожного студента береться із порядку розміщення у журналі оцінювання із дописуванням вкінці «0»).*

Завдання 1.2. Розрахувати площу бенкетної зали, довжину та кількість бенкетних столів, скатертин, серветок, кількість офіціантів для проведення даного бенкету.

Завдання 1.3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення даного бенкету.

Завдання 1.4. Зобразити схему повної сервіровки та вказати елементи сервування бенкетних столів відповідно до даного бенкету.

Завдання 1.5. Охарактеризувати техніку обслуговування гостей на даному бенкеті.

Завдання 2. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету у ресторані «Альпійський», зал бенкетний на 50* осіб з нагоди святкування Дня народження. Замовником виступає фізична особа – Бойчук А.А. Бенкет організовується 20 травня поточного року о 18 год.

**(Чисельність гостей для кожного студента береться із порядку розміщення у журналі оцінювання із дописуванням вкінці «0»).*

Завдання 2.2. Розрахувати площу бенкетної зали, довжину та кількість бенкетних столів, скатертин, серветок, офіціантів для проведення даного бенкету.

Завдання 23. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення даного бенкету.

Завдання 2.4. Зобразити схематично часткову сервіровку столу та вказати порядок виконання сервування бенкетних столів відповідно до бенкету.

Завдання 2.5. Охарактеризувати техніку обслуговування гостей на даному бенкеті.

Тема 9. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю. Організація тематичних бенкетів. Особливості обслуговування прийомів за протоколом

Заняття 16. Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столових приборів і посуду, а також чисельності офіціантів для проведення бенкету-фуршету. Сервірування бенкетних столів та відпрацювання техніки обслуговування гостей на бенкетах відповідно до завдання (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету-фуршету (з подачею гарячих закусок, десертів, гарячих напоїв в обнос) у ресторані «Надія», зал «Європейський» на 150 осіб з нагоди з'їзду юристів України. Замовником виступає Івано-Франківська обласна організація Союзу юристів України. Бенкет організовується 15 листопада поточного року о 15 год.

Завдання 2. Розрахувати довжину та кількість фуршетних столів, скатертин, серветок, офіціантів і площу бенкетної зали для проведення бенкету-фуршету.

Завдання 3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення бенкету-фуршету.

Завдання 4. Відпрацювати техніку сервування фуршетних столів відповідно до бенкету-фуршету.

Завдання 5. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті-фуршеті.

Варіант 2

Завдання 1. Оформити замовлення-рахунок для проведення бенкету-фуршету (з частковим обслуговуванням) у ресторані «Під явором», зал центральний на 120 осіб з нагоди святкування професійного свята. Замовником виступає Івано-Франківський Національний Прикарпатський університет ім. В.Стефаника. Бенкет організовується 1 жовтня поточного року о 16 год.

Завдання 2. Розрахувати довжину та кількість фуршетних столів, скатертин, серветок, офіціантів і площу бенкетної зали для проведення бенкету-фуршету.

Завдання 3. Розрахувати кількість столового посуду, наборів для організації проведення бенкету-фуршету.

Завдання 4. Відпрацювати техніку сервування фуршетних столів відповідно до бенкету- фуршету.

Завдання 5. Відпрацювати техніку обслуговування гостей на бенкеті-фуршеті.

Змістовий модуль V. Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах та за їх межами

Тема 10. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. Види сніданків. Організація обслуговування послугою харчування у номерах

Заняття 17. Складання меню сніданків різних видів для туристів, які проживають у готелі (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Вказати коротку характеристику континентальному (європейському) сніданку, що організовується для харчування туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню континентального (європейського) сніданку на три дні для харчування туристів, які проживають у готелі. У меню сніданку страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику повному англійському сніданку, що організовується для харчування туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню повного англійського сніданку на три дні для харчування туристів, які проживають у готелі. У меню сніданку страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Варіант 2

Завдання 1. Вказати коротку характеристику сніданку континентальний плюс, що організовується для харчування туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню сніданку континентальний плюс на три дні для харчування туристів, які проживають у готелі. У меню сніданку страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику американському сніданку, що організовується для харчування туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню американського сніданку на три дні для харчування туристів, які проживають у готелі. У меню сніданку страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Тема 11. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів

Заняття 18. Складання меню для харчування туристів по типу напів пансіон, повний пансіон (2 год.)

Завдання 1. Вказати коротку характеристику харчування по типу напів пансіон (НВ) для туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню для харчування туристів, які проживають у готелі, по типу напів пансіон (НВ) (сніданок континентальний розширений, вечеря) у двох варіантах.

У меню сніданку, вечері страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику харчування по типу повний пансіон (ФВ) для туристів, які проживають у готелі.

Скласти меню для харчування туристів, які проживають у готелі, по типу повний пансіон (ФВ) (трьохразове харчування: сніданок континентальний розширений, обід, вечеря) у двох варіантах.

У меню сніданку, обіду, вечері страви та напої вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню.

Змістовий модуль VI. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 12. Організація обслуговування споживачів у спеціалізованих закладах ресторанного господарства

Заняття 19. Підбір напоїв, посуду, подача. Відпрацювання техніки обслуговування гостей у спеціалізованих закладах (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Особливості обслуговування споживачів у барах.

Завдання 1.1. Ситуація. Ви працюєте офіціантом-барменом у гриль-барі. Відвідувачі замовили рибу-гриль, шашлик, овочі натуральні, чай зелений, тістечко бісквітне, мінеральну воду, хліб: порекомендуйте алкогольні напої до основних страв, підберіть посуд та вкажіть температуру подачі підібраних напоїв; вкажіть порядок подачі страв та напоїв під час обслуговування відвідувачів у гриль-барі.

Завдання 1.2. Ситуація. Група відвідувачів у коктейль-барі замовили міцний короткий коктейль, коктейль на основі шампанського, глінтвейн, віскі, коньяк, канапе із шинкою, сирна закуска на шпажках, шоколад, лимон: підберіть посуд для подачі замовлених коктейлів, алкогольних напоїв, закусок; вкажіть температуру подачі замовлених коктейлів, алкогольних напоїв.

Завдання 1.3. Ситуація. Ви працює сомельє у винному барі. Група відвідувачів звернулися із проханням підібрати вино до смаженого курчати, запеченої качиної грудки, морозива із фруктами та шоколадного фондану: підберіть вина відповідно до страв, вкажіть посуд та температуру подачі підібраним винам.

Завдання 1.4. Ситуація. Група відвідувачів зробила у пивному барі замовлення: морепродукти у гострому соусі, креветки у маринаді, копчений лосось, чіпси картопляні: порекомендуйте відвідувачам відповідний слабоалкогольний напій, підберіть посуд, вкажіть температуру та техніку подачі; підберіть посуд для подачі замовлених закусок у пивному барі.

Завдання 2. Особливості обслуговування споживачів у кавярнях.

Завдання 2.1. Вкажіть зображення та охарактеризуйте аксесуари (інвентар) бариста на робочому місці.

Завдання 2.2. Вкажіть різні типи машин, що використовує бариста для приготування кави у закладах ресторанного господарства.

Завдання 2.3. Вкажіть характеристику найпопулярнішим сортам кави.

Завдання 2.4. Ситуація. Ви - бариста у молочному барі. Група відвідувачів замовила напої: каву чорну з молоком, каву по-східному, капучіно, латте-макіато, холодний кавовий коктейль: підберіть посуд для подачі кави та кавово-молочних напоїв, вкажіть температуру подачі гарячих напоїв дорослим відвідувачам та дітям.

Завдання 3. Особливості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з чайною концепцією.

Завдання 3.1. Вкажіть характеристику різним сортам чаю та особливості їх приготування: ступінь ферментації, особливості приготування кожного сорту чаю (температурний режим), зображення напою при подачі (колір приготовленого напою). Дані занесіть у таблицю.

Завдання 3.2. Вкажіть характеристику посуду, який використовується для заварювання різних сортів чаю та зобразіть його.

Завдання 3.3. Вкажіть структуру чайної карти.

Завдання 4. Особливості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства для дітей.

Завдання 4.1. Охарактеризуйте основні фактори при організації обслуговування у закладах ресторанного господарства для дітей.

Завдання 4.2. Вказати перелік рекомендованих та не рекомендованих продуктів для дітей, який необхідно враховувати при складанні меню для дитячого свята.

Завдання 4.3. Виконати варіанти складання серветок для дитячого столу у закладах ресторанного господарства для дітей (Презентація: «Схеми складання серветок для дитячого столу»).

Тема 13. Організація обслуговування споживачів за місцем роботи. Обслуговування споживачів за місцем навчання

Заняття 20. Складання меню комплексних обідів для харчування робітників промислових підприємств. Складання меню комплексних обідів для харчування школярів. (2 год.)

Завдання 1. Скласти меню комплексних обідів у двох варіантах на п'ять днів для робітників промислових підприємств.

Вказати назву страви/напою, вихід страви/напою, ціну страви/напою, загальну вартість комплексу.

Скористатись Збірником рецептур національних страв та кулінарних виробів, Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, Додаток 1, Додаток 2.

Завдання 2. Скласти меню комплексних обідів за днями тижня, користуючись орієнтовним переліком страв, виробів, напоїв, для школярів початкових класів (Додаток 1).

Вказати назву страви/напою, вихід страви/напою, ціну страви/напою, загальну вартість комплексу.

Тема 14. Організація обслуговування пасажирів на транспорті. Прискорені форми обслуговування

Заняття 21. Складання меню для обслуговування пасажирів на транспорті. Складання меню прискорених форм обслуговування у закладах ресторанного господарства (2 год.)

Варіант 1

Завдання 1. Скласти меню з гарячим харчуванням для туристів, що скористалися повітряним транспортом (Додаток 1): бізнес-клас; економ-клас. Дані розрахунків занести до таблиці.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику прискореній формі обслуговування - експрес-обіди, що використовується для обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях.

Скласти меню експрес-обіду у двох варіантах для харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях. У меню експрес-обіду асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід та єдину вартість комплексу.

Варіант 2

Завдання 1. Скласти меню денного раціону для харчування туристів, які подорожують на туристичних потягах та запропонувати номенклатуру послуг харчування для подорожуючих залізничним транспортом. Дані розрахунків занести до таблиці.

Завдання 2. Вказати коротку характеристику прискореній формі обслуговування - бізнес-ланч, що використовується для обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях.

Скласти меню бізнес-ланчу у двох варіантах для харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях. У меню бізнес-ланчу асортимент страв та напоїв вказати відповідно до правил запису страв та напоїв у меню, їх вихід та єдину вартість комплексу.

Зміст самостійної роботи студентів

Розподіл годин, виділених на вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Найменування видів робіт	Розподіл годин	
	денна форма	заочна форма
Самостійна робота, год, у т.ч.:	200	117
Опрацювання матеріалу, викладеного на лекціях	25	20
Підготовка до практичних занять та контрольних заходів	25	10
Підготовка звітів з практичних робіт	25	10
Підготовка до поточного контролю	25	10
Опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне вивчення	100	67

ПОЛІТИКА КУРСУ

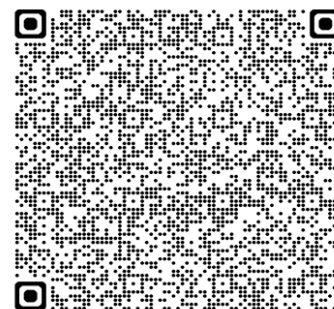
1) щодо системи поточного і підсумкового контролю

Організація поточного та підсумкового семестрового контролю знань студентів, проведення практик та атестації, переведення показників академічної успішності за 100-бальною шкалою в систему оцінок за національною шкалою здійснюється згідно з «Положенням про систему поточного і підсумкового контролю, оцінювання знань та визначення рейтингу здобувачів освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



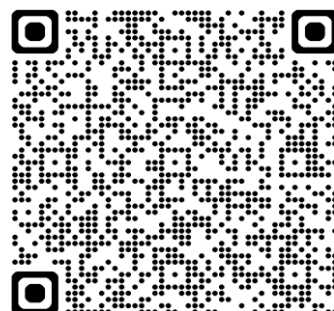
2) щодо оскарження результатів контрольних заходів

Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження оцінки з дисципліни отриманої під час контрольних заходів. Апеляція здійснюється відповідно до «Положення про політику та врегулювання конфліктних ситуацій». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



3) щодо відпрацювання пропущених занять

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу» здобувач допускається до семестрового контролю з конкретної навчальної дисципліни (семестрового екзамену, диференційованого заліку), якщо він виконав усі види робіт, передбачені на семестр навчальним планом та силабусом/робочою програмою навчальної дисципліни, підтвердив опанування на мінімальному рівні результатів навчання (отримав ≥ 35 бали), відпрацював визначені індивідуальним навчальним планом всі лекційні, практичні, семінарські та лабораторні заняття, на яких він був відсутній. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



4) щодо дотримання академічної доброчесності

«Положення про академічну доброчесність» закріплює моральні принципи, норми та правила етичної поведінки, позитивного, сприятливого, доброчесного освітнього і наукового середовища, професійної діяльності та професійного спілкування спільноти Університету, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



5) щодо використання штучного інтелекту

«Положення про академічну доброчесність» визначає політику щодо використання технічних засобів на основі штучного інтелекту в освітньому процесі. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).¹ «Положення про систему запобігання та виявлення академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації та фальсифікації академічних творів» містить рекомендації щодо використання в академічних текстах генераторів на основі штучного інтелекту. Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).



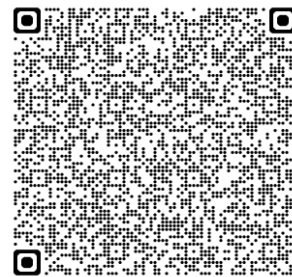
6) щодо використання технічних засобів в аудиторії та правила комунікації

Використання мобільних телефонів, планшетів та інших гаджетів під час лекційних та практичних занять дозволяється виключно у навчальних цілях (для уточнення певних даних, перевірки правопису, отримання довідкової інформації тощо). На гаджетах повинен бути активований режим «без звуку» до початку заняття. Під час занять заборонено надсилання текстових повідомлень, прослуховування музики, перевірка електронної пошти, соціальних мереж тощо. Під час виконання заходів контролю використання гаджетів заборонено (за винятком, коли це передбачено умовами його проведення). У разі порушення цієї заборони результат анулюється без права перескладання.

Комунікація відбувається через електронну пошту і сторінку дисципліни в Moodle.

7) щодо зарахування результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти

Процедури визнання результатів навчання, здобутих шляхом формальної/інформальної освіти визначаються «Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти». Ознайомитись з документом можна за [покликанням](#).²



МЕТОДИ НАВЧАННЯ

При вивченні дисципліни застосовується комплекс методів для організації навчання студентів з метою розвитку їх логічного та абстрактного мислення, творчих здібностей, підвищення мотивації до навчання та формування особистості майбутнього фахівця в галузі 24 Сфера обслуговування.

Програмний результат навчання ³	Метод навчання	Метод оцінювання
РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування	словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (ілюстрування, комп'ютерні і мультимедійні	усний контроль, диференційований залік/екзамен

споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності	методи); інтерактивні методи (дискусія, мозковий штурм, робота в команді (групах); мультимедійні методи	
---	--	--

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Вид	Зміст	% від загальної оцінки	Бал	
			min	max
Поточні контрольні заходи	всього	60	35	60
Підсумкові контрольні заходи	екзамен	40	25	40
Всього:	-	100	60	100

Процедура проведення контрольних заходів, а саме поточного контролю знань протягом семестру та підсумкового семестрового контролю,

регулюється «Положенням про систему поточного та підсумкового контролю оцінювання знань та визначення рейтингу студентів».

Кожен вид контролю передбачений з урахуванням результатів навчання. Видами діагностики та контролю знань студента з навчальної дисципліни є:

1. Фіксація **поточного** контролю здійснюється в «Електронному журналі обліку успішності академічної групи» на підставі чотирибальної шкали - «2»; «3»; «4»; «5». У разі відсутності студента на занятті виставляється «н». За результатами поточного контролю у Журналі, автоматично визначається підсумкова оцінка, здійснюється підрахунок пропущених занять.

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

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

Підсумковий контроль знань у формі екзамену (5, 6 семестр) проводиться у вигляді комп'ютерного тестування. За результатами підсумкового контролю (диференційований екзамен) студент може отримати 40 балів.

Студенти, які під час підсумкового контролю отримали 24 бали і менше, вважаються такими, що не здали екзамен/диференційований залік і повинні йти на перездачу.

Критерії оцінювання:

«незадовільно»	володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються окремими словами чи реченнями; володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність висловити думку на елементарному рівні; володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу;
«задовільно»	володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні; володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його

	частину; може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки;
«добре»	здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень: вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача; вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, та вміє застосовувати його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу;
«відмінно»	виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем; вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях; виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Загальна семестрова оцінка з дисципліни, яка виставляється в екзаменаційних відомостях оцінюється в балах (згідно Шкали оцінювання знань за ЄКТС) і є сумою балів отриманих під час поточного та підсумкового контролю.

Шкала оцінювання знань за ЄКТС:

Оцінка за національною шкалою	Рівень досягнень, %	Шкала ECTS
Національна диференційована шкала		
Відмінно	90 – 100	A
Добре	83 – 89	B
	75 – 82	C
Задовільно	67 – 74	D
	60 – 66	E
Незадовільно	35 – 59	FX
	0 – 34	F
Національна недиференційована шкала		
Зараховано	60 – 100	-
Не зараховано	0 – 59	-

Студенти, які не з'явилися на заліки/екзамени без поважних причин, вважаються такими, що одержали незадовільну оцінку.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2012, 280 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011, 584 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Вид. 2-ге. Київ : Ліра-К, 2011, 388 с.
5. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2011, 215 с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів : довідник бармена. Львів : Афіна, 2010, 315 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : довідник офіціанта. Львів : Афіна, 2009, 304 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник. Київ : Альтерпрес, 2009, 447 с.

9. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посіб. Харків : ХДАТОГХ, 2002, 214 с.
10. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса, 2000, 311 с.
11. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013, 250 с.
12. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра- К, 2010, 388 с.
13. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009, 342 с.
14. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа: підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2008, 398с.
15. Гайдук С.М., Юрчук К.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2006, 342 с.
16. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2003, 348 с.
17. Мальська М.П., Гаталюк Н.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013, 304 с.
18. Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів: підручник. Київ : Вища школа, 2000, 519 с.

Додаткова література

19. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу : уклад. Малюк Л.П., Черевко О.І., Дейниченко Г.В. Харків : ХДУХТ, 2003, 488 с.
20. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності : уклад. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Київ : А.С.К. Арій, 2000, 848 с.
21. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни і визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Київ, 2003. № 185. (Національний стандарт України).
22. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. (Національний стандарт України).

Електронні інформаційні ресурси

23. Свідло К. В. Еногастрономія : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. 72 с. : Веб-сайт. URL: <http://eprints.kname.edu.ua/62324/1/%D0%A1%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%BB%D0%BE%2C%20%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%BF%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%2C%20186%D0%9B%2C%202022%2C%20pdf.pdf> (дата звернення: 25.08.2025).

24. Організація харчування туристів в походах. infotour.in.ua : Веб-сайт.
URL: <https://infotour.in.ua/grabovsky58.htm> (дата звернення: 25.08.2025).
25. Контроль якості харчування в закладах освіти. ГО «Основи свідомості» : Веб-сайт. URL: <https://gosvidomi.wixsite.com/svidomi/post/%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8C-%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96-%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B2-%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D1%85-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8> (дата звернення: 26.08.2025).
26. Реформа шкільного харчування. Рубрика «Все по поличках» : Веб-сайт. URL: <https://rubryka.com/article/school-meals/> (дата звернення: 27.08.2025).
27. Історія виникнення більярду, перші більярдні столи. ТТ- billiard : Веб-сайт. URL: <https://tt-billiard.ua/ua/article/istoriya-vozniknoveniya-bilyarda> (дата звернення: 28.08.2025).
28. Історія сигар. «Embargo» : Веб-сайт. URL: <https://embargo.ua/ua/articles/istorija-sigar-ua/> (дата звернення: 28.08.2025).
29. Історія виникнення кальяну. ST-Market : Веб-сайт. URL: <https://st-market.com.ua/ua/istoriia-kalianu-pershii-kalian> (дата звернення: 29.08.2025).