

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

І.А. Назаренко, К.А. Заболотня

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ
ДИСЦИПЛІНИ**

**ПОГЛИБЛЕНЕ ВИВЧЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

**Кривий Ріг
2017**

УДК 378.147.091-024.13:640.412'432(072)

Н 19

Рецензенти:

Р.П. Никифоров, кандидат технічних наук, доцент

А.В. Возняк, кандидат технічних наук, доцент

Назаренко, І.А.

Н 19 Методичні рекомендації для вивчення дисципліни «Поглиблене вивчення організації готельно-ресторанної справи» [Текст] : для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр / І.А. Назаренко, К.А. Заболотня; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС.– Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2017. – 50 с.

Методичні рекомендації призначені для студентів денної та заочної форм навчання і включають інформацію щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських занять, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються студентами протягом вивчення дисципліни. Методичні рекомендації містять перелік тем для підготовки рефератів (доповідей), питань для підготовки до підсумкового контролю та список рекомендованої літератури.

© Назаренко І.А., Заболотня К.А., 2017

© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2017

ЗМІСТ

ВСТУП	5
ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	7
ЧАСТИНА 2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	17
Змістовий модуль 1. Організація роботи сучасних закладів ресторанного господарства.....	18
Змістовий модуль 2. Номенклатура послуг і сучасні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.....	20
ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	26
Змістовий модуль 1. Організація роботи сучасних закладів ресторанного господарства.....	27
Змістовий модуль 2. Номенклатура послуг і сучасні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.....	31
ТЕМАТИКА РЕФЕРАТІВ (ДОПОВІДЕЙ)	44
ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ	46
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	49

ВСТУП

Курс «Поглиблене вивчення організації готельно-ресторанної справи» спрямовано на формування у студентів комплексу поглиблених знань у сфері організації готельно-ресторанного господарства в сучасних умовах, набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок з організації кейтерингового обслуговування, організації дозвілля у закладах ресторанного господарства, організації обслуговування різних контингентів споживачів та організації закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Вивчення дисципліни передбачає читання лекцій, виконання студентами індивідуальної і самостійної роботи, а також проведення практичних (семінарських) занять, метою яких є закріплення теоретичних знань та набуття практичних навичок. На практичних (семінарських) заняттях також проводяться дискусії з метою поглибленого вивчення тем курсу.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні набути такі **компетенції**:

знання та розуміння:

- особливостей організації повносервісного кейтерингового обслуговування;
- організації дозвілля в закладах ресторанного господарства;
- організації обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів;
- особливостей обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях;
- особливостей обслуговування споживачів у номерах готелю;
- організації обслуговування учасників різних заходів;
- основних принципів організації харчування туристів;
- організації обслуговування індивідуальних туристів;
- організації обслуговування групи туристів;
- особливостей асортиментної політики закладів ресторанного господарства фітнес-центрів;
- організації обслуговування пасажирів на залізничному, автомобільному, повітряному та водному транспорті;
- особливостей обслуговування та номенклатури послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями;
- характеристик закладів ресторанного господарства сучасних форматів;

застосування знань і розуміння:

- уміння підбирати посуд, меблі та обладнання для організації кейтерингового обслуговування;
- уміння створювати умови для надання споживачам програм за різними напрямками;
- уміння організовувати дитячі банкетні;
- уміння надавати послуги з організації харчування учасникам різних заходів;
- використовувати набуті знання щодо правил обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства в практичній діяльності;

розв'язувати проблемні ситуації в процесі поглибленого вивчення функції обслуговування в закладах ресторанного господарства;

формування суджень:

здатність до використання набутих знань, професійних технологій та інновацій у практичній діяльності;

здатність до критичного оцінювання стану та тенденції розвитку сучасних закладів ресторанного господарства.

Методичні рекомендації розроблені відповідно до навчальної та робочої програми дисципліни, містять інформацію щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських занять, завдань для самостійного вивчення тем, перелік тем для підготовки рефератів (доповідей), питань для підготовки до підсумкового контролю, що в комплексі забезпечить ефективну підготовку студентів за професійним напрямком.

ЧАСТИНА 1.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Обов'язкова для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	
Загальна кількість годин – 120	Семестр	
	8-й	8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4	Лекції	
	30	6
	Практичні, семінарські	
	30	8
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	60	136
Вид контролю: Екзамен		

2. Ціль та завдання дисципліни

Ціль – формування у студентів комплексу поглиблених знань у сфері організації готельно-ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання: теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації кейтерингового обслуговування, організації дозвілля у закладах ресторанного господарства, організації обслуговування різних контингентів споживачів та організації закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб.	сам. робота		л	п	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Організація роботи сучасних закладів ресторанного господарства										
Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування	20	4	4		12	40	2	2		36
Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	10	2	2		6					
Разом за змістовим модулем 1	30	6	6		18	40	2	2		36
Змістовий модуль 2. Номенклатура послуг і сучасні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства										
Тема 1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	10	2	4		4	110	4	6		100
Тема 2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	22	6	6		10					
Тема 3. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	14	4	4		6					
Тема 4. Особливості обслуговування туристів	18	4	4		10					
Тема 5. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	8	2	2		4					
Тема 6. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)	18	6	4		8					
Разом за змістовим модулем 2	90	24	24		42	110	4	6		100
Усього годин	120	30	30		60	150	6	8		136

4. Теми семінарських/практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Семінар - дискусія Особливості організації кейтерингового обслуговування.	2
2	Семінар - дискусія Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.	2
3	Семінар - дискусія Види заходів та асортимент послуг з дозвілля.	2
4	Семінар - дискусія Особливості організації дитячого дозвілля.	2
5	Семінар - дискусія Організація харчування та обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів.	2
6	Семінар - дискусія Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях.	4
7	Семінар - дискусія Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю. Характеристика послуги «Room service».	2
8	Семінар – дискусія Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів.	4
9	Семінар - дискусія Організація обслуговування індивідуальних туристів.	2
10	Семінар – дискусія Організація обслуговування групи туристів.	2
11	Семінар - дискусія Особливості обслуговування пасажирів на різних видах транспорту.	2
12	Семінар - дискусія Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів.	2
13	Семінар - дискусія Організація обслуговування та номенклатура послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями.	2

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів (доповідей) за обраною темою.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Організація роботи сучасних закладів ресторанного господарства			
Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування	12	Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Організація кейтерингового обслуговування» Підготовка доповіді	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	6	Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства» Підготовка доповіді	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Разом змістовий модуль 1	18		
Змістовий модуль 2. Номенклатура послуг і сучасні вимоги до організації обслуговування в закладах ресторанного господарства			
Тема 1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	4	Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей» Підготовка доповіді	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	10	Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі». Підготовка доповіді	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 3. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	6	Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів» Підготовка доповіді	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 4. Особливості обслуговування туристів	10	Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Особливості обслуговування туристів»	Фронтальне та індивідуальне опитування,

		Підготовка доповіді	тестування, заслуховування доповідей
Тема 5. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	4	Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Організація обслуговування пасажирів на транспорті» Підготовка доповіді	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Тема 6. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)	8	Опрацювання конспекту лекцій за темою: «Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)» Підготовка доповіді	Фронтальне та індивідуальне опитування, тестування, заслуховування доповідей
Разом змістовий модуль 2	42		
Разом	60		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності														
	Загальні						Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Знання та розуміння особливостей організації повносервісного кейтерингового обслуговування								+							
2. Знання організації дозвілля в закладах ресторанного господарства								+							
3. Знання організації обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів								+							
4. Знання особливостей обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях								+							
5. Знання особливостей обслуговування споживачів у номерах готелю								+							
6. Знання організації обслуговування учасників різних заходів								+							

7. Знання організації обслуговування індивідуальних туристів									+						
8. Знання організації обслуговування групи туристів									+						
9. Знання організації обслуговування пасажирів на транспорті										+					
10. Знання особливостей обслуговування та номенклатури послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями											+				
11. Знання характеристик закладів ресторанного господарства сучасних форматів											+				
12. Уміння використувати набуті знання щодо правил обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства у практичній діяльності													+		
13. Уміння розв'язувати проблемні ситуації в процесі поглибленого вивчення функції обслуговування в закладах ресторанного господарства														+	

8. Форми викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), підготовка доповідей.

9. Методи оцінювання

Поточний контроль передбачає усний контроль (фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення доповідей), тестовий контроль.

Підсумковий контроль проводиться у формі складання екзамену. Екзамен складається студентами в період, визначений навчальним планом, в терміни, передбачені розкладом.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються протягом семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Підготовка презентації доповіді	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2	2	1			5
Тема 2	2	2	1			5
Разом змістовий модуль 1	4	4	2		5	15
Змістовий модуль 2						
Тема 1	2	2	1			5
Тема 2	2	2	1			5
Тема 3	2	2	1			5
Тема 4	2	2	1			5
Тема 5	2	2	1			5
Тема 6	2	2	1			5
Разом змістовий модуль 2	12	12	6		5	35
Разом						50

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій з дисципліни «Поглиблене вивчення організації готельно-ресторанної справи» для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. і заоч. форм навчання / І.А. Назаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 202 с.
2. Поглиблене вивчення організації готельно-ресторанної справи : засоби діагностики знань для студ. напр. підг. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. і заоч. форм навчання / І.А. Назаренко, А.В. Клименко; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 29 с.
3. Контрольні питання з курсу.
4. Тестові завдання для проведення поточного модульного контролю з дисципліни.
5. Мультимедійні презентації з курсу.

12. Рекомендована література

Базова

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: для вищ.навч.закл. / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
3. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування” / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
4. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В.Архіпов. – К, Інкос, 2007 – 280 с.
5. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К: КНТУ, 2005. – 632 с.

Допоміжна

1. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 288 с.
2. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / С.В. Кононыхин. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300 с.
3. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 272 с.
4. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: афіша. 2005. – 336 с.
6. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.С. Литвиненко – К: КНТЕУ, 2005. – 85 с.
7. Зигель Л. и С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. / Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАЩ Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: АCADEMIA, 2003. – 416 с.
9. Крымская Б.А.. Справочник официанта / Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.:

Экономика, 1986. – 192 с.

10. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. – 128 с.
11. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».

Інформаційні ресурси

1. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < prohotelia.com.ua >.
2. Prohotel. Портал про гостиничний бізнес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < www.prohotel.ru >.
3. deRestoran Кафе та ресторани України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://derestoran.com/>>.
4. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://uahotels.com.ua/restaurants.html>>.
5. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < <http://www.ukrbiz.net>>.
6. Офіційний сайт компанії «Ресторатор Україна» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>>.

**ЧАСТИНА 2.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО
СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування

Семінар 1.1 Особливості організації кейтерингового обслуговування

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Загальна характеристика кейтерингового обслуговування
2. Види кейтерингу, їх характеристика.
3. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування
4. Класифікація кейтерингових послуг
5. Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні
6. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування
7. Особливості обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг
8. Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування
9. Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація рефератів (доповідей).

Семінар 1.2 Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика матеріально-технічної бази організації виїзного обслуговування
2. Асортимент та характеристика кухонного устаткування та інвентарю для приготування продукції
3. Асортимент та характеристика обладнання і посуду для транспортування готової продукції та напівфабрикатів
4. Асортимент та характеристика меблів для проведення заходів
5. Асортимент та характеристика столового посуду та столової білизни для організації виїзного обслуговування
6. Асортимент та характеристика предметів декору для оформлення приміщення

7. Асортимент та характеристика меблі та іншого обладнання для проведення заходів на природі
8. Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування
9. Вимоги до форми обслуговуючого персоналу, його підготовки та техніки роботи

2. *Письмове опитування.*

3. *Презентація рефератів (доповідей).*

Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства

Семінар 2.1 Види заходів та асортимент послуг з дозвілля

План заняття:

1. *Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства
2. Особливості музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства
3. «Жива» музика в закладах ресторанного господарства
4. Характеристика музичного обслуговування з використанням музичних автоматів, відео- та аудіоапаратури
5. Організація розваг у нічних клубах, ресторанах з дискотекою
6. Асортимент послуг спортивного дозвілля
7. Особливості організації спортивного дозвілля в закладах ресторанного господарства
8. Форми поєднання більярдної гри з підприємствами ресторанного господарства
9. Переваги від надання послуг спортивного дозвілля в закладах ресторанного господарства
10. Особливості організації розважальних шоу-програм в закладах ресторанного господарства

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Презентація рефератів (доповідей).*

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

НОМЕНКЛАТУРА ПОСЛУГ І СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей

Семінар 1.1 Особливості організації дитячого дозвілля

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей
2. Вимоги до розташування закладів ресторанного господарства для дітей
3. Особливості оформлення залів закладів ресторанного господарства для дітей
4. Асортимент послуг дитячого дозвілля
5. Особливості організації дитячого дозвілля

2. Письмове опитування.

3. Презентація рефератів (доповідей).

Семінар 1.2 Організація харчування та обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Асортимент послуг закладів ресторанного господарства для дітей
2. Меню закладів ресторанного господарства для дітей
3. Види дитячих банкетів
4. Сервірування дитячих столів
5. Варіанти складання серветок дитячої тематики
6. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація рефератів (доповідей).

Тема 2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі

Семінар 2.1 Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях

План заняття:

1. *Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*
 1. Типи закладів ресторанного господарства, які передбачають при готелях
 2. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях
 3. Види сніданків, які пропонують в закладах ресторанного господарства при готелях
 4. Організація сніданку в готелях
 5. Особливості обслуговування в обідній час
 6. Особливості сервірування столів для експрес-обідів
 7. Форми розрахунку при обслуговуванні в закладах ресторанного господарства при готелях
 8. Організація «шведського столу» в закладах ресторанного господарства при готелях
 9. Характеристика додаткових послуг закладів ресторанного господарства при готелях
2. *Індивідуальне тестування.*
3. *Презентація рефератів (доповідей).*

Семінар 2.2 Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю. Характеристика послуги «Room service»

План заняття:

1. *Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*
 1. Характеристика послуги «Room service»
 2. Меню страв та асортимент напоїв для обслуговування у номерах готелю
 3. Матеріально-технічна база барів та буфетів на поверхах
 4. Основні етапи підготовки до обслуговування у номерах готелю
 5. Техніка роботи офіціанта під час обслуговування у номері готелю
 6. Форми розрахунку зі споживачем при обслуговуванні у номері готелю
 7. Характеристика послуги «Mini-Bar»
 8. Асортимент продукції у міні-барі
 9. Вимоги, що висуваються до міні-бару
 10. Особливості поповнення міні-бару та розрахунку за спожиту продукцію
2. *Письмове опитування.*
3. *Презентація рефератів (доповідей).*

Тема 3. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів

Семінар 3.1 Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів
2. Підготовка персоналу закладів ресторанного господарства до обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів
3. Форми обслуговування учасників ділових, культурних, громадських заходів
4. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми
5. Організація харчування на виставках та ярмарках
6. Асортимент продукції закладів ресторанного господарства при фітнес-центрах
7. Види барів при фітнес-центрах, їх характеристика
8. Види банкетів, що проводяться на базі фітнес центрів
9. Обслуговування учасників спортивних змагань
10. Організація харчування глядачів спортивних змагань
11. Організація харчування споживачів у торговельно-розважальних комплексах
12. Сутність послуги Cash Catering

2. Індивідуальне тестування.

3. Презентація рефератів (доповідей).

Тема 4. Особливості обслуговування туристів

Семінар 4.1 Організація обслуговування індивідуальних туристів

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Комплекс послуг харчування, які надаються іноземним туристам
2. Підготовка до прийому іноземних гостей
3. Види сніданків, що пропонуються туристам

4. Типи закладів ресторанного господарства в яких здійснюється обслуговування туристів
 5. Особливості формування меню для іноземних туристів
 6. Особливості обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства
 7. Організація обслуговування туристів з дітьми
 8. Форми розрахунку за харчування
2. *Письмове опитування.*
3. *Презентація рефератів (доповідей).*

Семінар 4.2 Організація обслуговування групи туристів

План заняття:

1. *Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*
1. Особливості обслуговування групи туристів у закладах ресторанного господарства
 2. Організація обслуговування туристів під час подорожі на транспорті, при виїзді за місто
 3. Меню сніданків, обідів та вечерь для обслуговування групи туристів у дорозі
 4. Форми розрахунку за харчування
 5. Організація дозвілля туристів
2. *Індивідуальне тестування.*
3. *Презентація рефератів (доповідей).*

Тема 5. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

Семінар 5.1 Особливості обслуговування пасажирів на різних видах транспорту

План заняття:

1. *Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*
1. Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах
 2. Характеристика купе-буфетів, вагонів-ресторанів
 3. Матеріально-технічна база купе-буфетів, вагонів-ресторанів
 4. Порядок підготовки до рейсу.
 5. Типи закладів ресторанного господарства при аеровокзалах
 6. Функції та перелік послуг, які може надавати підприємство при організації бортового харчування

7. Прийняття замовлення на харчування від представників авіакомпаній
 8. Особливості функціонування цехів бортового харчування
 9. Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси
 10. Порядок наземного обслуговування повітряного судна
 11. Обслуговування пасажирів після зльоту
 12. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті
 13. Організація харчування пасажирів на водному транспорті
2. *Індивідуальне тестування.*
 3. *Презентація рефератів (доповідей).*

Тема 6. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)

Семінар 6.1 Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів

План заняття:

1. *Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*
 1. Характеристика формату Fast Casual
 2. Характеристика формату Quick Service Restaurant
 3. Характеристика формату Casual Dining
 4. Характеристика формату Street food
 5. Характеристика формату Fast food
 6. Характеристика формату Food Court
 7. Характеристика формату Free flow
 8. Характеристика формату Fine Dining
 9. Характеристика родинного ресторану
 10. Характеристика клубного ресторану
 11. Заклади швидкого обслуговування, що діють на території України
 12. Організація обслуговування споживачів у заміських ресторанах
2. *Індивідуальне тестування.*
3. *Презентація рефератів (доповідей).*

Семінар 6.2 Організація обслуговування та номенклатура послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями

План заняття:

1. *Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Характеристика закладів ресторанного господарства з національними кухнями.
 2. Організація обслуговування та номенклатура послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями.
- 2. Індивідуальне тестування.*
- 3. Презентація рефератів (доповідей).*

ЧАСТИНА 3.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
СТУДЕНТІВ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Організація кейтерингового обслуговування

Семінар 1.1 Особливості організації кейтерингового обслуговування

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

- 1) Вимоги до складання меню при кейтеринговому обслуговуванні
- 2) Підготовка персоналу служби кейтерингу до обслуговування
- 3) Переваги кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів

3. *Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

- 1 **Слово «кейтеринг» походить від англ. дієслова «cater», яке в перекладі означає**
 - 1) поставляти провізію, обслуговувати споживачів;
 - 2) ресторанне господарство;
 - 3) ресторанний бізнес.
- 2 **«Public catering» - це**
 - 1) ресторанне господарство;
 - 2) обслуговування споживачів;
 - 3) поставка провізії.
- 3 **«Catering trade» - це**
 - 1) ресторанне господарство;
 - 2) обслуговування споживачів;
 - 3) ресторанний бізнес.
- 4 **Суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що кейтерингова компанія**
 - 1) забезпечує замовнику доставку готової продукції ресторанного господарства в зазначене місце;
 - 2) забезпечує замовнику приготування, доставку готової продукції ресторанного господарства в зазначене місце, ресторанне обслуговування святкового заходу;
 - 3) забезпечує послуги харчування замовнику.

- 5 Кейтерингове обслуговування споживачів на вітчизняному ринку ресторанного господарства почало бурхливо розвиватися**
- 1) у 70-х рр. ХХ ст.;
 - 2) у 80-х рр. ХХ ст.;
 - 3) у 90-х рр. ХХ ст.
- 6 Найбільш популярний в індустрії харчування**
- 1) кейтеринг поза рестораном;
 - 2) кейтеринг в приміщенні;
 - 3) соціальний кейтеринг.
- 7 До корпоративних клієнтів відносять**
- 1) фірми, установи, підприємства;
 - 2) спілки, фірми, установи;
 - 3) асоціації, спілки, фірми.
- 8 За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на**
- 1) напівсервісне, повноцінне;
 - 2) сніданок, обід, вечеря;
 - 3) повносервісне, обслуговування готовими продуктами.
- 9 При кейтеринговому обслуговуванні готовим продуктами**
- 1) обслуговування готовими стравами в місці замовлення;
 - 2) ресторан виготовляє і реалізує страви, але не бере участі в обслуговуванні;
 - 3) обслуговування фаст-фудом.
- 10 Недолік ресторанного виїзного обслуговування полягає в тому, що цей вид послуг, несе**
- 1) великі витрати з оплати лізингу (приміщення, обладнання), страховки, накладних та виробничих витрат;
 - 2) високі витрати на транспортні засоби та спеціальне обладнання для зберігання та доставки страв, кулінарних і кондитерських виробів, напоїв;
 - 3) великі витрати на комунальні послуги.

4. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1,2,3,5,6,7,10,11,13,17]

Семінар 1.2 Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг

Методи контролю: усне та письмове опитування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

- 1) Асортимент та характеристика предметів декору для оформлення приміщення
- 2) Асортимент та характеристика меблі та іншого обладнання для проведення заходів на природі
- 3) Вимоги до вибору території для проведення кейтерингового обслуговування
- 4) Вимоги до форми обслуговуючого персоналу, його підготовки та техніки роботи

3. *Підготуйтеся до письмового опитування.*

4. *Підготуйте доповідь та її презентацію.*

Література [1,2,5,7,8,12,17,18-23]

Тема 2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства

Семінар 2.1 Види заходів та асортимент послуг з дозвілля

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*

2. *Самостійно опрацюйте питання:*

- 1) Організація розваг у нічних клубах, ресторанах з дискотекою
- 2) Форми поєднання більярдної гри з підприємствами ресторанного господарства
- 3) Переваги від надання послуг спортивного дозвілля в закладах ресторанного господарства

3. *Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

1 Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства включає

- 1) розважальну шоу-програму та музичне обслуговування;
- 2) розважальну шоу-програму, музичне обслуговування, спортивні ігрові види розваг;
- 3) концертну програму та організацію виставок.

2 Маркер - це людина, що працює

- 1) в маркетинговій компанії;
- 2) в більярдному клубі;
- 3) в боулінг-клубі.

- 3 Більярдні клуби відкриваються сьогодні за такими моделями**
- 1) комерційною, елітною, розважальною;
 - 2) розважальною, спортивно-розважальною, комерційною;
 - 3) комерційною, спортивною та елітною.
- 4 Більярдний стіл для професійних гравців має бути**
- 1) 6 футів;
 - 2) 9 футів;
 - 3) 12 футів.
- 5 Для комфортної гри в більярд на кожний стіл передбачено**
- 1) від 20 до 30 кв.м;
 - 2) від 30 до 40 кв.м;
 - 3) від 40 до 50 кв.м.
- 6 При створенні більярдного клубу слід встановлювати**
- 1) 1 більярдний стіл;
 - 2) 3-4 більярдні столи;
 - 3) 7-8 більярдних столів.
- 7 Пінспоттер - це**
- 1) пристрій, що автоматично розставляє кеглі у боулінг-клубах;
 - 2) трикутник для більярдних куль;
 - 3) працівник, що розставляє кеглі у боулінг-клубах.
- 8 Казино – це**
- 1) ігровий заклад, в якому з використанням рулетки, ігрових столів для карткових ігор і гри в кості, а також іншого ігрового устаткування здійснюється проведення азартних ігор з об'явою грошових чи інших майнових виграшів;
 - 2) ігровий заклад, в якому з використанням рулетки, ігрових столів для карткових ігор і гри в кості, а також іншого ігрового устаткування здійснюється проведення азартних ігор без об'яви грошових чи інших майнових виграшів;
 - 3) ігровий заклад з гральними автоматами та картковими іграми.
- 9 Види комплектації столів казино**
- 1) економ; стандарт; ексклюзив;
 - 2) економ; люкс; ексклюзив;
 - 3) стандарт; люкс; ексклюзив.
- 10 У зоні службових приміщень казино передбачаються**
- 1) ізольоване приміщення для співробітників служби безпеки; сейфова кімната;
 - 2) кімнати відпочинку круп'є; ізольоване приміщення для співробітників служби безпеки; сейфова кімната;
 - 3) кімнати відпочинку круп'є; ізольоване приміщення для співробітників служби безпеки; сан-вузли для співробітників.

4. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1,2,5,7,8,12,17-23]

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

НОМЕНКЛАТУРА ПОСЛУГ І СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей

Семинар 1.1 Особливості організації дитячого дозвілля

Методи контролю: усне та письмове опитування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Особливості оформлення залів закладів ресторанного господарства для дітей
3. *Підготуйтеся до письмового опитування.*
4. *Підготуйте доповідь та її презентацію.*

Література [1,2,3,5,6,7,10,18]

Семинар 1.2 Організація харчування та обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства різних типів

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Сервірування дитячих столів
 - 2) Варіанти складання серветок дитячої тематики
3. *Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

1 **Організація харчування дітей здійснюється в закладах ресторанного господарства різних типів**

- 1) дитячих ресторанах; ресторанах з дитячим відділенням; ресторанах за спеціальними замовленнями; дитячих кафе; дитячих кондитерських ; фаст-фудах;
- 2) дитячих ресторанах; ресторанах з дитячим відділенням; ресторанах

за спеціальними замовленнями; дитячих кафе; фаст-фудах;
3) дитячих ресторанах; ресторанах з дитячим відділенням; ресторанах за спеціальними замовленнями; дитячих кафе; дитячих барах, дитячих кондитерських; фаст-фудах.

2 Заклади ресторанного господарства для дітей надають такі послуги

1) послуги харчування, організація дитячих свят; ігровий майданчик; дитяча кімната з іграшками, ігрове містечко; ляльковий театр; боді-арт, аквагрим; перегляд мультфільмів;

2) послуги харчування, організація дитячих свят; ігровий майданчик; дитяча кімната з іграшками, ігрове містечко; ляльковий театр; пул-данс шоу; боді-арт, аквагрим; перегляд мультфільмів;

3) послуги харчування, організація дитячих свят; дитяча кімната з іграшками, ігрове містечко; ляльковий театр; пул-данс шоу; боді-арт, аквагрим; перегляд мультфільмів.

3 Люди, які наймаються на роботу в заклади ресторанного господарства для дітей, обов'язково повинні

1) мати професійну освіту, пройти медичний огляд, інструктаж з охорони праці та техніки безпеки;

2) мати професійну освіту, пройти медичний огляд, санітарно-гігієнічну атестацію, інструктаж з охорони праці та техніки безпеки;

3) мати професійну освіту, не мати судимості, пройти медичний огляд, інструктаж з охорони праці та техніки безпеки.

4 Посуд для дитячих столів

1) міцний порцеляновий посуд, чи посуд з полікарбонату різноманітних кольорів;

2) міцний порцеляновий посуд різноманітних кольорів;

3) порцеляновий посуд, чи посуд з полікарбонату різноманітних кольорів.

5 За напрямками діяльності дитяче дозвілля в закладах дитячого ресторанного господарства може бути

1) творче, культурне, водне, декоративно-прикладне;

2) рекреаційне, культурне, декоративне, спортивне, туристичне, музичне;

3) творче, рекреаційне, культурне, спортивне, декоративно-прикладне, туристичне.

6 За видом активності дитяче дозвілля в закладах дитячого ресторанного господарства може бути

1) активне і пасивне;

2) розумове і рухове;

3) групове і індивідуальне.

7 За періодичністю дитяче дозвілля в закладах дитячого ресторанного господарства може бути

1) погодинне, помісячне;

2) щоденне, щотижневе, відпускне, святкове;

3) короткочасне, щогодинне, щоденне, щомісячне, святкове.

- 8 За тривалістю дитяче дозвілля в закладах дитячого ресторанного господарства може бути**
- 1) періодичне, безперервне;
 - 2) короткочасне, довготривале, епізодичне;
 - 3) короткочасне, епізодичне, безперервне.
- 9 Підготовка до шоу-програми повинна здійснюватися в наступній послідовності**
- 1) завезення сценічного обладнання і будівництво сцени; встановлення світлових ферм, звукових порталів, піротехнічних ефектів, декорування приміщення; перевірка потужності звуку, саунд-чек;
 - 2) завезення сценічного обладнання і будівництво сцени; встановлення світлових ферм, звукових порталів, декорування приміщення;
 - 3) будівництво сцени; встановлення світлових ферм, звукових порталів, піротехнічних ефектів, декорування приміщення; перевірка потужності звуку.
- 10 Більшість** дитячих закладів ресторанного господарства працюють
- 1) з 9.00 до 21.00;
 - 2) з 9.00 до 20.00;
 - 3) з 10.00 до 20.00.

4. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1,2,3,5,6,7,10,18]

Тема 2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі

Семінар 2.1 Особливості обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Види сніданків, які пропонують в закладах ресторанного господарства при готелях
 - 2) Характеристика додаткових послуг закладів ресторанного господарства при готелях
3. *Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

- 1 Заклади ресторанного господарства при готелях обслуговують**
 - 1) організований контингент;
 - 2) неорганізований контингент;
 - 3) організований та неорганізований контингент.
- 2 Форма обслуговування у ресторані при готелі**
 - 1) самообслуговування;
 - 2) обслуговування офіціантами;
 - 3) обслуговування барменом.
- 3 Найпоширеніший тип закладів ресторанного господарства при готелі**
 - 1) ресторан;
 - 2) бар;
 - 3) кафе.
- 4 Особлива увага в готелях приділяється організації**
 - 1) сніданку;
 - 2) обіду;
 - 3) вечері.
- 5 До загальноконтинентального сніданку відноситься**
 - 1) європейський сніданок;
 - 2) англійський сніданок;
 - 3) американський сніданок.
- 6 За часом організації сніданок при готелі буває**
 - 1) прискорений, комплексний;
 - 2) умовно обмежений, експрес-сніданок;
 - 3) ранній, пізній.
- 7 Сніданок із шампанським відноситься до**
 - 1) раннього;
 - 2) ранкового;
 - 3) пізнього.
- 8 Експрес-обіди в готелях реалізуються**
 - 1) за фіксованими цінами, без участі офіціантів;
 - 2) за фіксованими цінами, за попереднім замовленням;
 - 1) за попереднім замовленням, після розрахунку.
- 9 Експрес-сніданок найчастіше використовується при організації харчування**
 - 1) мешканців готелю;
 - 2) іноземних туристів;
 - 3) у номерах готелю.
- 10 Час організації сніданку в готелях**
 - 1) з 5.00 до 10.00;
 - 2) з 5.00 до 11.00;
 - 3) з 6.00 до 10.00.

4. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1-8,10,11,12,13,17,19,21]

Семінар 2.2 Особливості обслуговування споживачів у номерах готелю. Характеристика послуги «Room service»

Методи контролю: усне та письмове опитування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

- 1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
- 2. Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Форми розрахунку зі споживачем при обслуговуванні у номері готелю
 - 2) Асортимент продукції у міні-барі
 - 3) Вимоги, що висуваються до міні-бару
- 3. Підготуйтеся до письмового опитування.*
- 4. Підготуйте доповідь та її презентацію.*

Література [1-8,10,11,12,13,17,19,21]

Тема 3. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів

Семінар 3.1 Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

- 1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
- 2. Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Види барів при фітнес-центрах, їх характеристика
 - 2) Сутність послуги Cash Catering
- 3. Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

- 1 Ділові, культурні, громадські і спортивні заходи поділяються на**
 - 1) 2 категорії;
 - 2) 3 категорії;
 - 3) 4 категорії.
- 2 До заходів B2B відносять**
 - 1) заходи, розраховані на масову цільову аудиторію (масового споживача) ;

- 2) заходи, які мають діловий характер;
 - 3) заходи, розраховані на певну цільову аудиторію.
- 3 До заходів B2B відносять**
- 1) заходи, розраховані на масову цільову аудиторію (масового споживача) ;
 - 2) заходи, які мають діловий характер;
 - 3) заходи, розраховані на певну цільову аудиторію.
- 4 Важливою складовою організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів є**
- 1) надання послуг харчування;
 - 2) організація обслуговування учасників заходу;
 - 3) організація дозвілля учасників заходу.
- 5 Івентори – це**
- 1) спеціалізовані компанії, які розробляють, здійснюють підготовку і проводять різноманітні заходи;
 - 2) спеціалісти, що займаються скручуванням сигар;
 - 3) курильні прилади, схожі з кальяном.
- 6 Cash Catering – це нова послуга в сфері виїзного обслуговування, яка**
- 1) передбачає організацію виїзного кафе (ресторану) з платним обслуговуванням відвідувачів виставки;
 - 2) передбачає організацію виїзного кафе (ресторану) у форматі free-flow з платним обслуговуванням відвідувачів виставки;
 - 3) передбачає платне обслуговуванням відвідувачів виставки.
- 7 Найчастіше при фітнес-клубах організуються**
- 1) спортивні бари, кафе, фреш-бари, фітнес- та фітобари;
 - 2) спортивні бари, суши-бари, фреш-бари, фітнес- та фітобари;
 - 3) кафе, суши-бари, фреш-бари, фітнес- та фітобари.
- 8 Упродовж року в межах одного фітнес-центру проводиться близько**
- 1) 100 клубних заходів;
 - 2) 120 клубних заходів;
 - 3) 150 клубних заходів.
- 9 Виняткова увага у фітнес-центрах приділяється**
- 1) раціональному харчуванню;
 - 2) спортивному харчуванню;
 - 3) персональному підходу до харчування.
- 10 Спортсмени під час тренувань повинні харчуватися**
- 1) 3-4 рази на добу;
 - 2) 4-5 разів на добу;
 - 1) 3-5 разів на добу.

4. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1-8,10-15,17,18,20-23]

Тема 4. Особливості обслуговування туристів

Семінар 4.1 Організація обслуговування індивідуальних туристів

Методи контролю: усне та письмове опитування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

- 1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
- 2. Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Види сніданків, що пропонуються туристам
 - 2) Організація обслуговування туристів з дітьми
- 3. Підготуйтеся до письмового опитування.*
- 4. Підготуйте доповідь та її презентацію.*

Література [1,2,7-10,12,13,18,21]

Семінар 4.2 Організація обслуговування групи туристів

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

- 1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
- 2. Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Форми розрахунку за харчування
 - 2) Організація дозвілля туристів
- 3. Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

1 Тариф напівпансіон передбачає

- 1) розміщення без харчування;
- 2) розміщення і дворазове харчування: сніданок та обід або вечеря;
- 3) розміщення і триразове харчування: сніданок, обід та вечеря.

2 У ресторанах і кафе при готелях в першу чергу обслуговують

- 1) групи туристів;
- 2) мешканців готелю;
- 3) індивідуальних іноземних туристів.

3 Дітям від двох до десяти років харчування надається

- 1) за загальним меню;
- 2) за спеціальним меню в межах 30 % лімітної вартості харчування

дорослих туристів;

3) за спеціальним меню в межах 50 % лімітної вартості харчування дорослих туристів.

4 При обслуговуванні індивідуальних туристів кожний офіціант повинен обслужити

1) не більше 5 осіб;

2) не більше 8 осіб;

3) не більше 10 осіб.

5 Організація харчування туристів у дорозі здійснюється у

1) загальнодоступних закладах ресторанного господарства;

2) вагонах-ресторанах, ресторанах морських і річкових суден;

3) вагонах-ресторанах, ресторанах морських і річкових суден, ресторанах і кафе залізничних, морських і річкових вокзалів та аеропортів.

6 Вартість комплексної послуги з організації зустрічі іноземних гостей складає

1) 3-10 % від загального бюджету на обслуговування;

2) 3-8 % від загального бюджету на обслуговування;

1) 7-10 % від загального бюджету на обслуговування.

7 Сніданок у ресторанах надається індивідуальним іноземним туристам

1) у чітко відведений для цього час;

2) за пред'явленими візитними картками готелю;

3) після розрахунку.

8 Вартість послуги «замовлення за телефоном» на сніданок до номера

1) оплачується готівкою за рахунком;

2) оплачується кредитною карткою;

3) включається в загальний рахунок.

9 Туристи, які прибувають на відпочинок індивідуально

1) оплачують відразу вартість проживання;

2) оплачують відразу вартість проживання і сніданку;

3) оплачують рахунок перед від'їздом.

10 Груповим туристам послуги харчування надаються

1) після сплати готівкою;

2) після сплати кредитною карткою;

3) за безготівковим розрахунком.

4. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1,2,7-10,12,13,18,21]

Тема 5. Організація обслуговування пасажирів на транспорті

Семінар 5.1 Особливості обслуговування пасажирів на різних видах транспорту

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

- 1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
- 2. Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Характеристика купе-буфетів, вагонів-ресторанів
 - 2) Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси
- 3. Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

- 1 При кількості відпочиваючих (туристів) 400-450 осіб до складу потяга включають**
 - 1) один вагон-ресторан;
 - 2) два вагони-ресторани;
 - 3) три вагони-ресторани.
- 2 Вагон-ресторан складається**
 - 1) з торгової зали, кухні та мийної столового посуду;
 - 2) з торгової зали, кухні та мийної столового і кухонного посуду;
 - 3) з торгової зали, кухні, буфету та мийної столового посуду.
- 3 Місткість торгової зали вагону-ресторану складає**
 - 1) 48 місць;
 - 2) 54 місця;
 - 3) 62 місця.
- 4 Вагон-ресторан самообслуговування має зал**
 - 1) на 24 місця;
 - 2) на 27 місць;
 - 3) на 30 місць.
- 5 Сніданок у вагонах-ресторанах пропонують**
 - 1) з 8.00 до 10.00;
 - 2) з 9.00 до 11.00;
 - 3) з 8.00 до 11.00.
- 6 Кафе-самообслуговування пасажирського вагона має зал**
 - 1) на 20 місць;
 - 2) на 25 місць;
 - 3) на 30 місць.

- 7 При обслуговуванні туристських потягів харчування організують**
- 1) за меню денного раціону;
 - 2) за меню з вільним вибором страв;
 - 3) за скомплектованим меню.
- 8 Обслуговування пасажирів авіатранспорту харчуванням здійснюється на борту літака при тривалості рейсу**
- 1) понад 1,5 год.;
 - 2) понад 2,5 год.;
 - 3) понад 3,5 год.
- 9 Час обслуговування споживачів у буфеті при аеровокзалах складає**
- 1) 10 хвилин;
 - 2) 15 хвилин;
 - 3) 20 хвилин.
- 10 Буфет на невеликих річкових і морських суднах має торговий зал**
- 1) на 6-10 місць;
 - 2) на 8-10 місць;
 - 3) на 8-12 місць.

4. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1,2,7,8,12,18]

Тема 6. Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів (концепцій)

Семінар 6.1 Організація закладів ресторанного господарства сучасних форматів

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
2. *Самостійно опрацюйте питання:*
 - 1) Характеристика родинного ресторану
 - 2) Характеристика клубного ресторану
 - 3) Заклади швидкого обслуговування, що діють на території України
3. *Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

- 1 Fast Casual – це**
 - 1) формат, який знаходиться між фаст-фудом і демократичним рестораном;
 - 2) формат ресторану швидкого обслуговування;
 - 3) формат демократичного ресторану.
- 2 Fast food – це**
 - 1) формат підприємства, що спеціалізуються на монопродукті, а також пропонують своїм гостям і спеціальні пропозиції, сезонні меню, новинки;
 - 2) формат підприємства, що організовує велику кількість точок харчування в одному місці;
 - 3) формат підприємства, що передбачає вільне переміщення гостей торговим залом із можливістю самостійного вибору страв, що готуються в їх присутності.
- 3 Родоначальником концепції free flow вважається**
 - 1) Англія;
 - 2) Швейцарія;
 - 3) Німеччина.
- 4 В Україні перший заклад free flow відкрився в**
 - 1) 2000 році;
 - 2) 2004 році;
 - 3) 2008 році.
- 5 Фактори, що визначають вигідність заміського бізнесу**
 - 1) ціни, місткість, сезонність;
 - 2) рівень обслуговування;
 - 3) дизайн-інтер'єр.
- 6 Якщо будується класичний заміський ресторан, який орієнтується на жителів сусіднього міста, то його віддаленість повинна становити**
 - 1) не більше 40 км;
 - 2) більше 50 км;
 - 3) не більше 30 км.
- 7 Комплекс маркетингових і рекламних комунікацій заміського ресторану не включає**
 - 1) презентації та виставки;
 - 2) радіо і зовнішню рекламу;
 - 3) «сарафанну» рекламу.
- 8 Найбільша кількість відвідувачів у заміських ресторанах відмічається**
 - 1) в літній період;
 - 2) цілий рік;
 - 3) зимовий період.
- 9 Дозвіл на розміщення стаціонарних літніх майданчиків, побудованих або обладнаних на відведеній землі, видається**
 - 1) як на самостійний об'єкт;
 - 2) тільки після узгодження розміщення об'єкта торгівлі з органами СЕС, Держпожнагляду та Держнаглядохоронпраці;

3) всі відповіді вірні.

10 Випробувальний термін для тимчасових працівників літніх майданчиків

- 1) складає 1 місяць;
- 2) складає 2 місяці;
- 3) не встановлюється.

4. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1-7,10-16,18-23]

Семінар 6.2 Організація обслуговування та номенклатура послуг в закладах ресторанного господарства з національними кухнями

Методи контролю: усне опитування, письмове індивідуальне тестування, спостереження за участю в дискусії, оцінювання доповіді

Завдання для самостійної роботи:

1. *Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.*
2. *Підготуйтеся до розв'язання тестових завдань.*

Приклади:

- 1 Спеціалізуються національні ресторани на**
 - 1) приготуванні страв певної країни і можуть зачіпати інші кулінарні напрямки
 - 2) приготуванні страв певної країни і не зачіпають інші кулінарні напрямки
 - 3) приготуванні якісних страв і напоїв
- 2 Відмінність ресторанів з національною кухнею від традиційних полягає**
 - 1) у застосуванні національних продуктів, характерному інтер'єрі, високому рівні обслуговування
 - 2) у присутності страв певної країни у меню, застосуванні національних продуктів, високому рівні обслуговування
 - 3) у присутності страв певної країни у меню, застосуванні національних продуктів, характерному інтер'єрі
- 3 Перше завдання PR національної кухні полягає**
 - 1) у поширенні інформації про позитивний іміджу ресторану
 - 2) у поширенні інформації про концепцію, інтер'єр, атмосферу закладу
 - 3) у встановленні контактів з потенційними гостями, постачальниками,

контролюючими органами та власним персоналом

- 4 Друге завдання PR національної кухні полягає**
 - 1) у поширенні інформації про позитивний іміджу ресторану
 - 2) у поширенні інформації про концепцію, інтер'єр, атмосферу закладу
 - 3) у встановленні контактів з потенційними гостями, постачальниками, контролюючими органами та власним персоналом
- 5 Поширення інформації про концепцію, інтер'єр, атмосферу закладу сприяє**
 - 1) формуванню позитивного іміджу ресторану
 - 2) встановленню контактів з потенційними гостями, постачальниками
 - 3) залученню кандидатів на посаду шеф-кухаря
- 6 Навчити персонал і «поставити» кухню закладу ресторанного господарства з національною кухнею можна**
 - 1) за 3-6 місяців
 - 2) за 6-9 місяців
 - 3) за 9-12 місяців
- 7 Найпопулярнішою кухнею в Україні є**
 - 1) українська кухня
 - 2) європейська кухня
 - 3) японська кухня
- 8 Новаторів, ласих на нові незнайомі блюда й екзотичну кухню у Києві**
 - 1) не більше 10%
 - 2) не більше 15%
 - 3) не більше 20%
- 9 В Україні на другому місці за популярністю**
 - 1) українська кухня
 - 2) європейська кухня
 - 3) японська кухня
- 10 В Україні на третьому місці за популярністю**
 - 1) українська кухня
 - 2) європейська кухня
 - 3) японська кухня

3. Підготуйте доповідь та її презентацію.

Література [1-7,10-16,18-23]

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТІВ (ДОПОВІДЕЙ)

1. Готельно-ресторанні комплекси як складова туристичної галузі.
2. Характеристика сектору дозвілля, розваг та спорту. Номенклатура послуг.
3. Характеристика сектору забезпечення харчуванням. Номенклатура послуг.
4. Схема організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.
5. Фактори, які впливають на вартість кейтерингової компанії.
6. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.
7. Функції ді-джея в закладах ресторанного господарства.
8. Види спортивних розваг, що пропонують заклади ресторанного господарства.
9. Види розважальних шоу-програм в закладах ресторанного господарства.
10. Заклади ресторанного господарства для дітей в Україні.
11. Вимоги, що висуваються до персоналу при обслуговуванні дітей у закладах ресторанного господарства.
12. Варіанти оформлення меню в закладах ресторанного господарства для дітей.
13. Вимоги, що висуваються до персоналу при обслуговуванні споживачів у номерах готелю.
14. Особливості організації бранчу.
15. Особливості організації ланчу, бізнес-ланчу, експрес-обіду.
16. Спільне та відмінне в організації та обслуговуванні «шведського столу» і «шведської лінії».
17. Вимоги до асортименту та обслуговування міні-бару.
18. Особливості організації послуги «Щаслива година для наших гостей».
19. Особливості організації «кава-брейк» у конференц-залах готельних комплексів.
20. Особливості організації та обслуговування на лінії «салат-буфет».
21. Сервірування столів-буфетів у готельних комплексах.
22. Класифікація заходів залежно від їх характеру і масовості.
23. Форми обслуговування учасників ділових заходів.
24. Обслуговування учасників ділових заходів за місцем проживання у готелі.
25. Типи закладів ресторанного господарства, які надають послуги харчування на виставках та ярмарках.
26. Функціональне зонування площі виставкового комплексу. Роль та місце зони ресторанного господарства.
27. Ділова програма виставки. Організація обслуговування учасників ділової програми виставки.
28. Види банкетів, що пропонуються закладами ресторанного господарства при фітнес-центрах.
29. Особливості асортиментної політики закладів ресторанного господарства фітнес-центрів.
30. Вимоги до організації обслуговування харчуванням учасників спортивних

змагань.

31. Вимоги до сніданку туристів з різних країн.
32. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
33. Обладнання купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів.
34. Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси.
35. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням.
36. Склад закладів ресторанного господарства для обслуговування пасажирів на водному транспорті.
37. Завантаження суден товарами. Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика.
38. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання.
39. Основні принципи, якими керуються заклади швидкого обслуговування під час роботи зі споживачами.
40. Характеристика замських ресторанів, асортимент послуг, переваги.
41. Характеристика формату free flow.
42. Заклади ресторанного господарства формату Fast Casual в Україні.
43. Заклади ресторанного господарства формату Quick Service Restaurant в Україні.
44. Заклади ресторанного господарства формату Casual Dining в Україні.
45. Заклади ресторанного господарства формату Street food в Україні.
46. Заклади ресторанного господарства формату Fast food в Україні.
47. Заклади ресторанного господарства формату Food Court в Україні.
48. Заклади ресторанного господарства формату Free flow в Україні.
49. Заклади ресторанного господарства формату Fine Dining в Україні.
50. Специфіка діяльності родинних та клубних ресторанів в Україні.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Класифікація кейтерингових послуг. Особливості організації кейтерингового обслуговування порівняно з класичним обслуговуванням споживачів.
2. Характеристика діяльності ресторану за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія).
3. Схема організації та проведення повносервісного кейтерингового обслуговування.
4. Особливості матеріально-технічного забезпечення кейтерингових послуг.
5. Експлуатаційні вимоги до посуду, меблів та обладнання, що використовуються при організації кейтерингового обслуговування.
6. Принципи розташування кейтерингового обладнання та підсобних приміщень.
7. Види організації дозвілля у закладах ресторанного господарства.
8. Види музичного обслуговування, їх особливості.
9. Організація розваг у нічних клубах, ресторанах з дискотекою.
10. Види спортивних розваг, що пропонують заклади ресторанного господарства.
11. Види розважальних шоу-програм в закладах ресторанного господарства.
12. Типи закладів ресторанного господарства для дітей.
13. Особливості організації дитячих банкетів.
14. Меню в закладах ресторанного господарства для дітей.
15. Особливості організації дитячого дозвілля.
16. Види сніданків для споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях.
17. Особливості організації «бранчу».
18. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес- обідів.
19. Організація та обслуговування «шведського столу» і «шведської лінії».
20. Вимоги, що висувуються до персоналу при обслуговуванні споживачів у номерах готелю
21. Вимоги до асортименту та обслуговування міні-бару.
22. Характеристика послуги «Room service».
23. Особливості організації послуги «Щаслива година для наших гостей».
24. Особливості організації «кава-брейк» у конференц-залах готельних комплексів.
25. Особливості організації та обслуговування на лінії «салат-буфет».
26. Класифікація заходів залежно від їх характеру і масовості.
27. Підготовка до обслуговування учасників ділових заходів.
28. Особливості надання послуг з організації харчування учасникам різних заходів.
29. Обслуговування учасників ділових заходів за місцем проживання у готелі.
30. Типи закладів ресторанного господарства, які надають послуги харчування на виставках та ярмарках.

31. Функціональне зонування площі виставкового комплексу. Роль та місце зони ресторанного господарства.
32. Ділова програма виставки. Організація обслуговування учасників ділової програми виставки.
33. Особливості організації харчування у фітнес-центрах.
34. Пріоритетні типи закладів ресторанного господарства при фітнес-центрах.
35. Види банкетів, що пропонуються закладами ресторанного господарства при фітнес-центрах.
36. Особливості асортиментної політики закладів ресторанного господарства фітнес-центрів.
37. Вимоги до організації обслуговування харчуванням учасників спортивних змагань.
38. Основні принципи організації харчування туристів. Режим харчування туристів.
39. Вимоги до сніданку туристів з різних країн.
40. Організація обслуговування індивідуальних туристів у ресторанах.
41. Організація обслуговування групи туристів.
42. Організація обслуговування туристів з дітьми.
43. Організація обслуговування туристів під час подорожі на транспорті, при виїзді за місто.
44. Порядок комплексного обслуговування іноземних туристів з діловими цілями.
45. Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах.
46. Обладнання купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів.
47. Основні типи закладів ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість.
48. Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси.
49. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням.
50. Склад закладів ресторанного господарства для обслуговування пасажирів на водному транспорті.
51. Завантаження суден товарами. Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика.
52. Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання.
53. Основні принципи, якими керуються заклади швидкого обслуговування під час роботи зі споживачами.
54. Характеристика заміських ресторанів, асортимент послуг, переваги.
55. Характеристика формату free flow.
56. Характеристика формату Fast Casual.
57. Характеристика формату Quick Service Restaurant.
58. Характеристика формату Casual Dining.
59. Характеристика формату Street food.

60. Характеристика формату Fast food.
61. Характеристика формату Food Court.
62. Характеристика формату Free flow.
63. Характеристика формату Fine Dining.
64. Особливості діяльності родинних та клубних ресторанів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Електронний конспект лекцій з дисципліни «Поглиблене вивчення організації готельно-ресторанної справи» для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. і заоч. форм навчання / І.А. Назаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. - Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 202 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: для вищ.навч.закл. / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
4. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування” / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В.Архіпов. – К, Інкос, 2007 – 280 с.
6. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» - Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К: КНТУ, 2005. – 632 с.
8. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 288 с.
9. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / С.В. Кононыхин. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300с.
10. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 272с.
11. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
12. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: афіша. 2005. – с. 336.
13. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.С. Литвиненко – К: КНТЕУ, 2005. – 85 с.
14. Зигель Л. и С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. / Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАЩ Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: АСADEMIA, 2003. – с. 416.

16. Крымская Б.А.. Справочник официанта / Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.: Экономика, 1986. – с.192.
17. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. – с.128.
18. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».
19. Prohotelia. Туризм, гостиничный и ресторанный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < prohotelia.com.ua >.
20. deRestoran Кафе та ресторани України [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < <http://derestoran.com/> >.
21. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < <http://uahotels.com.ua/restaurants.html> >.
22. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < <http://www.ukrbiz.net> >.
23. Официальный сайт компании «Ресторатор Украина» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html> >.

Навчальне видання

Назаренко Ірина Анатоліївна
Заболотня Ксенія Анатоліївна

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

ПОГЛИБЛЕНЕ ВИВЧЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,75.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.