

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки до виконання практичних завдань
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 Сфери обслуговування
спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа
денної та заочної форм навчання

Луцьк 2020

УДК 15 371 (07)

С 86

До друку

Голова Навчально-методичної ради Луцького НТУ _____ О.М.Ляшенко

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій Луцького НТУ

Директор бібліотеки _____ С. С. Бакуменко

Затверджено Навчально-методичною радою Луцького НТУ,
протокол № ____ від _____ 2020 року.

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету екології, туризму та електроінженерії Луцького НТУ,
протокол № ____ від _____ 2020 року.

Голова навчально-методичної ради факультету екології, туризму та електроінженерії Луцького НТУ _____ В. І. Волинець

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ, протокол № ____ від _____ 2020 року.

Завідувач кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ _____ Л.М. Поліщук

Укладачі: _____ І.В. Тищук, кандидат економічних наук, доцент Луцького НТУ

Рецензент: _____ Л. М. Поліщук, кандидат технічних наук, доцент, кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ

Відповідальний за випуск: _____ Л.М. Поліщук, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ.

С 86 Організація ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання практичних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: І.В.Тищук – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 58 с.

Видання вміщує завдання до виконання практичних робіт, питання для самоконтролю та список рекомендованої літератури.

© І.В. Тищук, 2020

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Найменування та опис компетентностей для ОП «Готельно-ресторанна справа»	
Структура залікового кредиту дисципліни «Організація ресторанного господарства»	5
Змістовий модуль 1	
Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.	8
Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства.	9
Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства.	9
Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства.	10
Змістовий модуль 2	
Тема 5. Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види організації.	10
Тема 6. Організація бенкетів та прийомів	11
Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.	12
Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.	13
Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види.	14
Тема 10. Організація обслуговування учасників ділових та культурних заходів.	14
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	15

ВСТУП

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.

Мета вивчення дисципліни

Мета дисципліни – є формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок організації та управління технологіями в ресторанному господарстві; набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів виробництва та сервісу, здійснення операцій пов'язаних із наданням основних та додаткових послуг в сфері ресторанного бізнесу.

Завдання дисципліни – вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація в закладах ресторанного господарства.

Студент повинен знати :

- типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика;
- вимоги до послуг ресторанного господарства згідно з стандартами України;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі;
- організацію продовольчого і матеріально-технічного постачання;
- основи організації виробництва кулінарної продукції;
- форми і методи обслуговування споживачів;
- методика вивчення попиту на продукцію та послуги.
- зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства;
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв;
- нормативну технічну документацію.

Студент повинен вміти :

- зробити порівняльну характеристику техніки сервірування та подачі страв
- оцінити асортимент страв та методи обслуговування споживачів офіціантами
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв, основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація в закладах ресторанного господарства.

Найменування та опис компетентностей для ОП «Готельно-ресторанна справа»

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя, Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здатність працювати в команді.

Фахові компетентності спеціальності

Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності, здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність, здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів, здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

Передумови для вивчення дисципліни

Для освоєння студентами необхідних теоретичних знань та отримання практичних навичок щодо тенденцій і проблем розвитку ресторанного господарства їм необхідно опрацювати такі дисципліни як «Організація харчування туристів», «Професійний етикет сфери послуг», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Експертиза безпеки послуг у готельно-ресторанному господарстві».

Результати навчання

Результати навчання включають:

Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук, розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів, застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства, здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства, визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

Завдання практичних занять

Проведення практичних занять має на меті засвоєння студентами теоретичних знань для їх подальшого застосування у практичній діяльності в сфері організації ресторанного господарства.

Завданнями проведення практичних занять є:

– засвоєння студентами теоретичних і практичних навичок для всебічної оцінки рівня розвитку ресторанного господарства та шляхи їх вдосконалення;

- навчитися використовувати теоретичні знання у практичній діяльності;
- засвоєння теоретичних знань, отриманих на лекціях;
- набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів виробництва та сервісу, здійснення операцій пов'язаних із наданням основних та додаткових послуг в сфері ресторанного бізнесу.

Структура залікового кредиту дисципліни «Організація ресторанного господарства»

	Кількість годин							
	Лекції		Практич-ні заняття		Самості йна робота		КПІЗ	Контрольні заходи
	Д	З	Д	З	Д	З		
Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.	1	1	4		4	8	2	Поточне опитування, презентація, доповідь
Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства.	1		4		4	8		Поточне опитування, презентація, доповідь
Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства.	1		4		4	8		Поточне опитування, презентація, доповідь
Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства.	2		4	1	4	8		Поточне опитування, презентація, доповідь
Тема 5. Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види організації.	2	1	4	1	4	8		Поточне опитування, презентація, доповідь
Тема 6. Організація бенкетів та прийомів	2		2		4	8		Поточне опитування, презентація, доповідь
Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.	2		2		4	8		Поточне опитування, презентація, доповідь
Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.	2		2		4	8	2	Поточне опитування, презентація, доповідь
Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види.	1		2	1	4	10	1	Поточне опитування, презентація,

								доповідь
Тема 10. Організація обслуговування учасників ділових та культурних заходів.	1		2	1	4	10		Поточне опитування, презентація, доповідь
Курсова робота					30	30		Захист курсової
Разом	15	2	30	4	70	114	5	

Тематика практичних занять

Практичне заняття 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.

Мета – розгляд та здійснення аналізу закладів ресторанного господарства в сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу.

Питання для обговорення:

1. Охарактеризуйте місце ресторанного господарства в сучасній індустрії гостинності.
2. Особливості діяльності сучасних закладів ресторанного господарства
3. Розробка комплексу послуг для типу закладу ресторанного господарства.
4. Номенклатура основних і додаткових послуг залежно від параметрів закладу.
5. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Завдання: здійснити аналіз закладів ресторанного господарства Волинського регіону в період 2018-2019 рр. Охарактеризувати розроблений комплекс послуг закладу ресторанного господарства на вибір. Запропонувати шляхи вдосконалення. Обґрунтувати, яку роль відіграє ресторанне господарство в сучасному суспільстві.

До прикладу: стан розвитку ресторанного бізнесу України дозволяє виявити загальні тенденції розвитку різних груп підприємств ресторанного господарювання за період 2013–2015 рр., про що свідчать дані (рис.3, рис.4)

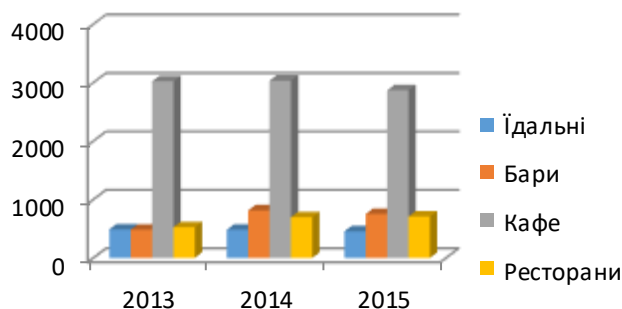


Рис.3. Темпи змін кількості підприємств

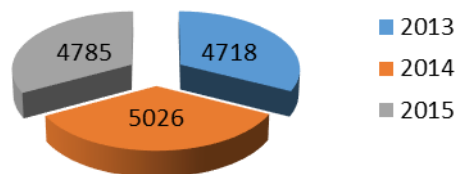


Рис. 4. Кількість підприємств ресторанного господарства за період

Складено за даними Державної служби статистики України за 2013-2016 рр.

**Кількість діючих підприємств тимчасового розміщення й організації харчування
станом на 1 листопада кожного року**

Регіони	Роки					Відношення 2013 р./ 2017 р. %
	2013	2014	2015	2016	2017	
Вінницька	142	147	152	123	132	-7,0
Волинська	134	127	132	109	115	-14,2
Дніпропетровська	495	436	431	365	409	-17,4
Донецька	663	616	269	226	232	-65,0
Житомирська	118	112	110	92	91	-22,9
Закарпатська	261	253	248	189	199	-23,8
Запорізька	390	378	369	335	368	-5,6
Івано-Франківська	248	250	246	207	226	-8,9
Київська	479	435	442	409	439	-8,4
Кіровоградська	96	99	102	79	83	-13,5
Луганська	161	155	35	37	37	-77,0
Львівська	877	845	806	646	723	-17,6
Миколаївська	240	228	211	189	230	-4,2
Одеська	920	821	782	655	748	-18,7
Полтавська	201	200	194	162	175	-12,9
Рівненська	108	99	96	81	89	-17,6
Сумська	102	95	104	98	104	+2,0
Тернопільська	105	99	98	78	87	-17,1
Харківська	622	582	551	423	459	-26,2
Херсонська	195	183	196	172	202	+3,6
Хмельницька	161	155	145	108	115	-28,6
Черкаська	131	135	131	131	138	+5,3
Чернівецька	138	129	126	94	99	-28,3
Чернігівська	158	146	151	139	147	-7,0
Київ	1955	1840	1799	1556	1819	-6,9
Всього в Україні	10441	8565	7926	6703	7466	-28,5

*Розраховано та побудовано авторами за даними Державної служби статистики України.
2. Дані за 2014–2017 рр. без урахування тимчасово окупованої території АР Крим, м. Севастополя та частини зони проведення антитерористичної операції*

Практичне заняття 2. Формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства, їх кадровий потенціал.

Мета – знати, розуміти концепцію закладів ресторанного господарства, основні аспекти та фактори впливу.

Питання для обговорення:

1. Структура управління рестораном.
2. Основний персонал для ресторанів та барів.
3. Розроблення організаційної схеми персоналу ресторанного господарства залежно від типу.
4. Основні чинники впливу для розроблення ресторанної ідеї.
5. Основні напрямки роботи кухні.

Завдання: Охарактеризувати концепцію тематичних закладів ресторанного господарства. Здійснити SWOT аналіз чинників впливу на концепцію досліджуваного закладу. Запропонувати удосконалену структуру управління рестораном.

Розробити концепцію власного ресторанного закладу та описати її за наступним планом:

1. Тип закладу
2. Основна цільова аудиторія
3. Назва, її походження, логотип
4. Як розкриватиметься тема та концепція закладу в екстер'єрі та інтер'єрі
5. Форма одягу персоналу
6. Особливості меню
7. Цінова політика
8. Додаткові послуги: особливості організації дозвілля та надання інших послуг.

Практичне заняття 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства.

Мета – пояснити вплив інтер'єру закладу на рівень розвитку ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Системний підхід до оцінки інтер'єрів закладів ресторанного господарства.
2. Ознаки середземноморського, арабського стилів, англійського, італійського та японського.
3. Ознаки неокласицизму, «модерну».
4. Основні тенденції у вирішенні сучасних інтер'єрів.
5. Сутність інтер'єру ресторанних закладів класів «люкс», «вищий», «перший».

Завдання: представити дослідження у вигляді презентації щодо інтер'єрів в закладах м. Луцька. Запропонувати власний розроблений інтер'єр.

Практичне заняття 4. Інформаційне забезпечення закладів ресторанного господарства.

Мета – розгляд меню як потужного маркетингового інструменту, основні моменти та особливості складання.

Питання для обговорення:

1. Сутність, призначення, функції, види меню.
2. Електронне меню закладів ресторанного господарства переваги та недоліки.
3. Інжиніринг меню.
4. Основоположні моменти, за якими складають меню.
5. Особливості розробки і складання меню

Завдання: представити дослідження у вигляді презентації, щодо видів меню в закладах м. Луцька. Запропонувати власне розроблене меню з врахуванням усіх вимог.

Практичне заняття 5. Організація обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства

Мета – вміти та знати основні вимоги до організації обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства.

Питання для обговорення:

1. Особливості обслуговування споживачів в барах.
2. Особливості обслуговування споживачів в барах, кав'ярнях, в закладах ресторанного господарства для дітей.
3. Порядок розрахунку за обслуговування.
4. Послідовність розв'язання конфлікту з гостем.
5. Сервіс напоїв.

Завдання: запропонувати алгоритм розв'язання конфліктів та секретні комунікації у вирішенні.

Практичне заняття 6. Організація бенкетів та прийомів.

Мета – знати основні принципи та методи організації бенкетів та прийомів.

Питання для обговорення:

1. Моделювання процесу обслуговування учасників бенкету.
2. Класифікація бенкетів.
3. Характеристика та особливості проведення бенкету з частковим обслуговуванням.
4. Дипломатичні прийоми в денний час.
5. Дипломатичні прийоми у вечірній час. Особливості проведення.

Завдання: зробити презентацію проведення бенкету з повним обслуговуванням тематичних вечірок.

Практичне заняття 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.

Мета – знати і вміти організувати харчування туристів та проживаючих в закладах розміщення.

Питання для обговорення:

1. Особливості організації харчування іноземних туристів.
2. Організація харчування індивідуальних і груп туристів.
3. Організація обслуговування за типом «шведський стіл».
4. Організація і обслуговування за типом «буфет» в ресторанах.
5. Специфічні ознаки підприємств для харчування туристів.

Завдання: здійснити характеристику харчування груп туристів у різних країнах світу. Міжнародний досвід. Запропонуйте меню сніданку, обіду та вечері для іноземних туристів з урахуванням національних особливостей (грузину, китайцю, японцю, англійцю, німцю, італійцю, французу, росіянину, арабу, індусу, американцю). В міжнародній науковій конференції приймають участь поляки,

українці, поляки, американці та чехи. Запропонуйте меню урочистого бенкету з нагоди закриття роботи конференції.

Варто врахувати: Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях

✓ Порядок обслуговування в ресторанах при готелях такий же, як у загальнодоступних закладах ресторанного господарства.

✓ У готелях під час обслуговування споживачів можуть надаватися комплексні сніданки, а також асортимент страв нескладного приготування для вільного вибору.

✓ Меню обіду або вечері для груп іноземних туристів складають за участю гід-перекладача. При цьому завідувач виробництвом враховує особливості харчування іноземних туристів, тому недоцільно пропонувати такі страви і продукти:

✓ туристам з Англії – ковбаси, ковбасні вироби, рибні супи, рибу заливну,

✓ ікру кетову, круп'яні гарніри, борошняні страви, страви з соусом на муці;

✓ туристам з Арабських країн (мусульманам) – страви зі свинини;

✓ туристам з Болгарії – молочні супи, окрошку, борщ, круп'яні страви (окрім рису), страви з котлетної маси, житній хліб, стару картоплю (з червня до нового врожаю);

✓ туристам з Угорщини – страви з баранини, котлетної маси, морської риби і морепродуктів, кетову ікру, оселедець, кільку, балик, гречану кашу, киселі, житній хліб;

✓ туристам з Німеччини, Австрії – страви з баранини, гостру

✓ їжу;

✓ туристам з Італії – вершкове масло, страви з жирної свинини і рубаного м'яса, житній хліб;

✓ туристам з Індії – мінеральну воду, яловичину;

✓ туристам з В'єтнаму, Таїланду, Індонезії – мінеральну воду, житній хліб;

✓ туристам з Китаю – страви з баранини, молока, молочних продуктів, свіжосолоні рибні вироби (ікру, оселедець), вершкове масло, картоплю, мінеральну воду, а також їжу, що приготована на пряженому маслі і маргарині або з додаванням лаврового листа;

✓ туристам з Кореї – молочні продукти і страви з них, рибу, делікатеси, сирокочені ковбаси, шинку, розварені овочі, картоплю, житній хліб, каву, какао, мінеральну воду;

✓ туристам з Куби – страви з баранини, житній хліб, солоні продукти;

✓ туристам з Монголії – рибу, рибну гастрономію, ікру, каву, какао, мінеральну і фруктову воду, пиво;

✓ туристам з Польщі – страви з баранини і рубленого м'яса, страви з соусами, житній хліб, стару картоплю (з червня до нового врожаю);

✓ туристам з Румунії – страви з баранини, житній хліб, киселі;

✓ туристам з Скандинавських країн: шведам – макарони; фінам

✓ сир і вироби з нього, картоплю, смажену у фритюрі;

✓ туристам з Чехії – страви з баранини, рубленого м'яса, гарячі рибні страви, заправлені супи, житній хліб;

✓ туристам з Південної Америки (Аргентини, Бразилії і ін.) – страви з майонезом і сметаною, паніровані страви з м'яса і риби;

✓ туристам з Югославії – м'ясо і рибу варені, житній хліб;

✓ туристам з Японії – мінеральну воду, всі страви мають бути несолоні.

Практичне заняття 8 Організація харчування пасажирів на транспорті

Мета – знати особливості організації харчування пасажирів на транспорті.

Питання для обговорення:

1. Основні раціони харчування туристів на транспорті.
2. Організація обслуговування харчуванням автомобілістів.
3. Літерні коди спеціальних типів бортового харчування
4. Організація бортового харчування.

Завдання: особливості харчування пасажирів на транспорті.

Практичне заняття 9. Організація кейтерингового обслуговування

Мета – вміти організувати процес кейтерингового обслуговування.

Питання для обговорення:

1. Сценарій повно сервісного кейтерингового обслуговування.
2. Послуги VIP-кейтерингу.
3. Особливості організації бенкетного кейтерингового обслуговування на території замовника.
4. Класифікація та сутність кейтерингового обслуговування.
5. Спецфекти, що використовуються під час проведення кейтерингового обслуговування.

Завдання: здійснити характеристику закладів Волинського регіону які надають послуги кейтерингу за такими видами Сьогодні у світовій практиці виділяють такі види кейтерингу:

1. Кейтеринг у приміщенні (
2. Кейтеринг поза приміщенням,
3. Індивідуальний (соціальний) кейтеринг
4. Роз'їзний кейтеринг
5. Роздрібний продаж
6. VIP-кейтеринг

Заповнити таблицю: основні групи споживачів кейтерингового обслуговування

Групи споживачів	Контингент споживачів	Об'єкт кейтерингового обслуговування
Корпоративні замовники	Фірми, установи, підприємства, посольства	Ділові зустрічі, презентації, конференції, семінари, корпоративні вечірки
Громадські організації		
Індивідуальні замовники		
Колективи установ підприємств, начальних закладів		Комплексні обіди, сніданок, полуденок, вечеря

Практичне заняття 10. Організація обслуговування учасників ділових, культурних заходів, в місцях масового відпочинку

Мета – знати основні аспекти організації обслуговування учасників ділових, культурних заходів, в місцях масового відпочинку.

Питання для обговорення:

1. Обслуговування в санаторно-курортних комплексах.
2. Організація харчування на виставках і ярмарках.
3. Організація харчування в фітнес-центрах.
4. Процес моделювання обслуговування харчуванням учасників переговорів, нарад, конференцій, форумів, симпозіумів
5. Основні вимоги до організації харчування учасників та глядачів спортивних змагань.

Завдання: розробити програму з вимогами до організації харчування учасників та глядачів спортивних змагань.

Комплексне практичне індивідуальне завдання

Комплексне практичне індивідуальне завдання з дисципліни «Організація ресторанного господарства» виконується упродовж семестру. Виконання його є обов'язковою умовою успішного вивчення курсу та отримання позитивної оцінки.

Метою виконання індивідуального завдання є оволодіння навичками збору інформації та її аналізу у сфері ресторанного господарства. Індивідуальне завдання захищається під час семестру у години, виділені для індивідуальної роботи. При виконанні та оформленні індивідуального завдання студент може використовувати наявну базу службової документації із кафедральної лабораторії, законодавчу базу, інтернет-ресурси. Метою виконання КППЗ розвиток навичок самостійної роботи, систематизація знань, поглиблене вивчення показників оцінки конкурентоспроможності підприємства, що визначають його успіх на певному ринку за певний проміжок часу по відношенню до сукупності аналогічних показників підприємств-конкурентів, узагальнення класифікаційних ознак, закріплення теоретичних знань та практичне застосування знань студента з навчального курсу; при його виконанні та оформленні студент використовує комп'ютерну техніку.

КППЗ оцінюється за 100-бальною шкалою. Виконання КППЗ є одним із обов'язкових складових модулів залікового кредиту.

– Завдання виконання комплексного практичного індивідуального завдання полягає в набутті здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів виробництва та сервісу, здійснення операцій пов'язаних із наданням основних та додаткових послуг в сфері ресторанного бізнесу *(на вибір студента)*.

В індивідуальній роботі студенти повинні показати:

- правильне розуміння поставленого завдання;

- вміння працювати з літературними джерелами та використовувати інформаційні ресурси й матеріали;
- висловлювати свої думки з актуальних питань і робити обґрунтовані висновки на основі проведеного аналізу;
- можливість використовувати теоретичні знання, отримані на лекціях, застосовувати сучасні методи дослідження з використанням таблиць, графіків, діаграм та інших графічних зображень.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2017. – 358 с.
2. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В. В. Архипов - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 280 с.
3. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Сер. Учебники и учебные пособия]. / В. И. Богушева - Ростов- н/Д: Феникс, 2015. – 352 с.
4. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ./ Р. Браймер - М.: Аспект Пресс, 2017. - 325 с.
5. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 312 с.
6. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства / Н.О. Власова. – Х. : Світ книги, 2016. – 389 с.
7. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. - Х.: ХДУХТ, 2015. - 211 с.
8. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.
9. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Г.Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.
10. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / Г.Б. Мунін. – К. : Кондор, 2017. - 370 с.
11. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник / Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. - К.: Центр учбової літератури, 2015. - 344 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 584 с.
13. Організація туризму: Підручник / І.М. Писаревський, С.О.Погасій, М.М. Поколюдна та ін.; За ред І.М. Писаревського. - Х.: ХНАМГ, 2014. - 541 с.
14. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. - К.: КНТЕУ, 2016. - 465 с.
15. Путенцейло П.Р. Економіка і організація туристично–готельного підприємництва / П.Р. Путенцейло. – К. : ЦНЛ, 2012. – 344 с.

16. Ресторанный и гостиничный сервис: основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих . С. Зигель, Л. Зигель. Москва., Центрполиграф, 2015. – 285 с.

17. Розанова Т.П. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Практикум / Розанова Т.П, Муртузалиева Т.В.. - М.: Изд.-торг. корпорация "Дашков и К°", 2016. - 132

Додаткова

1. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.- [Чинний від 1999-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с. – (Національний стандарт України).

2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281: 2004.- [Чинний від 2004-02-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 21 с. – (Національний стандарт України).

3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко – Харків: “Фавор ЛТД”, 2003. – 440с.

4. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).

5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.

6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.

7. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови.[Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація).

5. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.

6. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.

7. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227с.

8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2019. – 280 с.
https://tourlib.net/books_ukr/arhipov.htm

9. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.

10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.

11. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанный сервис та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.

12. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.

Наукові статті

13. Тищук І. В., Поліщук Л.М. Професійна етика у готельно-ресторанному бізнесі. Науковий журнал «Економічний форум». Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2018. № 4. С. 320–325. (Міжнародні наукометричні бази: Index Copernicus, Ulrich's Periodicals Directory, РІНЦ).

14. Тищук І.В., Поліщук Л.М., Колісник Б.І. Туристична інфраструктура Волинської області: основні тенденції розвитку. Науковий журнал «Економічний форум». Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2019. № 5. С. 79–86. (Міжнародні наукометричні бази: Index Copernicus, Ulrich's Periodicals Directory, РІНЦ).

15. Тищук І.В., Поліщук Л.М. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. IV Міжнародна науково-практична конференція «Інтеграція бізнес-структур: стратегії та технології». Тбілісі. Грузія. 2020 С.71-76

16. Тищук І.В., Поліщук Л.М. Ресторанне господарство в Україні: особливості та перспективи розвитку. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «ІНДУСТРІЯ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ». Суми, 2020. С. 110–115.

Електронні ресурси

17. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. – режим доступу: <http://www.162.com.ua/cert/equipment-technological-food>

18. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. – режим доступу: <http://www.dsesu.gov.ua/>

19. Нормативно-директивні документи МОЗ України. – режим доступу: <http://mozdocs.kiev.ua/>

20. PR-технології в готельному бізнесі.- режим доступу: <http://uareferat.com/PR>

22. Різновиди сучасних PR технологій .- режим доступу: <http://ukr.vipreshebnik.ru/market/4448-riznovidi-suchasnikh-prtekhnologij.html>

23. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студентів 3, 4 курсів всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 – Сфера обслуговування за напрямками підготовки 6.140101 – Готельно-ресторанна справа, 6.140103 – Туризм») / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова, уклад.: О. Ю. Давидова, І. С. Баландіна. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 72 с.

Навчально-методичне видання

Організація ресторанного господарства. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 242 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: І.В.Тищук – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 58 с.

Комп'ютерний набір та верстка

І.Тищук

Редактор

І. Тищук

Підп. до друку. Формат 60x84/16. Папір офс. Гарн. Таймс
Ум. друк. арк. 6,25.Обл.-вид. арк. 5,0. Тираж прим. 100. Зам. 782

Інформаційно-видавничий відділ
Луцький національний технічний університет
Луцьк, 43018, вул. Львівська, 75.
Друк – РВВ Луцький НТУ