

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація ресторанного господарства
(назва навчальної дисципліни)

ЕКЗАМЕНАЦІЙНІ ВИМОГИ

підготовки бакалаврів
(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Організація ресторанного господарства: екзаменаційні питання.
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр»
(для студентів 2 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-
ресторанного бізнесу, Паска М.З., д-р наук, професор, 2019. Organization of
restaurant business: exam questions, Paska Mariia, Dr. of Science

III-IV с. (денна і заочна форми навчання)

Розробники: проф. д.вет.н. Паска М.З.

Екзаменаційні вимоги затверджені на засіданні кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Сьогодні на ресторанному ринку існує високий попит на працівників сфери харчування всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів. Актуальною проблемою вітчизняного ресторанного ринку є відсутність кваліфікованого персоналу з фаховою освітою і практичними навичками.

В умовах сучасного ринку культура обслуговування й професіоналізм офіціантів значною мірою впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість клієнтів. Фахівець із знаннями готельно-ресторанної справи – це саме той, хто є сполучною ланкою між кухарем і клієнтом, візитна картка закладу.

Культура обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслужити відвідувача.

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

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати: класифікацію підприємств ресторанного господарства,

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

Вміти: дати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів, дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства, розрахувати виробничу програму для закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової продукції, розраховувати чисельність працюючого персоналу, складати графіки виходу на роботу працівників, плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства, характеризувати та розрізняти види, методи та форми обслуговування; давати характеристику матеріально-технічній базі закладів ресторанного господарства; керувати технологічним процесом обслуговування споживачів у ресторані; подавати страви; організувати процес обслуговування бенкетів та прийомів; організувати процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; створювати організацію обслуговування студентів, учнів

Екзаменаційні вимоги

1. Охарактеризуйте ресторанне господарство як галузь народного господарства.
2. Наведіть функції ресторанного господарства та охарактеризуйте їх.
3. Вкажіть основні напрями подальшого розвитку ресторанного господарства.
4. Дайте визначення термінам: «Ресторанне господарство», «Заклад ресторанного господарства», «Підприємство ресторанного господарства».
5. Охарактеризуйте напрями розвитку загальнодоступної мережі.
6. Наведіть основні сітьові системи, які виділились з ресторанного господарства за рівнем, якістю та специфікою надаваних послуг.
7. Наведіть приклади основних сітьових утворень, які на сьогодні об'єднують в Україні елітні заклади ресторанного господарства.
8. Наведіть приклади основних сітьових операторів у сегменті швидкого обслуговування, які є класичними (традиційними) мережами фаст-фуду.
9. Охарактеризуйте групи представників сітьових утворень формату Quick&Casual, які діють на українському ринку.
10. Охарактеризуйте сучасні види послуг ресторанного господарства.
11. Вкажіть стадії резервування столиків у закладах ресторанного господарства через Інтернет.
12. Наведіть класифікацію закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
13. Охарактеризуйте групи закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
14. Вкажіть класифікацію закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг.
15. Наведіть класифікацію закладів ресторанного господарства за торговельною і виробничою ознаками.
16. Наведіть класифікацію закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів.
17. У чому полягає сутність послуг харчування підприємств ресторанного господарства.
18. Опишіть сутність послуг реалізації продукції та організації її споживання в підприємствах ресторанного господарства.
19. Охарактеризуйте інформаційні послуги та послуги з організації дозвілля, які надають у закладах ресторанного господарства.
20. Вкажіть основні вимоги до послуг, які надають заклади ресторанного господарства.
21. Наведіть загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
22. Вкажіть основні вимоги до продовольчого постачання.
23. Наведіть класифікацію постачальників сировини і продовольчих товарів.
24. Вкажіть критерії вибору постачальників та основні види угод, які використовують у ресторанному господарстві.
25. Охарактеризуйте форми постачання в ресторанному господарстві.
26. Охарактеризуйте потреби в сировині та продовольчих товарах. Наведіть способи доставки продуктів у заклади ресторанного господарства.
27. Вкажіть маршрути завезення продуктів та вимоги до їх транспортування.

28. Охарактеризуйте стадії планування добової потреби в сировині та продовольчих товарах для різних типів закладів ресторанного господарства.
29. Охарактеризуйте етапи приймання товарів за кількістю та якістю.
30. Вкажіть сировину й продовольчі товари, заборонені до приймання до закладів ресторанного господарства, і служби, які здійснюють контроль їх якості.
31. Наведіть види норм, якими користуються для визначення потреб у матеріально-технічних засобах.
32. Охарактеризуйте функції складського господарства.
33. Наведіть класифікацію складських приміщень за різними ознаками.
34. Вкажіть функції та вимоги до розміщення складських приміщень.
35. Наведіть склад складських приміщень, залежно від потужності закладу ресторанного господарства.
36. Охарактеризуйте способи зберігання й укладання сировини та продовольчих товарів.
37. Наведіть види товарних втрат та їх характеристику.
38. Вкажіть послідовність здійснення операцій з відпуску продукції зі складських приміщень.
39. Наведіть класифікацію тари за різними ознаками.
40. Дайте характеристику закладам ресторанного господарства з повним та неповним виробничим циклом.
41. Що характеризує виробнича структура? Які види виробничих структур зустрічаються в закладах ресторанного господарства?
42. Вкажіть фактори, які впливають на виробничу структуру.
43. Наведіть умови виділення цеху в самостійну виробничу одиницю.
44. Що таке цех, виробнича ділянка, відділення, робоче місце?
45. Вкажіть види виробничих цехів.
46. Для яких закладів ресторанного господарства характерна цехова структура? Вкажіть її переваги.
47. Наведіть виробничу структуру заготівельних і доготівельних закладів ресторанного господарства.
48. Вкажіть основні стадії технологічного процесу в закладах ресторанного господарства, які працюють на сировині.
49. Охарактеризуйте особливості безцехової структури. Наведіть приклади типів закладів ресторанного господарства, для яких характерна безцехова структура.
50. Вкажіть основні вимоги до створення оптимальних умов праці.
51. Вкажіть оптимальну висоту розміщення в зоні механічного устаткування.
52. Наведіть класифікацію робочих місць за різними ознаками.
53. Вкажіть сутність оперативного планування виробництва та його стадії.
54. Вкажіть осіб, які здійснюють оперативне планування в закладах ресторанного господарства.
55. Охарактеризуйте послідовність оперативного планування на заготівельних підприємствах.
56. Вкажіть вихідні дані для складання плану-меню.
57. Охарактеризуйте вимоги та особливості складання до планового меню.

58. Напишіть модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою.
59. Охарактеризуйте особливості складання виробничої програми для ресторанів.
60. Види меню та фактори впливу на вибір його виду.
61. Вкажіть види меню, залежно від можливостей внесення змін.
62. Вкажіть стадії складання наряд-замовлення. Для яких закладів воно характерне?
63. Охарактеризуйте види меню, які входять до групи меню з вільним вибором.
64. Охарактеризуйте групу скомплектованого меню.
65. Вкажіть особливості складання та розрахунку бенкетного меню.
66. Вкажіть основні елементи змісту меню та охарактеризуйте їх.
67. Вкажіть призначення преїскуранту.
68. Вкажіть призначення та асортимент продукції овочевого цеху.
69. Вкажіть склад приміщень овочевого цеху заготівельного закладу.
70. Охарактеризуйте організацію робочих місць на технологічній лінії обробки картоплі.
71. Охарактеризуйте організацію робочих місць на технологічній лінії обробки коренеплодів.
72. Охарактеризуйте організацію робочих місць на ділянці обробки цибулі.
73. Охарактеризуйте організацію робочих місць на ділянці обробки зелені.
74. Вкажіть параметри та терміни зберігання овочевих напівфабрикатів.
75. Вкажіть вимоги до розміщення овочевих цехів в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
76. Охарактеризуйте лінії, ділянки, робочі місця овочевого цеху закладу ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
77. Вкажіть призначення та асортимент продукції м'ясного цеху.
78. Перелічіть технологічні лінії та ділянки м'ясного заготівельного підприємства.
79. Охарактеризуйте організацію робочих місць на лінії виробництва крупнокускових напівфабрикатів.
80. Охарактеризуйте організацію робочих місць на лінії виробництва виробів з січеної маси.
81. Порівняйте способи обсушування туш, Вкажіть їх переваги та недоліки.
82. Охарактеризуйте організацію виробництва напівфабрикатів з м'яса в ресторанах.
83. Вкажіть параметри зберігання напівфабрикатів з м'яса.
84. Наведіть асортимент птахо-гомілкового цеху.
85. Вкажіть призначення та технологічні лінії птахо-гомілкового цеху.
86. Вкажіть інвентар, який використовується в птахо-гомілковому цеху.
87. Наведіть організацію робочих місць на лінії обробки субпродуктів.
88. Вкажіть основні ділянки птахо-гомілкового цеху та охарактеризуйте їх.
89. Вкажіть особливості організації обробки курей і субпродуктів у ресторанах та їдальнях.
90. Вкажіть призначення та охарактеризуйте сировину рибного цеху.
91. Вкажіть асортимент продукції рибного цеху, умови та терміни її зберігання.
92. Наведіть склад приміщень рибного цеху заготівельного закладу.

93. Охарактеризуйте організацію виробництва напівфабрикату «Риба спеціального розділення».
94. Охарактеризуйте організацію виробництва напівфабрикатів з порід риб.
95. Наведіть організацію обробки риби в закладах ресторанного господарства з незначним обсягом виробництва.
96. Дайте характеристику організації виробництва в м'ясо-рибних цехах закладів ресторанного господарства.
97. Вкажіть призначення та особливості організації виробництва в цеху доробки напівфабрикатів.
98. Охарактеризуйте робочі місця, устаткування та інвентар цеху обробки зелені.
99. У чому полягає призначення кулінарного цеху і яка його структура?
100. З урахуванням яких вимог будується організація роботи кулінарного цеху?
101. Дайте характеристику технологічних ліній та ділянок гарячого відділення кулінарного цеху.
102. Які технологічні операції та за допомогою яких видів устаткування здійснюються в кулінарному цеху?
103. Вкажіть асортимент кулінарних виробів, які виробляють у гарячому відділенні кулінарного цеху.
104. Вкажіть ділянки та робочі місця холодного відділення кулінарного цеху.
105. Вкажіть асортимент кулінарних виробів, які виробляють у холодному відділенні кулінарного цеху.
106. Дайте характеристику виробничому персоналу кулінарного цеху.
107. Який інвентар використовують у кулінарному цеху?
108. Охарактеризуйте призначення гарячого цеху та його структуру.
109. Вкажіть вимоги до розміщення гарячих цехів. Чим вони обумовлені?
110. Вкажіть основні переваги секційного модульного устаткування, яке використовують у гарячому цеху.
111. Вкажіть види та призначення основних секційних модульних виробничих столів.
112. Наведіть класифікацію страв, які готують у гарячому цеху.
113. Дайте характеристику організації виробництва в суповому відділенні їдалень.
114. Охарактеризуйте робочі місця супового відділення ресторану та вкажіть їх призначення.
115. Вкажіть організацію роботи кухарів у суповому відділенні.
116. Вкажіть призначення та охарактеризуйте технологічні лінії соусного відділення.
117. Охарактеризуйте посуд та інвентар, які використовують у соусному відділенні?
118. Вкажіть особливості реалізації продукції, яку випускають у соусному відділенні.
119. Вкажіть функції кухарів гарячого цеху залежно від кваліфікації.
120. Вкажіть призначення та асортимент продукції холодного цеху.
121. Вкажіть вимоги до розміщення холодних цехів.

122. Які особливості реалізації має продукція холодного цеху?
123. Вкажіть основне устаткування, яке використовують у холодному цеху та його призначення.
124. Дайте характеристику організації виробництва в суповому відділенні їдалень.
125. Вкажіть робочі місця холодного цеху.
126. Охарактеризуйте робоче місце для приготування салатів і вінегретів.
127. Охарактеризуйте робоче місце для приготування заливних страв.
128. Охарактеризуйте робоче місце для приготування солодких страв і напоїв.
129. Які функції виконують кухарі холодного цеху залежно від кваліфікації?
130. Охарактеризуйте призначення кондитерського цеху.
131. Перелічіть асортимент продукції кондитерського цеху.
132. Наведіть загальну структуру виробництва кондитерського цеху.
133. Вкажіть основний принцип організації виробництва кондитерських виробів.
134. Охарактеризуйте організацію виробництва у відділенні замішування тіста.
135. Охарактеризуйте організацію підготовки продуктів до виробництва.
136. Вкажіть послідовність обробки кондитерських мішечків після використання.
137. Вкажіть склад та функції виробничого персоналу кондитерського цеху.
138. Охарактеризуйте робоче місце для приготування солодких страв і напоїв.
139. Які функції виконують кухарі холодного цеху залежно від кваліфікації?
140. Яке призначення цеху борошняних виробів?
141. Наведіть схему виробництва виробів борошняного цеху.
142. Вкажіть основне обладнання борошняного цеху, його призначення.
143. Вкажіть функції та основні приміщення експедиції.
144. Вкажіть стадії приймання замовлень і відпуску продукції з експедиції.
145. Охарактеризуйте організацію роботи мийної столового посуду.
146. Вкажіть види кухонного посуду та їх характеристику.
147. Вкажіть призначення, вимоги до розміщення та організацію роботи хліборізальної.
148. Наведіть класифікацію роздавалень за різними ознаками.
149. Охарактеризуйте склад і призначення складових частин роздавальних ліній, які використовують у разі самообслуговування.
150. Охарактеризуйте організацію роботи та робочих місць кухарів-роздавальників.
151. Охарактеризуйте види робочого дня в закладах ресторанного господарства.
152. Наведіть види денних графіків виходу на роботу, їх переваги та недоліки.

153. Охарактеризуйте види норм, які використовують у закладах ресторанного господарства для визначення чисельності працівників.
154. Вкажіть методи нормування праці та дайте їм характеристику.
155. Наведіть завдання, які висувають до технічного нормування.
156. Наведіть класифікацію витрат робочого часу в закладах ресторанного господарства.
157. Вкажіть методи вивчення витрат робочого часу.
158. Охарактеризуйте етапи складання фотографії робочого часу.

Рекомендована література

Нормативно-правові документи

1. Конституція України.
 2. Закони України:
 - 2.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91.-№1023-ХІІ.
 - 2.2. "Про безпечність та якість харчових продуктів" від 23.12.97 № 771/97-ВР.
 - 2.3. "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" від 02.11.04 №2137-ІV.
 3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02.-№219).
 4. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.03.№2).
 5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003.
 6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. - К.:А.С.К., 2000.
- #### *Державні стандарти*
7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
 8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". -К.: Держстандарт України, 2004.
- #### *Базова*
9. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
 10. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2007.
 11. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
 12. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2011.- 215с.

13. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
 14. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. Пятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
 15. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
 16. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.
- Додаткова:**
17. Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих/ С.Зигель, Х. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. _ Москва: Центр-полиграф, 2002.
 18. Сало Я. М. Організація роботи барів / Я.М. Сало. - Львів : Афіна, 2010.
 19. Організація роботи бармена: навч. посіб. - Харків, 2002.
 20. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013.

Інтернет-ресурси:

21. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>
22. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>
23. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
24. Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>
25. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>
26. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm
27. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichai-ta-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

Організація ресторанного господарства: екзаменаційні питання. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 2 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, Паска М.З., д-р наук, професор, 2019. Organization of restaurant business: exam questions, Paska Mariia, Dr. of Science