

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ І.БОБЕРСЬКОГО
Факультет туризму
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ПАСКА М.З.



МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
для підготовки до підсумкового контролю
з дисципліни
ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Частина I

ЛЬВІВ – 2019

ПАСКА М.З. Методичні вказівки для підготовки до підсумкового контролю з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» III-IV с. (денна і заочна форми навчання) Ч.1 – 24С.

Розробник: професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.в.н., Паска М.З.

Рецензент: завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, Голод А.П.

У методичних вказівках викладено основні пункти, які передбачені для проведення підсумкового контролю з дисципліни «Організація ресторанного господарства». Обґрунтовано мету та завдання дисципліни, представлено структуру навчальної дисципліни, наведено тести, які розкривають знання та вміння отриманні протягом семестру та наведено перелік питань, які виносяться на перевірку вивченого матеріалу.

Обговорено та рекомендовано вченою радою університету
Протокол від “ ____ ” _____ 2019 року № ____

©Паска М.З. 2019
© ЛДУФК ім. І. Боберського,
2019 рік

ВСТУП

Сьогодні можна із упевненістю сказати, що обслуговування є основою бізнесу гостинності. Раніше діяльність ресторанного господарства була сконцентрована на приготуванні та презентації їжі; сьогодні ж головну увагу звертають на якість обслуговування гостей, а як відомо, рівень обслуговування в сучасному ресторані визначається кваліфікацією персоналу.

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

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.

Пропонований конспект лекцій містить необхідні теоретичні відомості з усіх сфер діяльності бакалавра спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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; організовувати процес обслуговування бенкетів та прийомів; організовувати процес обслуговування іноземних туристів при готелях, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті; створювати організацію обслуговування студентів, учнів



Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма навчання						Заочна форма навчання					
	усь го	У тому числі					ус ь го	У тому числі				
		Лек.	С	Пр.	Лаб.	С.р.		Лек.	Сем.	Пр.	Лаб.	С.р.
Змістовий модуль I.												
Тема 1. Форми обслуговування та особливості їх застосування під час презентацій, свят	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 1	6	2		2		2	6					6
Змістовий модуль II.												
Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства	6	2		2		2	6	2		2		2
Тема 3. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 4. Характеристика та призначення порцелянового, фаянсового, керамічного, металевого посуду та наборів основної і допоміжної груп	6	2		2		2	6					6
Тема 5. Характеристика та призначення скляного, кришталевого посуду, дерев'яного і пластикового посуду, столової білизни. Норми оснащення, зберігання та облік столового посуду, столової білизни у закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 6. Підготовка торгових приміщень у закладах ресторанного господарства. Сервіровка столів	6	2		2		2	6					6
Тема 7. Види меню. Складання меню для	6	2		2		2	6					6

різних типів закладів ресторанного господарства												
Тема 8. Вимоги до створення та оформлення меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 2	42	14		14		14	4 2	2		2		38
Змістовий модуль III.												
Тема 9. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6	2		2		2
Тема 10. Особливості подачі страв і напоїв у закладах ресторанного господарства	6	2		2		2	6					6
Тема 11. Карта вин. Техніка обслуговування гостей вином	6	2		2		2	6					6
Тема 12. Рекомендації щодо вживання вин, алкогольних напоїв, пива, безалкогольних напоїв	6	2		2		2	6					6
Разом за змістовим модулем 3	24	8		8		8	2 4	2		2		20
Змістовий модуль IV.												
Тема 13. Класифікація бенкетів і прийомів. Організація бенкету з повним обслуговуванням офіціантами	6	2		2		2	6					6
Тема 14. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкету за типом шведського столу	6	2		2		2	6					6
Тема 15. Організація бенкету-фуршету та його різновидів, бенкету-коктейлю	6	2		2		2	6	2		2		2
Разом за змістовим модулем 4	18	6		6		6	6					6
Разом за I семестр	90	30		30		30	9 0	6		6		78

Тестові завдання з дисципліни

***Організація обслуговування в закладах
ресторанного господарства.***

1. Організація бенкету має такі стадії:

- а) прийом замовлення;
- б) підготовка до проведення бенкету;
- в) обслуговування бенкету;
- г) відповіді 1,2;
- д) відповіді 1,2,3.

2. В залежності від події бенкети поділяються на:

- а) спеціалізовані, неспеціалізовані;
- б) офіційні, неофіційні;
- в) святкові, буденні;
- г) дипломатичні, неспеціалізовані.

3. Норма площі при проведенні бенкету за столом становить:

- а) 0,5-0,7 м;
- б) 1-1,5 м;
- в) 1,5-2 м.

4. Ширина бенкетного столу має складати:

- а) 1,2-1,5м;
- б) 2-2,5 м;
- в) 3-3,5 м.

5. Віскі подають при температурі:

- а) 10-12 С;
- б) 4-6С;

в) 12-16С.

6. Подавання страв на стіл – це:

- а) англійський спосіб;
- б) російський спосіб;
- в) французький спосіб.

7. Кава по-віденськи з :

- а) морозивом;
- б) збитим молоком;
- в) вершками з тертим шоколадом.

8. Який вид чаю можна пити холодним?

- А) чорний;
- б) ароматизований;
- в) зелений.

9. Розрізняють такі види меню:

- а) вільного вибору, скомплектоване, бенкетне, комбіноване;
- б) скомплектоване; чергових страв, бенкетне, комплексне;
- в) бенкетне, комбіноване, основне, комплексне.

10. Залежно від можливості внесення змін меню поділяють: на

- а) статичне, динамічне, циклічне;
- б) статичне, постійне, кварталне;
- в) постійне, динамічне, кварталне.

11. Обмежене меню – це :

- а) a la carte;
- б) limited;

в) table d'hôte.

12. Дати визначення, що таке «прейскурант»:

- а) це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни;
- б) це перелік чайної карти;
- в) це почерговість записування вина із зазначенням ціни.

13. У групу скомплектованого меню входять:

- а) меню комплексного обіду та обідів за абонементом; меню загального столу та денного раціону харчування;
- б) меню загального столу та меню денного раціону харчування;
- в) меню недільного бранчу, меню комплексного обіду.

14. Які є комбіновані способи подавання страв?

- А) російсько-французький;
- б) англо-французький;
- в) російсько-англійський;

15. Жовтий чай подають:

- а) у прозорому чайнику, втамовує спрагу;
- б) охолодженим у прозорих чашках;
- в) у чайнику з вогнетривкого скла на підставці зі свічкою, настроює гостя на філософський лад.

16. Кейтерингове обслуговування на вітчизняному ринку почало бурхливо розвиватися у:

- а) 90-х роках ХІ століття;
- б) 90-х роках ХХ століття;
- в) 90-х роках ІХ століття;

17. Кейтерингові послуги поділяються на:

- а) основні, додаткові;
- б) повні, неповні;
- в) повні, часткові

18. При підготовці бенкету на 100 персон необхідна кількість кухарів:

- а) 3-4;
- б) 2-3;
- в) 6-7.

19. Бенкети-прийоми класифікують за такими ознаками:

- а) часом влаштування, формою розміщення гостей, ступенем офіційності;
- б) ступенем офіційності, методом обслуговування, метою проведення;
- в) часом влаштування, методом обслуговування, ступенем офіційності.

20. Структура процесу обслуговування бенкету-прийому складається з т етапів:

- а) подавання аперитиву, обслуговування у бенкетному залі, подавання діджестиву;
- б) подавання аперитиву, обслуговування у бенкетному залі;
- в) подавання аперитиву, обслуговування у бенкетному залі, обслуговування у вітальні

21. Кейтерингове обслуговування класифікують за такими ознаками:

- а) контингентом замовників, характером наданих послуг, місцем проведення заходу.
- Б) контингентом замовників, характером наданих послуг, повнотою циклу.
- В) контингентом замовників, місцем проведення заходу.

22. До інших видів дипломатичних прийомів належать:

- а) жур фікс, раут, коктейль;
- б) жур фікс, раут, вечори дружби;

в) жур фікс, раут, ланч.

23. Варіанти форм розставлення столів:

а) квадратна, прямокутна;

б) геометрична, вільна;

в) прямокутна, довільна.

24. При підготовці бенкету на 100 персон необхідна кількість офіціантів:

а) близько 12 осіб;

б) 15 осіб;

в) 10 осіб.

25. За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на

а) повносервісне і неповносервісне;

б) повносервісне і обслуговування готовими продуктами харчування;

в) повносервісне і обслуговування додатковими послугами.

26. Холодні страви і закуски подають при температурі:

а) 12-14°C

б) 10-14°C

в) 12-16°C

27. Тарілки для подавання гарячих страв підігрівають до температури:

а) 65-90°C

б) 40-50°C

в) 50-65°C

28. Яке приміщення не належить до вестибюльної групи:

а) бенкетний зал

б) кімната для паління

в) аванзал

29. До основних приборів належить:

- а) закусочні, столові, рибні прибори.
- б) закусочні, столові, рибні прибори, виделка кокотна.
- в) закусочні, столові прибори.

30. Основні види тканин, які використовуються для столової білизни:

- а) штучні, змішані, атласні
- б) змішані, штучні, натуральні
- в) натуральні, штучні, комбіновані.

31. Запас столових приборів, чарок і тарілок не повинен перевищувати:

- а) 10%
- б) 25%
- в) 20%

32. Гарячі закуски подають при температурі:

- а) 75-90 °С
- б) 65-90 °С
- в) 65-95 °С

33. Яке приміщення належить до вестибюльної групи:

- а) торговельні зали
- б) сервізна
- в) кімната для паління

34. Виделка, яка має три зубці, один з яких виконаний у вигляді леза консервного ножа, призначена для:

- а) устриць

- б) крабів
- в) омарів

35. Розміри ручників:

- а) 35*80(85) см
- б) 50*65 см
- в) 45*85 см

36. Скляний посуд зародився у:

- а) Китаї
- б) Венеції
- в) Німеччині

37. Як класифікують форми обслуговування на підприємствах харчування?

- А) індивідуальне, бригадне самообслуговування, попереднє накриття столів, спеціальне обслуговування, обслуговування бенкетів.
- Б) обслуговування офіціантами, самообслуговування.
- В) повне і часткове обслуговування.

38. Від чого залежать норми оснащення підприємств харчування столовим посудом та приборами?

- А) від контингенту споживачів.
- Б) від режиму роботи підприємства, контингенту споживачів, форми обслуговування.
- В) від типу підприємства, його потужності, форми обслуговування.

39. Що покладено в основу класифікації підприємств харчування?

- А) характер виробництва, асортимент страв, об'єм і характер послуг.
- Б) характер виробництва.
- В) потужність підприємства, асортимент продукції.
- Г) об'єм та характер послуг, контингент споживачів, режим роботи.

40. Як класифікують підприємства харчування в залежності від характеру виробництва?

- А) заготівельні виробництва, кулінарні фабрики, комбінати готових страв.
- Б) ресторани, кафе, їдальні, бари.
- В) торговельні підприємства, змішаного типу, кулінарні магазини.
- Г) заготівельні підприємства, доготівельні підприємства, з закінченим виробничим циклом, торговельні підприємства.

41. У ресторанах класу люкс не використовують посуд:

- а) скляний;
- б) порцеляновий;
- в) мельхіоровий;
- г) пластмасовий

42. В яких з перерахованих випадків не використовується скляний посуд:

- а) для подавання перших страв;
- б) для подавання соків;
- в) для подавання салатів;
- г) для подавання винно-горілчаних виробів;
- д) для подавання десертів.

43. Для порціонування перших страв для відпуску використовуються:

- а) мірні ложки ємністю 50, 75, 100 г;
- б) мірні ложки ємністю 150, 200 г;
- в) мірні ложки ємністю 0,5 і 0,25 л;
- г) мірні ложки ємністю 10, 20, 30 г.

44. Назвіть види «шведського столу»

- а) шведська лінія, європейський сніданок.
- б) обслуговування офіціантами, самообслуговування.
- в) тематичні заходи, бранч, кейтерингові заходи.

45. Як поділяється процес обслуговування?

- А) на самообслуговування і обслуговування офіціантами
- б) на стадії, ступені, операції та прийоми
- в) на обслуговування офіціантами і барменами

46. Вказати на основні типи підприємств харчування

- а) ресторани, кафе, бари
- б) їдальні, ресторани, заготівельні фабрики
- в) їдальні, кафе, ресторани, бари, закуочні

47. Укажіть тип підприємства харчування, якщо в асортимент продукції рекомендується включати: холодні страви і закуски, супи, другі гарячі страви, солодкі страви, гарячі напої, холодні напої, хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби, хліб житній, пшеничний.

- А) ресторан
- б) кафе-кондитерська
- в) коктейль-бар
- г) їдальня

48. Найбільш комфортабельне підприємство харчування, в якому організоване харчування поєднується з улаштуванням дозвілля споживачів:

- а) їдальня;
- б) ресторан;
- в) закуочна;
- г) бар.

49. Для подачі солодких страв використовують такий посуд:

- а) тарілки пиріжкові Ø 175 мм;
- б) тарілки столові мілкі Ø 240 мм;
- в) тарілки десертні мілкі Ø 200 мм;
- г) тарілки столові глибокі Ø 200 мм.

50. Баранчик круглий використовується в закладах ресторанного господарства:

- а) для заправних і пюреподібних супів;
- б) для припущених і тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочів і гарнірів;
- в) для других гарячих страв з припущеної риби, дичини;
- г) для других смажених страв з м'яса, птиці, овочів.



1-д	26-б
2-б	27-б
3-в	28-а
4-а	29-в
5-а	30-в
6-б	31-в
7-в	32-а
8-в	33-в
9-а	34-а
10-а	35-а
11-б	36-б
12-а	37-в
13-а	38-в
14-а	39-г
15-в	40-г
16-б	41-г
17-а	42-а
18-а	43-в
19-в	44-в
20-в	45-а
21-а	46-в
22-а	47-г
23-б	48-б
24-а	49-в
25-в	50-б

**Перелік питань, які виносяться на залікову сесію із дисципліни
«Організація ресторанного господарства»**

1. Які функції виконують підприємства ресторанного господарства?
2. Сутність послуг реалізації продукції та організації її споживання підприємств ресторанного господарства.
3. Сутність послуг з організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.
4. Які ще послуги можуть надавати підприємства ресторанного господарства?
5. Назвіть методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
6. Форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
7. Основні види торгівельних приміщень та їх призначення.
8. Дайте характеристику торгівельним приміщенням у закладах ресторанного господарства.
9. Вимоги до компонування приміщень у закладах ресторанного господарства.
10. Які вимоги висуваються до сучасного інтер'єру торгівельного залу?
11. Основні вимоги до організації роботи ресторанного буфету приміщення для нарізання хліба.
12. Основні вимоги до організації роботи сервізної ресторану.
13. Як організують роботу в ресторані мийної столового посуду?
14. Назвіть основні види меблів для ресторанних залів та основні вимоги до них.
15. Які види візків використовуються при обслуговуванні споживачів у залах ресторанів?

16. Посуд з яких матеріалів використовується при індивідуальному сервіруванні та при подачі страв у закладах ресторанного господарства?
17. Дайте характеристику та визначте призначення класичного порцелянового та фаянсового посуду.
18. Дайте характеристику та визначте призначення керамічного посуду,
19. який використовується в закладах громадського харчування і має декоративне призначення.
20. Асортимент металевого посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
21. Дайте характеристику основним і додатковим наборам та визначте їх призначення.
22. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.
23. Охарактеризуйте посуд і набори із полімерних матеріалів, вкажіть їх призначення.
24. Дайте характеристику асортименту посуду зі скла.
25. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
26. Дайте характеристику скатертин класичних розмірів.
27. Дайте характеристику серветок, які мають утилітарне та декоративне призначення в закладах ресторанного господарства.
28. Визначте сферу використання ручників та дайте їм характеристику.
29. Основне призначення меню та його характеристика.
30. Послідовність розміщення закусок і страв у меню.
- 31.. Як складаються карти напоїв, вин, чаю, кави та пива?
- 32.. Які бувають види меню залежно від форми обслуговування?
- 33.. Як складається меню для банкету?

- 34.. Які бувають види меню, що застосовуються у міжнародній практиці?
- 35.. Які основні вимоги до складання меню?
36. У чому переваги і недоліки бригадного та індивідуального методів організації праці офіціантів?
37. Які системи обслуговування прийняті у світовій практиці?
- 38.. У чому полягає підготовка посуду і приборів до обслуговування?
39. Як згортають полотняні серветки?
40. Які існують варіанти попереднього сервірування столів?
41. У чому полягає підготовка залу ресторану до обслуговування?
42. Які існують заборони в рекомендації вин?
- 43.. Як декантують червоні вина?
44. Яка температура подачі гарячих закусок?
45. Яка температура подачі холодних закусок?
- 46.. Як подають національні страви в керамічних горщиках?
- 47.. Які правила подачі солодких страв і фруктів?
48. Які правила при користуванні столовими наборами?
- 49.. Як підготовляють сигару до подачі?
55. Класифікація видів та методів обслуговування споживачів у ЗРГ.
- 51 Вимоги до оформлення меню.
52. Інтер'єр, як елемент внутрішньої реклами.
53. Металевий посуд та набори. Сфера його застосування.
54. Охарактеризувати групу скомплектованого меню.
55. Характеристика преїскуранту та винної карти

Список використаної літератури

1. Архіпов В.В., Організація ресторанного господарства, Київ, ЦУЛ, ІНКОС, 2007
2. Архіпов В.В., Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані, Київ, Центр учбової літератури, Фірма ІНКОС, 2007
3. Архіпов В.В., Організація виробництва ресторанного господарства Київ, ЦУЛ, ІНКОС, 2010
4. Беате Рабе Искусство сервировки / Беате Рабе – М.: Высш-сигма, АСТ, 2000.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000
6. Карпенко В.Д, Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування, К., Укоопосвіта, 2003
7. Організація обслуговування у підприємств ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів/ за ред. проф.. Н.О. П'ятницької. –К.: Київ. нац. торг. – економ. ун-т 2011
8. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування в підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник – практикум/ М.Л. Світлична – Житомир? М.А.К., 2001 – 192 с.
9. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта/ Сало Я.М. – Львів: Афіша – 2004 – 336 с.
10. Інтернет ресурси: <http://search.epnet.com>
<http://restoran.ua>
www.otel-e.com/ru
<http://apochtimes.com.ua>
[http:// cikavo.com](http://cikavo.com)
<http://v-restorane.com>
<http://bonappetit.com.ua>
<http://kclax.ua/cat/kulinar-recepies>
www.vasabi.my.ru
<http://www.restorator.com.ua>
[www.chiken.kiev.ua;](http://www.chiken.kiev.ua)
[http://www.ukrbiz.net;](http://www.ukrbiz.net)
<http://www.svit.ukrinform.ua>

Зміст

Вступ	3
Мета і завдання навчальної дисципліни	4
Структура навчальної дисципліни	5
Тестові завдання з дисципліни	8
Ключ до тестів	18
Перелік питань	19
Список використаної літератури	22