

Міністерство освіти і науки України  
Львівський національний університет імені Івана Франка

Марта Мальська, Оксана Гаталяк, Ігор Пандяк

## **ОСНОВИ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Методичні вказівки для виконання практичних (семінарських) робіт  
для студентів I курсу першого (бакалаврського) рівня  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної та заочної форм навчання

Львів 2020

*Рекомендовано до друку Вченою радою географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка  
(протокол №7 від 24.12.2020 р.)*

Мальська М. П., Гаталяк О. М., Пандяк І. Г. Основи готельного і ресторанного господарства. Методичні вказівки для виконання практичних (семінарських) робіт для студентів I курсу першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання /М. М. Мальська, О. М. Гаталяк, І. Г. Пандяк. – Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2020. – 45 с.

Методичні вказівки містять короткий опис курсу, рекомендовану літературу, систему оцінювання знань студентів, тематику та завдання практичних і семінарських робіт, завдання для самостійного опрацювання, ключові слова і терміни, питання із самоконтролю із курсу.

Для студентів вищих навчальних закладів спеціальності Готельно-ресторанна справа.

## ПЕРЕДМОВА

Навчальна дисципліна “Основи готельного і ресторанного господарства” викладається для студентів четвертого року навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра напряму підготовки 24 “Сфера обслуговування”, спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”. Вона входить до групи нормативних навчальних дисциплін циклу професійної і практичної підготовки, які розроблені на кафедрі туризму Львівського національного університету імені Івана Франка. Загальний обсяг курсу – 120 годин (4 кредити ECTS).

Дисципліна “Основи готельного і ресторанного господарства” складається із лекційної частини (48 год.), семінарських і практичних занять (48 год.) та передбачає самостійну роботу студентів (24 год.). Курс розбитий на два змістовні модулі і завершується іспитом.

## ОПИС КУРСУ

Предметом вивчення навчальної дисципліни є:

- особливості організації готельного господарства в Україні та за кордоном;
- основні фактори, що впливають на розподіл підприємств готельного і ресторанного господарства на типи та категорії;
- організація приміщень у підприємствах готельного і ресторанного господарства:
  - основи організації підприємств ресторанного господарства при засобах розміщення;
  - нормативно-правове регулювання діяльності закладів готельно-ресторанного профілю;
  - еволюція закладів готельного і ресторанного профілю;
  - структура кадрового забезпечення закладів готельного і ресторанного профілю;
  - обладнання закладів готельного і ресторанного профілю;
  - організація обслуговування клієнтів у підприємствах готельного і ресторанного господарства різних типів та категорій;
  - організація праці в готельному господарстві;
  - організація виробничого процесу в підрозділах підприємства готельного господарства, та його контроль;
  - основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
  - організація постачання закладів ресторанного господарства;
  - організація складського й тарного господарства;
  - загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
  - характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки: основи туризмознавства, основи економіки, світове готельне і ресторанне господарство.

Метою викладання навчальної дисципліни “Основи готельного і ресторанного господарства” є формування у студентів – майбутніх фахівців індустрії гостинності узагальнюючого розуміння організації готельного і ресторанного господарства на світовому, національному та виробничому рівнях.

Основними завданнями вивчення дисципліни “Основи готельного і ресторанного господарства” є ознайомити майбутніх фахівців індустрії гостинності з термінологією, понятійним апаратом готельного господарства і забезпечити його засвоєння студентами; сформувані у студентів системи знань у сфері теоретичних, методичних основ діяльності у сфері готельного і ресторанного господарства; забезпечити вироблення вмінь та навичок впровадження і використання виробничих особливостей діяльності в практиці

роботи підприємства готельної сфери; забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі.

Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні:

знати:

понятійний апарат діяльності у готельній і ресторанній сфері; виробничі можливості, виробничу функцію та ефективність технологічної системи виробництва у готельній і ресторанній сферах

вміти:

використовувати основи організації в діяльності готельних і ресторанних підприємств; уміти проводити аналіз технологічних процесів у готельній і ресторанній сфері; визначати характер нововведень у готельній і ресторанній сфері

## МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

1. **Поточний** - здійснюється на семінарських заняттях. За змістом він включає перевірку розуміння та запам'ятовування студентом навчального матеріалу, який охоплюється темою лекційного та семінарського заняття, умінь самостійно опрацьовувати нормативно-правові акти та навчально-методичну літературу, здатність осмислити зміст теми, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал, а також завдань самостійної роботи;

2. **Підсумковий** - здійснюється у формі письмової комплексної контрольної роботи, яка охоплює матеріал тем модуля. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів протягом тижня після його проведення.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- практичні/самостійні тощо: 50% семестрової оцінки; максимальна кількість балів 50.
- іспит: 50% семестрової оцінки.

Максимальна кількість балів 50. Підсумкова максимальна кількість балів 100.

- при оформленні документів за екзаменаційну сесію використовується таблиця відповідності оцінювання знань студентів за різними системами

### Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
81-89	<b>B</b>	добре	
71-80	<b>C</b>		
61-70	<b>D</b>		
51-60	<b>E</b>	задовільно	не зараховано
21-50	<b>FX</b>	незадовільно	
0-20	<b>F</b>	незадовільно (без права перездачі)	

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Нормативна

1. ГОСТ 28681.2-95 Межгосударственный стандарт. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов // Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірн. норм.-прав. актів / Під заг. ред. проф. В.К.Федорченка. – К.: Юрінком Інтер, 2002.
2. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. (чинний від 01.07.2004)
4. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. (чинний від 01.10.2006)
5. Про внесення змін до Закону України „Про туризм”: Закон України // Урядовий кур’єр. – 2003. – №244. – 25.12.2003.
6. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг: Наказ Держтурадміністрації України від 16.03.2004 №19.
7. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

### Основна

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: Уч. пособие.-К.: Дакор, 2006.-288 с.
2. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник.- К.: Центр учбової літератури, 2009.- 472 с.
3. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. посібник/ – К.: Кондор, 2005. – 408 с
4. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник для вищих навчальних закладів. К.: „Альтепрес”, 2009. – 446 с.
5. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч. посібник / За ред. проф. В.К.Федорченка; Л.Г.Лук’янова, Т.Т. Дорошенко, І.М.Мініч.-К.: Вища шк., 2001.-237 с.
6. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Учебник.-М.: ЮНИТИ, 1999.-463 с.
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219.
8. Межгосударственный стандарт 20523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. – Х. : Фавор ЛТД, 2003.-440 с.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. – К. : Інкос, 2007- 280 с.
11. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К. : Академія, 2006.-312 с.

12. Белошалка М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошадка. – М. : Академия, 2006. – 224 с.
13. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И. Богушева. – Ростов : Феникс, 2002. – 402 с.
14. Браун Т. Хеппер К. Настольная книга официанта / Т. Браун, К. Хеппер. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 230 с,
15. Завадинська О.Ю. Организация ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2003. – 89 с.
16. Мальська М. П. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К. : Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
17. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
18. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВНЗ / За ред. П'ятницької Н. О. – К. : Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
19. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Летер та ін. – М. : Центр полиграф, 2003. – 210с.
20. Карл Уильям Л. Организация обслуживания на предприятиях массового питания / Карл Уильям Л. – М.: Сирин, 2002. – 115 с.

#### Додаткова

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация.- К.: ВИРА-Р, Альтепрес, 2001.-208 с.
2. Готельне господарство. Збірник законодавчих актів та нормативних документів. – К., 2005
3. Джон Р. Уокер. Управление гостеприимством. Вводный курс. Перевод с английского. Юнити. М., 2006
4. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов.- Мн.: Новое издание, 2002. – 368 с.
5. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: Навч. посібник / Під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца.-К.: Кондор, 2008.-460 с.
6. Мичелли Дж. А. Ritz-Carlton: золотой стандарт гостиничного бизнеса нового тысячелетия/ Джозеф Мичелли; пер. с англ. В.С. Иващенко.- М. : Эксмо, 2009. – 320 с.
7. Пфлегер Андреа. Отель. Как выстроить дело с нуля до пяти звёзд / Пер. с нем. О.В. Барышевой. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2008. – 239с.
8. Туризм и гостиничное хозяйство: Уч. пособие/ Л.П. Шматько.-М: ИКЦ „МарТ”, 2003.-352 с.
9. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник /Под ред. проф., д.э.н. Чудновского А.Д./ – М.: 2000.
10. Туристична діяльність в Україні: Нормативно – правове регулювання / Упор. О.М. Роїна.-К.: КНТ, 2006.-464 с.



11. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посібник/ За ред. С.І. Дорогунцова.-К.: Ліра-К, 2005.-520 с.
12. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. – Навч. посіб. – К.: Вища шк., 2002.
13. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства.-м.: Финансы и статистика, 2005.-176 с.
14. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: Навч. посібник/ За заг. ред. Л.С. Трофименко і О.О. Гаца.-К.: Кондор, 2008.-370 с.

#### **Інформаційні ресурси**

1. Офіційний сайт Верховної ради. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)
2. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
3. Официальный сайт компании «Ресторатор Украина» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>

**СЕМІНАРСЬКІ, ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ,  
ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ,  
ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ**

Практично-семінарське заняття №1

**Тема. Формування гостинності як еволюційного явища**

1. Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність», «готельне господарство».
2. Чинники, що формують середовище гостинності.
3. Еволюція індустрії гостинності.
4. Особливості розвитку міжнародних готельних мереж.
5. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії.

Практичні завдання

Завдання 1. Дослідіть найбільші готелі світу. За даними мережі Інтернет охарактеризувати найбільші готелі світу у вигляді таблиці 1. У висновках вкажіть на географічні особливості розташування цих готелів.

Таблиця 1

Найбільші готелі світу

№ п/п	Назва готелю	Місце розташування	Кількість номерів
1			

Завдання 2. Міжнародна готельна мережа. За матеріалами журналу «HOTELS» охарактеризувати найбільші готельні ланцюги світу. Дослідження записати у вигляді таблиці 2. У висновках назвіть основні види готельних ланцюгів та дайте коротку характеристику кожного. Які зміни у розвитку світового готельного господарства відбуваються впродовж останніх 5 років.

Таблиця 2

Найбільші готельні ланцюги світу

№ п/п	Назва готельного ланцюга, країна	Кількість готелів	Кількість номерів
1			

**Література:**

1. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : учебник / С. И. Байлик. – 2 е изд., перераб. и доп. – Киев : Дакор, 2014. – 368 с.

2. Роглев Х.П. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. –К. : Кондор. 2005. – 408 с.
3. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. – Київ : Кондор-Видавництво, 2015. – 752 с.
4. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
5. Організація готельного господарства: підручник / С.І. Байлик, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – 329 с.
6. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. / Г. Я. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – С. 8 – 40. 10.
7. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 9 – 41.
8. Мальська М. П. Організація отельного господарства / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К.: Знання, 2011. – 366 с. – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://westudents.com.ua/knigi/605-organzatsya-gotelного-obslugovuvannya-malskamp.html>
9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник / Т. Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – С. 8 – 26.

## Практична робота № 2

### Тема. Історія розвитку світового готельного господарства

Завдання 1. Записати і вивчити: гостинність, індустрія гостинності, готельне господарство, готельний ланцюг.

Завдання 2. Історія розвитку готельного господарства. За матеріалами лекцій та підручників складіть таблицю «Історія розвитку світового готельного господарства»

Таблиця

#### Історія розвитку світового готельного господарства

період	країна	мета подорожі	засіб розміщення	визначення

Завдання 3. Чинники розвитку готельного господарства. Напишіть есе на тему: Вплив зовнішніх чинників на розвиток готельного господарства

Чинники, що впливають на розвиток гостинності

Поняття готельного господарства

#### Література:

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. – Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – С. 6 – 8.
2. Енциклопедичний словник-довідник з туризму [Електронний ресурс] / авт.- уклад.: В. А. Смолій, В. К. Федорченко, В. І. Цибух. – К.: Вид. Дім Слово, 2006. – 372 с. – Режим доступу: <http://leksika.com.ua/turizm/>
3. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 9 – 41.

## Семінарське заняття №3

### Тема. Розвиток готельної справи в Україні

1. Зародження готельної справи в Україні.
2. Розвиток готельного господарства України в другій половині XIX - на початку XX ст.
3. Розвиток матеріально-технічної бази туризму в радянські часи.
4. Сучасний стан розвитку готельного бізнесу в Україні.

### Література:

1. Круль, Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я.Круль. – К.: ЦУЛ, 2011. – 368 с.
2. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч./ М.П.Мальська, І.Г.Пандяк. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 472 с.
3. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / Марта Пилипівна Мальська, Ігор Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 180 – 197.

## Семінарське заняття № 4

### Основи державного регулювання у готельній сфері України

1. Напрями державної підтримки розвитку готельного господарства.
2. Нормативно-правова база регулювання якості готельних послуг в Україні
  - 2.1. Закон України "Про туризм"
  - 2.2. Закон України "Про підтвердження відповідності"
  - 2.3. Декрет Кабінету Міністрів України "Про стандартизацію і сертифікацію"
3. Стандартизація і сертифікація готельних послуг
  - 3.1. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг.
  - 3.2. Сутність уніфікації та стандартизації готельних послуг.
  - 3.3. Розвиток вітчизняних систем стандартів.
  - 3.4. Основи функціонування Державної системи стандартизації.

### Література:

1. Закон України «Про туризм»: (офіц. текст: за станом на 06 жовтня 2011 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2011. – 32 с.
2. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 20 лютого 2004 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2004. – 31 с.
3. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): [постанова КМУ від 15 березня 2006 року № 297] // Офіційний вісник України. – 2006. – № 11. С. 170.
4. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Введ. в дію 01.07.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 9 с.
5. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги: ДСТУ 4268:2003. – [Введ. в дію 01.07.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 54 с.
6. Круль, Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я.Круль. – К.: ЦУЛ, 2011. – 368 с.
7. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч./ М.П.Мальська, І.Г.Пандяк. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 472 с.
8. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / Марта Пилипівна Мальська, Ігор Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 180 – 197.
9. Сертифікация и стандартизация в сфере туристической деятельности. Новый стандарт „Послуги туристичні. Терміни та визначення» // Новости турбизнеса. – 2006. – №5. – С. 9 – 11.

## Практично-семінарське заняття № 5

### Тема. Сучасні засоби розміщення

1. Основні підходи до класифікації засобів розміщення.
2. Чинники, що впливають на типізацію засобів розміщення
3. Класифікація засобів розміщення туристів за ЮНВТО.
4. Типи готельних підприємств за призначенням.
  - 4.1. Транзитні готелі та готелі ділового призначення.
  - 4.2. Підприємства готельного господарства для відпочинку.
  - 4.3. Лікувально-оздоровчі засоби розміщення.
5. Спеціалізовані готелі.

#### Практичне завдання

1. Запишіть і вивчіть: засіб розміщення, готель, готельний комплекс, колективний засіб розміщення, аналогічний засіб розміщення, спеціалізований заклад розміщення, індивідуальний засіб розміщення, типізація підприємств готельного господарства, тип підприємства готельного господарства, готельна послуга, сфера послуг, процес обслуговування.
2. Складіть таблицю «Типологія засобів розміщення (згідно рекомендацій Всесвітньої туристичної організації)». Наведіть приклади по основних типах засобів розміщення.
3. Складіть таблицю «Чинники типізації готельних підприємств». Використовуючи чинники, що впливають на типізацію готельних підприємств (призначення готелю, місце розташування, категорія готелю, місткість готелю, мета перебування, режим функціонування, рівень цін, забезпечення харчуванням ) опишіть один готель на вибір (власного міста, відвіданий і тд.)

#### Література:

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – С. 34 – 41.
2. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: Підручник [Електронний ресурс] / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с. – Режим доступу до вид. : <http://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/>.
3. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. / Г. Я. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – С. 63 – 69.
4. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика: підручник / Марта Пилипівна Мальська, Ігор Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 71 – 78.

5. Організація готельного господарства : навч. посіб. / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко ; за ред. О. М. Головка [Електронний ресурс]. – К. : Кондор – Видавництво, 2012. – 338 с. – Режим доступу: <http://westudents.com.ua/knigi/604-organzatsya-gotelno-gospodarstva-golovko-om.html>.
6. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник / Т. Г. Сокол. – К. : Альтерпрес, 2009. – С. 89 – 113.



**Тема. Класифікація готельних підприємств**

1. Суть та основні принципи класифікації
2. Класифікація готельних підприємств у світовій туристичній індустрії
3. Класифікація готелів у країнах світу
4. Класифікація готельних підприємств в Україні.
5. Запишіть і вивчіть: класифікація підприємств готельного господарства за категоріями, класифікація готелів, категорія готелю.
6. Охарактеризуйте основні вимоги до готелів категорії 1\*, 2\*, 3\*, 4\* та 5\*в Україні у формі таблиці. У висновках вкажіть скільки категорій присвоюється готелям в Україні? Які мінімальні вимоги до готелів усіх категорій в Україні?
7. Користуючись ДСТУ 4269:2003 „Послуги туристичні Класифікація готелів”, визначте категорію готелів в наступних завданнях:

1. Готель має площу двомісного номера 14 м<sup>2</sup>, окремий від службового вхід, автостоянку, що охороняється, цілодобовий підйом і спуск на ліфті, двері з внутрішнім запобіжником. Освітлення від стельового світильника, прикроватного світильника, настільної лампи, телефонний апарат в апартаментах в кожній кімнаті. Оснащення меблями: односпальне ліжко – 90 x 200 см, двоспальна – 160 x 190 см. Телефонний зв'язок пряма з міською мережею в 100% номерів. Санвузол в 100% номерів.

2. Готель має 100% місць в одно- і двомісних номерах, двері та замки з внутрішнім запобіжником і замком підвищеної секретності. Надає наступні послуги: швейцар, обов'язкове цілодобове піднесення багажу, щоденне прибирання номера покоївки з контролем за його станом, щоденна зміна постільної білизни і рушників, чищення взуття персоналом готелю, послуги центру бізнесу. Площа санвузла – 4,0 м<sup>2</sup>, площа однокімнатного двомісного номера – 20 м<sup>2</sup> (після реконструкції).

3. Персонал готелю вільно володіє однією з іноземних мов. Номери в готелі оснащені двоспальними ліжками розміром 160 x 200 см, килимами або килимовими покриттями, кріслом для відпочинку на кожного гостя, рекламними матеріалами, халатом банним, тапочками банними. У готелі є плавальний басейн і сауна, приміщення для переговорів, комп'ютери, телефакс.

4. Готель має окремий від службового вхід для гостей, цілодобовий підйом і спуск на ліфті, двері і замки з внутрішнім запобіжником, холодильник в багатокімнатних номерах. Готель пропонує наступні послуги: щоденне прибирання номера покоївки, зміна постільної білизни один раз в три дні, надання праски, прасувальної дошки, зміну рушників один раз в три дні. У готелі є приміщення для перегляду телепередач, внутрішній телефонний зв'язок в 100% номерів, санвузол розташований не менше ніж в 50% номерів.

5. Будівля готелю має вивіску і емблему, що світяться, вхід для гостей з козирком для захисту від атмосферних опадів і легко-теплогою завісою. У готелі є гараж, стаціонарний генератор, що забезпечує роботу всього енергоспоживаючого устаткування, устаткування для додаткової фільтрації води, прямий телефонний зв'язок з міжнародним зв'язком в 100% номерів. Номери обладнані міні-барами і міні-сейфами, інформаційними матеріалами на

іноземних мовах. Готель має в своєму розпорядженні спортивно-оздоровчий центр, закінчення сніданку надається не раніше 11.00 годин, обслуговування проживанням в номері цілодобово.

8. Підготуйте презентаційну доповідь на одну з запропонованих тем:

Особливості американської системи класифікації готелів і мотелів.

Французька система класифікації готелів.

Особливості китайської системи класифікації готелів.

Особливості грецької та німецької систем класифікації готелів.

Принципи класифікації готелів у Великобританії, Іспанії та інших країнах

### **Література:**

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – С. 59 – 64.

2. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: Підручник [Електронний ресурс] / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с. – Режим доступу до вид. : <http://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/>.

3. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. / Г. Я. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – С. 82 – 94.

4. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.

5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 95 – 110, 381 – 383.

## Практична робота № 7

### Тема. Структура приміщень готельного підприємства. Класифікація номерів

1. Запишіть і вивчіть: номерний фонд, номер, приміщення вестибюльної групи готелю, житлова група приміщень готелю, приміщення адміністративної групи готелю, приміщення ділового призначення готелю, приміщення рекреаційно-спортивного обслуговування готелю, приміщення побутового, підсобного і господарського призначення готелю.
2. Намалюйте схему «Групи приміщень готелю за функціональним призначенням»
3. Складіть таблицю «Класифікація номерів» за таким зразком. У висновках зазначте основні вимоги до номерів.

#### Класифікація номерів

Класифікаційна ознака	Тип номера	Характеристика
за кількістю місць	одномісні	SGL – single
	двомісні	DBL – Double – такий номер може бути або з одним двоспальним ліжком, або з двома окремими ліжками (Twin)
	тримісні	TRP – triple – номер з двома ліжками і диваном, на якому, у разі потреби, можна розмістити дитину або дорослу людину
	чотиримісний	QDPL – Quadriple
	сімейні	призначені для трьох і більше осіб – членів однієї сім'ї, в яких забезпечується окреме розміщення двох дорослих
за кількістю кімнат	однокімнатні	складаються із житлової кімнати, передпокою і санвузла (в окремих номерах передпокій і санвузол можуть бути відсутніми). За розмірами однокімнатні номери можуть бути: одномісними – 9–11 м кв, двохмісними – 12–14 м кв, трьохмісними – 15 м кв, чотирьохмісними – 18 м кв.
	двокімнатні	Житлова площа – 22 м кв . Згідно сучасних норм двохкімнатні номери можуть бути одно- і двохмісними. Складається із спальні, вітальні, передпокою, санвузла (в окремих випадках двох). Санітарний вузол може мати два входи – один у передпокій, другий – у спальню.
	трикімнатні	Житлова площа – 40 м кв. Складаються із спальні, вітальні,

		кабінету, передпокою, одного або двох санвузлів.
	багатокімнатні	можуть мати до 8 кімнат (номер-люкс, номери-апартаменти), у структурі передбачено декілька спальень, вітальня, кабінет, передпокій, гардеробна, кухня (кухня-ніша), ванна, туалет. Особливо фешенебельні номери у плануванні можуть бути дворівневими: на першому поверсі розташовується вітальня, кабінет, передпокій, кухня, санвузол, на другому – спальня і санвузол. Багатокімнатні номери передбачені насамперед в апарт-готелях.
за призначенням	номери бізнескласу	призначені для розміщення осіб, які перебувають у ділових поїздках чи відрядженнях. Окрім стандартної обстановки номера, тут створюються умови для роботи (робочий стіл, телефон, факс, комп'ютер та інша техніка)
	номери економічного класу	призначені для широкого кола споживачів. Вони відрізняються скромнішим і дешевшим умеблюванням номерів, що позначається на ціні розміщення
	номери апартаменти	дво-, три-, чотирикімнатні номери, призначені для довготривалого проживання сімей. Обов'язковим елементом таких номерів є кухня з повним набором побутової техніки (кавоваркою, мікрохвильовою піччю, міксером тощо), що створює практично домашні умови перебування. Апартаменти становлять не більше 10% номерного фонду. Розрізняють також таку категорію номерів, як люкс апартаменти – три-, чотирикімнатні номери з житловою площею не менше 45 м кв, у складі яких кухня відсутня. Ця категорія номерів найдорожча. У світовій практиці такі номери відомі як сьют-номери (suite) з нестандартним широким двоспальним ліжком (200×200 см) і додатковим гостьовим туалетом (допускається відсутність перегородки між вітальною/їдальною і кабінетом при візуальному розмежуванні приміщення)

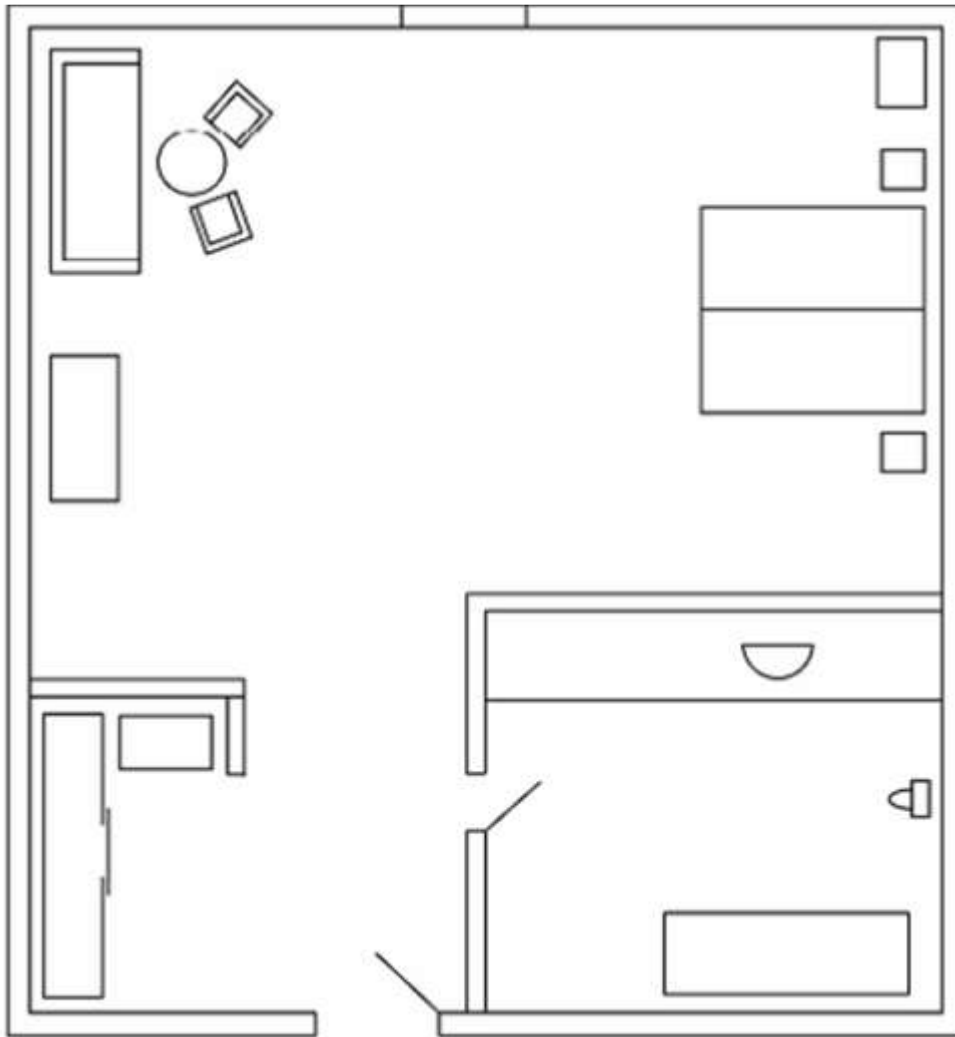
	студія	однокімнатний номер із площею не менше 25 м кв, розрахований на проживання однієї-двох осіб, із плануванням, яке дозволяє використовувати частину приміщення як вітальню/їдальню/кабінет та ін.
<b>залежно від рівня комфортності і ступеня обладнання</b>	президентський апартамент	висококомфортабельне приміщення, до складу якого входять такі ж приміщення, як і до номера апартамент, але їх доповнено приміщеннями для прийому невеликої кількості гостей, проведення зустрічей, нарад, засідань, організації різних банкетів тощо. Такий номер передбачений для прийому офіційної державної особи, а також туристів із класом обслуговування VIP
	апартамент	складається з кількох житлових кімнат: однієї чи двох віталень з міні-барами і міні-сейфами, кількох спальних кімнат з автономними повними санвузлами (до складу яких входить біде), одного чи двох робочих кабінетів, невеликої кухні з їдальнею, холу або передпокою, що має один чи два санвузли. Номер „апартамент” може бути розміщений на двох рівнях: на першому – вітальня, передпокій, санвузол, кухняніша; на другому – спальня з гардеробною, кабінет, санвузол
	люкс	має кілька кімнат (спальню, кабінет, вітальню), передпокій, і повний санвузол
	дубль (studio)	типовий двомісний номер, в якому одне ліжко замінюється диваном-ліжком, диваном-тахтою, кріслом-ліжком, що дозволяє використовувати цей номер як двомісний або як комфортабельний одномісний. Тут встановлюють комбінований стіл, складену підставку для валізи, журнальний столик, крісло. Трансформація одномісного номера дубль у двомісний не потребує додаткових затрат, робочої сили і є зручним у користуванні
<b>залежно від рівня комфортності, яка є результатом архітектурного планування</b>	STD	стандартна кімната
	Superior	кімната більша за площею, ніж стандартна
	Corner room	кутова кімната

	Family room	кімната сімейного типу, більша за стандартну
	Studio	студія, однокімнатний номер більший, ніж стандартний, з вбудованою кухнею
	Executive	номер підвищеної комфортності, що складається з двох і більше кімнат: спальні (кількох спалень) і холу великих розмірів, більших, ніж у номері типу Suite
	Junior suite	номер більший за площею ніж стандартний та підвищеної комфортності
	Suite	кімната більша за площею, ніж стандартна
	Deluxe	фактично має характеристики номера категорії suite, але оснащений ексклюзивними елементами інтер'єру

4. Вивчіть класифікацію номерів прийняту в Україні (ґрунтується на ДСТУ 4527:2006 „Засоби розміщення. Терміни та визначення”)

- президентський апартамент
- номер четвертої категорії
- апартамент
- номер п'ятої категорії
- люкс
- суміжні номери
- дуплекс
- одномісний номер
- напівлюкс (студіо)
- двомісний номер (DBL або double)
- стандарт або номер першої категорії
- двомісний номер з двома односпальними
- номер другої категорії ліжками (TWN, twin, double twin)
- номер третьої категорії
- багатомісний номер

5. Спроектуйте та схематично оформіть з поясненнями номер у готелі з розташуванням меблів та обладнання (на вибір). Можливі типи номерів: одномісні, двомісні, тримісні номери; однокімнатні номери, двокімнатні, трикімнатні; номери бізнес-класу, економ-класу, номери-апартаменти, люкс-апартаменти.



Двомісний, однокімнатний номер

### Література:

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – С. 59 – 64.
2. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: Підручник [Електронний ресурс] / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с. – Режим доступу до вид. : <http://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/>.
3. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. / Г. Я. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – С. 82 – 94.
4. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.
5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 95 – 110, 381 – 383.

**Тема. Архітектура та інтер'єр на підприємствах готельного господарства**

1. Архітектура підприємств готельного господарства.
2. Основні складові формування інтер'єру підприємств готельного господарства.
3. Освітлення в дизайні готельного господарства. Вплив світла на сприйняття колірного вирішення інтер'єру.
4. Колір в дизайні готельного господарства.
5. Меблі в інтер'єрі готельних підприємств. Якість та вимоги до меблів для оснащення підприємств готельного господарства
6. Роль декоративно-прикладного мистецтва в організації інтер'єру приміщень підприємств готельного господарства.
7. Озеленення приміщень готельного підприємства

1. Запишіть і вивчіть: стиль інтер'єру, архітектурний стиль, інтер'єр.
2. Складіть таблицю «Вплив розташування готелю на його архітектурно-планувальну організацію»

Розташування	Архітектурно-планувальна організація будівлі готелю	Приклади готелів
центрі населеного пункту		
на околиці населеного пункту		
поблизу визначних об'єктів міської інфраструктури (пам'ятки історії й архітектури, відомчих установ, закладів культури та ін.)		
у приміській чи парковій зоні відпочинку		

3. Підготуйте презентаційну доповідь на одну з запропонованих тем:  
 Роль архітектури у формуванні іміджу готелів  
 Історія розвитку інтер'єру, його основна характеристика.  
 Світові тенденції та особливості моди в готельному господарстві  
 Основні типи планування готельних споруд, які використовуються при будівництві готелів. Наведіть приклади.

**Література:**

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підручник / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. – С. 59 – 64.



2. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства: Підручник [Електронний ресурс] / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с. – Режим доступу до вид. : <http://tourism-book.com/pbooks/book-58/ua/>.
3. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. / Г. Я. Круль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – С. 82 – 94.
4. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування: підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.
5. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / М. П. Мальська, І.Г. Пандяк; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – С. 95 – 110, 381 – 383.

## Семінарське заняття №9

### Тема. Історія розвитку закладів ресторанного господарства

1. Виникнення перших закладів харчування
  - 1.1. Постоялі двори.
  - 1.2. Караван-сараї.
  - 1.3. Корчми та кнайпи.
2. Розвиток кулінарного мистецтва (XIII-XIV ст.)
3. Виникнення нових закладів харчування у XVI — початку XX ст.
  - 3.1. Кав'ярні.
  - 3.2. Ресторани.
4. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.
  - 4.1. Тенденції розвитку ресторанного господарства у світі.
  - 4.2. Сучасний розвиток закладів ресторанного господарства України.

### Література:

1. Кабушкин Н. И., Бондаренко Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник. – Минск: Новое знание, 2003. – 368 с.
2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). - К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

## Семінарське заняття № 10

### **Тема. Основи роботи закладів ресторанного господарства**

1. Значення ресторанного господарства в сучасному суспільстві.
2. Ресторанне господарство як галузь економіки.
3. Сучасні світові тенденції розвитку ринку ресторанних послуг.
4. Сучасний розвиток закладів ресторанного господарства України.
5. Типи підприємств ресторанного господарства.
6. Тематичні (концептуальні) ресторани. Види ідей ресторанного бізнесу. Сутність концепції.
7. Демократичні ресторани. Сутність, історія виникнення, тенденції розвитку

### **Література:**

- ДСТУ 4281 – 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
- Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). - К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
- Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

## Тема. Класифікація підприємств харчування

Завдання 1. Використовуючи матеріали лекцій, запишіть в зошит та вивчіть такі поняття: ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, підприємство ресторанного господарства, тип підприємства ресторанного господарства, клас закладу, ресторан, кафе, бар, буфет, закусочна, їдальня, кав'ярня, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня.

Завдання 2. Використовуючи матеріали лекцій та підручників складіть схему «Класифікація підприємств харчування» за такими ознаками:

- характером торгово-виробничої діяльності;
- місцем розташування;
- контингентом гостей;
- асортиментом продукції;
- місткістю;
- часом функціонування;
- формою обслуговування;
- рівнем обслуговування.

Зробіть письмові висновки.

Державним стандартом визначені наступні типи підприємств ресторанного господарства : ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна.

*Ресторанне господарство* — це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності з надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання провадять діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства.

*Заклад ресторанного господарства* — це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка провадить виробничо-торговельну діяльність: виробляє, доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закуплених товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.

Головною ланкою системи обслуговування харчування туристів є підприємства ресторанного господарства.

*Підприємство ресторанного господарства* — це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і провадить свою діяльність з метою одержання прибутку.

*Тип підприємства ресторанного господарства* — це вид підприємства з характерними особливостями кулінарної продукції і номенклатури послуг, що надаються споживачам. клас закладу - сукупність відмінних ознак закладу певного типу, яка характеризує сукупність надаваних споживачам зручностей, рівень та умови продажу їжі, призначеної для споживання на місці.

*Ресторан* — загальнодоступне підприємство харчування, звичайно з різноманітним, широким асортиментом страв складного приготування, закусок, кондитерських, алкогольних і безалкогольних напоїв, фруктів, десертів з підвищеним рівнем обслуговування в поєднанні з організацією відпочинку.

**Кафе** – підприємство харчування, яке пропонує гостям обмежений асортимент страв і напоїв, борошняних кондитерських виробів, кисломолочних продуктів у поєднанні з відпочинком і розвагами. У меню включаються гарячі напої (кава, чай, гарячий шоколад), холодні напої (кава глясе, молочні коктейлі), борошняні кондитерські і кулінарні вироби, гарячі страви.

**Бар** – спеціалізоване підприємство ресторанного господарства з барною стійкою, призначене для реалізації напоїв у різноманітному асортименті, десертів, солодких страв і закусок у поєднанні з влаштуванням дозвілля споживачів.

**Буфет** – спеціалізоване підприємство харчування, в якому відвідувачі можуть одержати для споживання на місці обмежений асортимент холодних закусок, бутербродів, гарячих й охолоджених напоїв, хлібобулочних і кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування. У буфеті реалізуються також гарячі страви нескладного приготування (котлети, сосиски).

**Закусочна** виготовляє, реалізує й організує споживання на місці різних страв і закусок нескладного приготування, бульйонів, холодних і гарячих напоїв, хлібобулочних і кондитерських виробів.

**Їдальня** – підприємство харчування, яке виготовляє і реалізує продукцію переважно власного виробництва. Це підприємство масового харчування при виробничих підприємствах, установах, навчальних закладах або загальнодоступне, призначене для приготування і реалізації в залі страв масового попиту (сніданків, обідів, вечер), а також надання додаткових послуг (відпускання обідів додому, виготовлення кулінарних і кондитерських виробів на замовлення).

**Кавова крамниця, чи кав'ярня**, – підприємство харчування з обмеженим асортиментом, яке спеціалізується головно на приготуванні кави.

**Фабрика-заготівельня** – заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції, централізованого забезпечування нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.

**Фабрика-кухня** – заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової продукції для споживання у різних місцях: в авіакомпаніях, пунктах “їжа на колесах”, буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо.

**Домова кухня** – заклад ресторанного господарства, призначений для виготовлення кулінарної продукції власного виробництва та реалізації її домашнім господарствам.

#### **Література:**

1. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2005. – 336 с.
2. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). - К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

**Тема. Структура виробництва підприємств ресторанного господарства**

1. Загальні вимоги до матеріальної бази закладів ресторанного господарства.
2. Структура виробництва закладів ресторанного господарства та характеристика його підрозділів.
3. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів.
4. Цехова безцехова структура виробництва
5. Сучасні напрями в організації роботи й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "фрі-флоу-систем", торговельних центрів тощо).
6. Основні вимоги до створення оптимальних вимог праці в закладах ресторанного господарства.
7. Вимоги до організації робочих місць.

**Література:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. – К.: Фірма “ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П’ятницької. – 2-ге вид. перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

**Тема. Особливості торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства**

1. Загальні вимоги до матеріальної бази для організації обслуговування відвідувачів
2. Види торгівельних приміщень та їх характеристика.
3. Сучасний інтер'єр торгівельного залу.
4. Колір та освітлення в закладах харчування. Особливості психологічного впливу кольору на людей.
5. Устаткування залів. Вимоги до меблів.

**Література:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
2. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта/ Я. М. Сало. – Львів: Афіша. 2005. – 336 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

## Практична робота № 14

### Тема. Класифікація та вимоги до посуду в закладах ресторанного господарства

1. Складіть таблицю «Види посуду в закладах ресторанного господарства та його характеристика» та таким зразком:

№ п/п	Вид посуду	Загальна характеристика	Асортимент

2. Складіть таблицю «Розміри та види столової білизни закладів ресторанного господарства»

№ п/п	Вид білизни	Загальна характеристика	Розміри

У висновках вкажіть на вимоги до використання та зберігання посуду та столової білизни в закладах ресторанного господарства.

### 3. Вивчіть характеристику столових наборів

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ СТОЛОВИХ НАБОРІВ

Назва	Характеристика	Призначення
Столовий	Виделка з чотирма ріжками, ніж, ложка	Для сервірування столу при подаванні перших (ложка) та других (виделка, ніж) страв. Для розкладання страв з багатопорційного посуду (ложка, виделка). Ніж може мати зазубрений кінчик леза
Рибний	Виделка з чотирма товстими ріжками, ніж з коротким та широким лезом у вигляді лопатки	Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв
Закусочний	Виделка та ніж менших за столовий набір розмірів	Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, деяких гарячих закусок (шинки смаженої, яєчні, млинців з наповнювачами тощо)
Десертний	Виделка з трьома зубцями, один загострений та розширений. Ніж менший за закусочний. Ложка менша за столову	Для сервірування столу при подаванні солодких страв (шарлот яблучний, солодкий пиріг, млинці фламбовані з абрикосовим варенням тощо). Для сервування столу при подаванні пудингу, мусу, ягід з молоком чи вершками, суфле тощо
Фруктовий	Виделка та ніж мають менші за десертні розміри	Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних (яблук, груш, кавуна, дині, персиків тощо)



Чайна ложка	Менша за десертну	Для сервірування чаю
Кавова ложка	Менша, ніж чайна, за розміром	Для сервірування кави
Ложка для морозива	Має плоску форму у вигляді лопатки із загнутими краями	Для сервірування та подавання морозива
Ложка бульйонна	За розміром трохи менша за столову	Для сервірування та подавання бульйону в бульйонній чашці з блюдцем
Виделка кокотна	Має три зубці коротших та ширших, ніж десертна, менша за розміром	Для сервірування та подавання гарячих закусок (жюльєну з птиці, дичини, печериць у сметанному соусі тощо)

### ХАРАКТЕРИСТИКА ДОПОМІЖНИХ НАБОРІВ

Назва	Характеристика	Призначення
Лопатка ікорна	У вигляді плоского совка	Для розкладання зернистої ікри осетрових та лососевих риб
Лопатка рибна	Має продовгувату та різьблену форму	Для розкладання заливних та інших страв з риби та рибної гастрономії, а також деяких гарячих рибних страв
Виделка для оселедця	Має два ріжки	Для розкладання оселедця
Виделка-лопатка	Має п'ять зубців, які з'єднані перекладинкою	Для розкладання рибних консервів у маслі (шпроти, сайра, сардини тощо)
Набір для розподілу раків, крабів, омарів	Складається з двох однакових маленьких виделок, які з'єднані між собою перпендикулярно і мають одну спільну ручку	Для розподілу ракоподібних
Виделка для устриць	Має три зубці, один з яких виконаний у вигляді леза консервного ножа	Для відкривання раковин устриць
Лопатка паштетна	Має обрізний край	Для розкладання оселедця січеного, паштетів
Ложка для салатів	Більших розмірів, ніж столова. Має на кінці три потовщених зубці	Для розкладання салатів
Ніж-виделка для твердих сортів сиру	Має серпоподібну форму та зубці на кінці леза	Для нарізання та розкладання сиру, поданого великим куском
Ніж та виделка для лимона	Виделка має два гострих зубці, ніж - зигзагоподібне лезо	Для нарізання та розкладання лимона
Ложки для порціонування	Розрізняються за розмірами, які	Для порціонування перших та солодких страв (киселів, компотів тощо)

	залежать від виходу та виду страв	
Ложка для соусів	Має відігнутий носик для зручності порціонування	Для порціонування соусів
Ложки для приготування змішаних напоїв	З довгими ручками	Для приготування змішаних напоїв, коктейлів, віскі з содовою водою
Ложка фігурна	Може мати виту ручку	Слугує для порціонування варення в розетки
Ніж та виделка розподільні	Відрізняються великими розмірами. Виделка має два подовжених зубці	Для нарізання ростбіфу у присутності замовника при застосуванні англійського способу подавання страв
Лопатка кондитерська	Має декоративну форму	Використовується для розкладання тістечок, тортів
Щипці кондитерські: великі, малі	Стандартної форми	Призначені для розкладання печених виробів. рафінаду (кускового), шоколадного асорті
Щипці для розколювання волоських горіхів	Міцні плоскі, гофровані зубці із заглибленням для горіхів	Для розколювання волоських горіхів
Щипці для розколювання кускового цукру	Мають гострі та міцні леза	Для розколювання кускового цукру
Щипці для харчового льоду	Виготовляють з некорозійного металу	Використовують для розкладання льоду
Спеціальні ножиці	З короткими закругленими кінцями	Для розрізання грона винограду на супліддя
Свічники	На 1, 3 і більше свічок	Для освітлення столика та декоративного оформлення залу

### Література:

1. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта/ Я. М. Сало. – Львів: Афіша. 2005. – 336 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

**Тема. Класифікація меню за різними ознаками та функції меню**

1. Вивчіть класифікацію меню за різними ознаками.

Класифікацію меню здійснюють за наступними ознаками:

**За цільовим призначенням :**

- меню сніданку;
- меню обіду;
- меню вечері;
- меню денного раціону;
- банкетне меню;
- меню офіційно – ділових прийомів.

**За технологічним призначенням :**

- план – меню-організатор технологічного процесу приготування страв; технологічний документ, що лежить в оснві розробки виробничої програми підприємства;

- меню, преїскурант - організатор технологічного процесу сервісного обслуговування – рекламний буклет закладу;

- карта-меню, карта-вин – організатор тематичних банкетів та офіційних прийомів.

**За цільовим (вартісним) призначенням:**

- а-ля-карт – широкий асортимент страв вільного вибору, ціна фіксована на кожну окрему страву і напій; Цей вид найчастіше використовується в дорогих ресторанах, розташованих у готельних комплексах високої категорії, де концепція обслуговування готелю і ресторану дозволяє створити найбільш дорогі і комфортні умови.

- табль-дот – харчування за вибором страв, ціна фіксованої сумарної вартості сніданків, обідів, банкетів, прийомів, денного раціону (єдина комплексна ціна). Пропонує на вибір варіанти сформованих комплексів закусок, страв, десертів, напоїв, причому за єдиною, твердо фіксованою ціною. На відміну від інших типів меню, вибір конкретної програми здійснюється не клієнтом, а шеф-кухарем — клієнт не може замінювати встановлені продукти меню. Цей вид меню широко використовується на підприємствах харчування при готелях, особливо при організації харчування туристських груп, а також на багатьох підприємствах харчування під час обіду, тому що його застосування забезпечує швидке й економічне обслуговування.

- меню "окремого дня (ду жур)". Основною особливістю даного виду меню є мінливість: меню складається щодня і "працює" тільки один день. Наступного дня воно може бути вже зовсім іншим. Достоїнством такого меню є можливість максимального використання сезонних переваг харчових продуктів. Меню *ду жур* вимагає більш підготовленого і досвідченого персоналу. Насамперед це стосується шеф-кухаря, що повинен володіти не тільки високою кваліфікацією, але і творчими задатками.

**За терміном розробки і використання:**

- планове меню (стандартні карти) – стратегічне, статичне, перспективне (на етапі відкриття підприємства, реконструкції або введення нових страв – розширення, оновлення асортименту).

- меню-замовлення (при проведенні банкетів, прийомів тощо) – розробляється за безпосередньої участі гостя за 2-3місяці або 2-3 дні до початку проведення заходу;

- план-меню – меню, що лежить в основі розробки виробничої програми підприємства;

- меню – рекламний буклет з визначенням послідовності подачі страв та напоїв (типографське виконання на 2-3 мовах), що подається гостям;

#### **Спеціальні карти меню:**

- карта фірмових страв;

- карта десертів, сирів, морозива;

- карта бізнес – ланчу;

- карта денного раціону (за фізіологічними нормами);

- дієтичні карти;

- вегетаріанські карти;

- сезонні карти;

- тематичні карти;

- карта дегустаційного меню;

- карта готельного обслуговування;

- дитяча карта.

#### **Меню сніданків:**

Простий сніданок: - кава (чай, какао, шоколад); - булочка (рогалик, круасан).

Складний сніданок: - кава (чай, какао, шоколад, молоко); - вершкове масло, мармелад, мед або джем; - печиво або булочка.

Доповнений сніданок: - фруктовий або овочевий сік; - закуски з м'яса або сир; - гаряча страва із яєць; - йогурт, вівсяні пластівці, вироби із сиру.

Континентальний сніданок: - кава (чай, какао, шоколад); - вершкове масло, мармелад, мед або джем; - тости (булочка рогалик, круасан).

Доповнений континентальний сніданок: - фруктовий або овочевий сік; - кукурудзяні, вівсяні або пшеничні пластівці; - вівсяні або манна каша; - страви з яєць; - холодні закуски з риби, м'яса, овочів; - гарячі закуски з риби, м'яса, овочів.

Біосніданок (вегетаріанський); Страви та напої натурального походження: - свіжі соки із фруктів, овочів; - свіжі або сушені фрукти і горіхи; - зернові або борошняні вироби: каші, хлібці, хліб з висівками, вівсяний з насінням льону; - молоко і кисло молочні продукти; джем і мед; - гарячі напої.

## **2. Складіть таблицю «Функції меню»**

### **Функції меню:**

- інформаційна - джерело інформації для гостей про страви, що пропонуються для реалізації, про очікувану вартість послуги; засіб спілкування; способи приготування страв, основні інгредієнти страв і напоїв, відомості про вагу порції; історія ресторану.

- організаційна - зміст меню виступає організуючим початком технологічного процесу ресторанних послуг.

- індикаторна - синтезує основну діяльність підприємства за видами послуг, кулінарну майстерність та мистецтво сервісного обслуговування персоналу.

- аналітична - вивчення споживчого попиту, встановлення взаємозв'язку між запропонованими послугами і реальними потребами споживача, аналіз продаж.

- стимулююча - формує процес мотивації через потреби гостя, рейтинг страви – оцінка з позиції гостя, співвідношення ціна-якість.

- маркетингова-засіб поширення популярності підприємства серед потенційних клієнтів.

- соціально-культурна – технічна естетика папки меню, спосіб технологічної думки формування ритуалу приготування, сервіровки та вживання їжі.

3. Проаналізуйте 2 – 3 меню закладів ресторанного господарства м. Львова. Визначте тип меню, відповідність правильній послідовності страв, алкогольних та безалкогольних напоїв, кількість страв, зовнішнє оформлення.

У висновках вкажіть на аспекти, що враховують при складанні меню.

### **Література:**

1. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостинниц и ресторанов/ Н. И. Кабушкин. – Мн.: Новое знание, 2003.
2. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
3. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта/ Я. М. Сало. – Львів: Афіша. 2005. – 336 с.

## ТЕМИ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ САМОСТІЙНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1. Основні історичні типи засобів розміщення в Україні.
2. Міжнародні готельні професійні організації.
3. Корпоративні форми організації у готельній сфері.
4. Типи послуг у готелях.
5. Засоби розміщення готельного типу у світовому досвіді.
6. Нормативно-правові та нормативно-експлуатаційні основи державного регулювання якості готельних послуг в Україні.
7. Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства.
8. Прибирання території готельного господарства.
9. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени.
10. Вимоги до утримання зелених насаджень.
11. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи.
12. Види робіт, що виконуються в денні і нічні години роботи готелю.
13. Техніка виконання прибиральних робіт вестибюльної групи приміщень.
14. Особливості прибирання освітлювальних приборів.
15. Новітні форми і методи організації ресторанного господарства
16. Структура приміщень ресторанних підприємств
17. Обладнання та інтер'єр ресторанних підприємств
18. Вимоги до обслуговуючого персоналу у готелях: професійність, толерантність, компетентність, комунікабельність, мобільність
19. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.
20. Структура виробничого процесу.
21. Поняття виробничого процесу.
22. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.
23. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації.
24. Поняття та характеристика технологічного процесу.
25. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу.
26. Основні та допоміжні операції.
27. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
28. Організація постачання закладів ресторанного господарства
29. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств
30. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства
31. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
32. Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика.
33. Структура процесу обслуговування офіціантами.
34. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

35. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів підприємств громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).
36. Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.
37. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів.
38. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства.
39. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла в інтер'єрі, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру тощо.
40. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

## ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Дайте визначення термінів гостинність, індустрія гостинності, організація, готельне господарство, організація готельного господарства.
2. Назвіть чинники, які впливають на формування середовища гостинності. За якими аспектами аналізують ресурси гостинності?
3. Назвіть основні етапи розвитку готельної справи у світі. Які заклади гостинності були притаманні кожному етапові?
4. Назвіть передумови розвитку готельної справи у різні історичні періоди.
5. Чому серед країн світу найбільшу готельну базу мають США?
6. Як розрахувати коефіцієнт завантаженості готелю?
7. Як визначити показник забезпеченості готелями?
8. Дайте визначення поняття готельні ланцюги, назвіть основні їх види та дайте коротку характеристику кожного.
9. В чому проявляється спеціалізація, диверсифікація, концептуалізація та екологізація готельних послуг? Наведіть приклади.
10. Охарактеризуйте етап зародження готельної справи в Україні. Назвіть види засобів розміщення, характерні для цього періоду.
11. На які групи поділялись готелі Києва на початку ХХ ст.? Назвіть готелі, що входили до цих груп.
12. Які події сприяли розвитку готельної справи в СРСР загалом і в Україні зокрема?
13. Охарактеризуйте сучасний стан розвитку готельного бізнесу в Україні.
14. Розробіть періодизацію розвитку готельного господарства України.
15. Зробіть порівняльну характеристику розвитку готельного господарства України та Європи.
16. Виділіть основні фактори, які впливали на розвиток готельної індустрії України. Обґрунтувати свою точку зору.
17. Проаналізуйте розподіл готельного фонду за регіонами України.
18. Зробіть прогноз розвитку готельного господарства України.
19. Зробіть прогноз розвитку готельного господарства України за регіонами.
20. Які існують проблеми розвитку готельного бізнесу в Україні, та які фактори затримують цей процес?
21. Окресліть перспективи розвитку готельного господарства України.
22. Проаналізуйте нормативно-правові та нормативно-експлуатаційні передумови державного регулювання якості послуг у готельній сфері України.
23. Назвіть міжнародні та міждержавні стандарти в готельному господарстві України.
24. Охарактеризуйте порядок проведення сертифікації у готелях України.
25. Назвіть напрями державної підтримки розвитку готельного господарства.
26. Дайте визначення понять засіб розміщення, підприємство розміщення, готель, готельний комплекс.
27. Назвіть та проаналізуйте головні ознаки типології готельних підприємств.
28. Дайте визначення поняття „місткість готелю». Як поділяються готелі за місткістю в різних країнах світу? Яка місткість вважається оптимальною?
29. Назвіть типи готелів, що виділяються залежно від рівня цін і способу надання харчування.



30. На які дві групи поділяються засоби розміщення відповідно до типології, запропонованої ВТО? Назвіть представників кожної групи.
31. Назвіть готелі, які виділяються залежно від їхнього основного призначення.
32. Дайте визначення понять послуга, сфера послуг, рівень комфорту, місткість номерного фонду, гостинність, процес обслуговування.
33. Поясніть взаємозалежність основних чинників, які впливають на типізацію готельних підприємств.
34. Визначте основні порівняльні характеристики засобів розміщення за призначенням.
35. Назвіть типи готельних підприємств залежно від їх призначення.
36. Дайте характеристику різних типів закладів розміщення в залежності від типу клієнтури, мети подорожі, засобів пересування туристів, тощо.
37. Назвіть характерні особливості транзитних готелів та вимоги до їх розташування, рівня комфорту, асортименту послуг та ін.
38. Назвіть вимоги, що ставляться до готелів ділового призначення.
39. Назвіть вимоги, що ставляться до готелів для відпочинку. Як поділяються готелі для відпочинку?
40. Яке призначення мають курортні, туристичні та спеціалізовані готелі? Надайте детальну характеристику одного з типів представлених готелів (туристично-екскурсійного, туристично-спортивного, спеціалізованого туристичного).
41. Охарактеризуйте засоби розміщення для автотуристів. Назвіть особливості їхнього розміщення та облаштування.
42. Розкрийте особливості розміщення готельних комплексів для водних туристів. Дайте характеристику основних видів водних закладів.
43. Охарактеризуйте флайтелі, хостели та інші спеціалізовані засоби розміщення, поширені в різних країнах світу.
44. Назвіть вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи.
45. Дайте визначення понять класифікація готелів, класифікація підприємств готельного господарства за категоріями, категорія готелю. Назвіть вимоги, які враховують при атестації готелю для присвоєння йому певної категорії.
46. Коли Всесвітня туристична організація спробувала запровадити універсальну систему класифікації готелів? Чому на сьогодні існує проблема створення міжнародної системи класифікації готелів у світі? Скільки систем класифікації готелів діє у світі?
47. Охарактеризуйте критерії класифікації готелів за рівнем комфорту. Назвіть складові рівня комфорту.
48. Охарактеризуйте особливості американської системи класифікації готелів і мотелів.
49. Назвіть вимоги, які враховуються при французькій системі класифікації готелів. Розкрийте особливості китайської системи класифікації готелів.
50. Охарактеризуйте особливості грецької та німецької систем класифікації готелів.
51. Опишіть принципи класифікації готелів у Великобританії, Іспанії та інших країнах.

51. Охарактеризуйте підходи до класифікації готелів усередині готельних ланцюгів.
53. Опишіть етапи створення класифікації готелів в Україні.
54. Назвіть комплекс вимог, які покладені в основу класифікації готелів за категоріями в Україні.
55. Відповідно до яких документів здійснюють класифікацію підприємств готельного господарства України?
56. Скільки категорій присвоюється готелям в Україні?
57. Які існують мінімальні вимоги до готелів усіх категорій в Україні?
58. Охарактеризуйте основні вимоги до готелів категорії 1\*, 2\*, 3\*, 4\* та 5\*.
59. Розкрийте сутність поняття сертифікація готельних послуг.
60. У рамках якої системи сертифікації продукції/послуг здійснюється сертифікація готельних послуг України?
61. Чи входять готельні послуги та послуги харчування, що надаються суб'єктами туристичної діяльності, до переліку продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації в Україні?
62. Охарактеризуйте особливості організації прилеглої території навколо готельних будівель.
63. Назвіть основні блоки приміщень готельних комплексів. Розкрийте тонкощі функціональної організації приміщень вестибюльної групи.
64. Назвіть і дайте коротку характеристику головних функціональних типів приміщень вестибюльної групи у готелях.
65. Охарактеризуйте функціональну і планувальну організацію житлового поверху в готелях.
66. Назвіть особливості планувальної і функціональної організації житлового номера у готелях.
67. Назвіть критерії класифікації готельних номерів. На які види поділяються житлові кімнати залежно від зазначених критеріїв?
68. Проаналізуйте структуру планування і функціональну організацію нежитлових груп приміщень у готелях.
69. Назвіть головні чинники, що зумовлюють вибір ділянки для розміщення готельного підприємства.
70. Назвіть основні принципи, що беруться до уваги при спорудженні готельного підприємства.
71. Дайте визначення поняттям архітектура, стиль, стиль інтер'єру, архітектурний стиль.
72. Що зумовлює вибір архітектурних форм готельних підприємств? Назвіть архітектурні форми споруд.
73. Назвіть та охарактеризуйте головні типи планування готельних споруд у залежності від розташування та зв'язку між основними архітектурно-просторовими приміщеннями.
74. Назвіть основні типи планування готельних споруд в залежності від геометричних форм, які використовуються при будівництві готелів.
75. Які існують принципи організації внутрішнього простору готелів?
76. Назвіть складові компоненти загального комфорту внутрішнього простору готелю.

77. Опишіть засоби створення функціонального комфорту. Розкрийте роль меблювання у створенні комфорту різних за призначенням приміщень.
78. Коли виникли перші заклади харчування?
79. Як розвивались заклади харчування в Україні?
80. Які тенденції спостерігаються у сучасному ресторанному бізнесі?
81. У чому полягає принцип демократичних ресторанів?
82. Назвіть тенденції сучасної кулінарії?
83. Які види спеціалізації підприємств ресторанного господарства Ви знаєте?
84. Які види кооперації підприємств ресторанного господарства Ви знаєте?
85. Сформулюйте визначення понять “ресторанне господарство”, “підприємство ресторанного господарства”, “заклад ресторанного господарства”.
86. За якими основними напрямками розвивається ресторанний бізнес?
87. Перелічіть основні функції закладів ресторанного господарства.
88. Назвіть основні критерії класифікації підприємств харчування.
89. Як поділяються заклади ресторанного господарства за видами економічної діяльності?
90. Які типи підприємств харчування виокремлюють залежно від характеру торгово-виробничої діяльності?
91. Назвіть найпоширеніші спеціалізовані підприємства харчування.
92. Як поділяються ресторани залежно від місця розташування?
93. Які вимоги висуваються до послуг закладів ресторанного господарства?
94. Як класифікуються заклади ресторанного господарства за контингентом споживачів?
95. У чому полягає сутність послуг з організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства?
96. У чому полягає сутність послуг з організації дозвілля в закладах ресторанного господарства?
97. Перелічіть основні принципи проектування та організації технологічних процесів.
98. Назвіть основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.
99. Опишіть вимоги до облаштування продовольчого складу підприємства ресторанного господарства.
100. Перелічіть основні методи організації споживання їжі на підприємствах ресторанного господарства.
101. З яких основних розділів складаються збірники рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства?
102. Назвіть основні принципи складання рецептури страви або кулінарного виробу.
103. Яку роль відіграють технологічні інструкції в забезпеченні якості продукції ресторанного господарства?
104. Опишіть порядок складання техніко-технологічної карти на продукцію ресторанного господарства.
105. На які групи поділяють продукцію, яку виробляють ресторани?
106. Які напівфабрикати виробляють і використовують на підприємствах ресторанного господарства?

107. Назвіть холодні й гарячі закуски, що становлять асортимент підприємств ресторанного господарства.
108. Як класифікують супи за рідкою основою?
109. Якою має бути температура подавання гарячих і холодних супів?
110. Як класифікують солодкі страви й напої, приготовлені на підприємствах ресторанного господарства?
111. Назвіть асортимент тортів і тістечок, виготовлених у цехах підприємств ресторанного господарства.
112. Опишіть структуру матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування.
113. Перелічіть особливості цехової та безцехової структури виробництва.
114. Назвіть устаткування, за допомогою якого здійснюється обслуговування відвідувачів.
115. Охарактеризуйте основні приміщення для споживання.
116. Які види освітлення як елемента інтер'єру закладу ви знаєте?
117. Які стилі використовуються при оформленні інтер'єрів залів підприємств ресторанного господарства?
118. На які види поділяються меблі, призначені для споживання їжі?
119. Які меблі та обладнання використовують для зберігання і транспортування посуду, страв у залах?
120. Які основні вимоги висуваються до розставлення меблів у торговому залі?
121. Яким є функціональне призначення сервантів?
122. Які види посуду використовують в закладах ресторанного господарства?
123. Назвіть асортимент порцелянового та фаянсового посуду.
124. Назвіть властивості керамічного посуду.
125. Які основні технології виготовлення скла ви знаєте?
126. Охарактеризуйте асортимент скляного та кришталевого посуду для сервірування столів.
127. Охарактеризуйте асортимент дерев'яного посуду.
128. Охарактеризуйте асортимент паперового посуду та сфери його застосування.
129. Назвіть основні види столової білизни.
130. Як готують приміщення до обслуговування відвідувачів?
131. За якими принципами розміщують меблі у залі?
132. Як готують столовий посуд, приладдя та білизну до сервірування?
133. Які існують способи складання серветок?
134. Як підготувати набір для спецій?
135. Для чого і як озеленюють приміщення у закладах ресторанного господарства?
136. Назвіть особливості процесу сервірування столу.
137. Охарактеризуйте основні види сервірування.
138. Чим відрізняється сервірування столу при обслуговуванні туристів?
139. Опишіть попереднє сервірування перед сніданком, обідом і вечерею.
140. Назвіть основні види сніданків.
141. Перелічіть відмінності між континентальним та англійським сніданками.
142. Які методи обслуговування використовують для організації сніданків, обідів і вечерь?

143. Назвіть основні види кейтерингу.
144. Назвіть особливості французького сервісу.
145. Назвіть особливості англійського сервісу.
146. Назвіть основні види меню.
147. Якими особливостями вирізняється меню вільного вибору?
148. Порядок складання меню.
149. Які вимоги висуваються до оформлення меню?
150. Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства.