

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ І. І. МЕЧНИКОВА
ГЕОЛОГО-ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ЕКОНОМІЧНОЇ ТА СОЦІАЛЬНОЇ ГЕОГРАФІЇ І ТУРИЗМУ

НІКОЛАЄВА О. І., МОЛОДЕЦЬКИЙ А. Е.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
з навчальної дисципліни
для студентів геолого-географічного факультету
спеціальності 242 «Туризм і рекреація»
освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр»

Одеса
ОНУ
2023

УДК 641.5

НЗ7

Укладачі:

О.І. Ніколаєва

кандидат географічних наук, старший викладач кафедри економічної та соціальної географії і туризму

А. Е. Молодецький

кандидат географічних наук, доцент кафедри економічної та соціальної географії і туризму

Рецензенти:

З.В. Тітенко

кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри економічної та соціальної географії і туризму Одеського національного університету імені І.І. Мечникова

Л.В. Гижко

кандидат географічних наук, доцент, доцент кафедри фізичної географії, природокористування і геоінформаційних технологій Одеського національного університету імені І. І. Мечникова

*Рекомендовано до друку вченою радою
геолого-географічного факультету ОНУ імені І. І. Мечникова
Протокол № 10 від 27 червня 2023 року*

НЗ7 Організація ресторанного господарства: методичні рекомендації до спеціального курсу для студентів спеціальності 242 «Туризм і рекреація» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / О.І. Ніколаєва, А. Е. Молодецький. Одеса: ОНУ імені І.І. Мечникова, 2023. – 25 с.

Методичні рекомендації містять всю необхідну інформацію з курсу «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 242 "Туризм і рекреація" освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» на геолого-географічному факультеті ОНУ імені І. І. Мечникова. Студенти мають змогу ознайомитись із тематикою лекційних та семінарських занять, питаннями для самоконтролю, завданнями для самостійної роботи, списком рекомендованих джерел для вивчення дисципліни.

УДК 641.5

© Ніколаєва О.І., Молодецький А. Е. 2023

© Одеський національний університет імені І. І. Мечникова, 2023.

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	4
РОЗДІЛ 1. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ.....	7
Тема 1. Значення та зміст провідних груп харчових речовин та продуктів для фізіологічних потреб різних вікових та статевих категорій.....	7
Тема 2. Фізіологічні особливості засвоєння окремих груп продуктів.....	7
Тема 3. Харчування людей на різних територіях та у різних кліматичних поясах.....	8
РОЗДІЛ 2. Організаційно-правове регулювання діяльності закладів громадського харчування.....	10
Тема 4. Державне регулювання, контроль і сертифікація громадського харчування.....	10
Тема 5. Технологічне забезпечення ресторанних послуг.....	11
Тема 6. Порядок використання стандартів закладів харчування.....	12
РОЗДІЛ 3. Організація технологічного процесу споживання туристами гастрономічних послуг та послуг гостинності у ресторанних закладах.....	13
Тема 7. Планування меню.....	13
Тема 8. Моделювання та проектування процесу обслуговування туристів у закладах харчування.....	13
Тема 9. Поведінкові стандарти у ресторанному бізнесі.....	14
Тема 10. Оцінювання якості сервісного обслуговування та гостинності у закладах харчування туристів.....	15
РОЗДІЛ 4. Ресторанне обслуговування та гастрономічні традиції в різних регіонах світу.....	17
Тема 11. Традиції вітчизняного ресторанного бізнесу.....	17
Тема 12. Середземноморська гастрономічна традиція та її вплив на сучасних ресторанний бізнес.....	18
Тема 13. Східноазійська кухня та її розповсюдження в сучасному світі.....	19
Тема 14. Північноамериканські особливості гастрономії та форми ресторанного обслуговування.....	19
МЕТОДИ КОНТРОЛЮ.....	21
ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ.....	22
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	24

ПЕРЕДМОВА

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» спрямована на формування у студентів комплексу знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з оперативного планування в закладах ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації постачання та раціональної організації праці на підприємствах; формування у студентів комплексу знань стосовно організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з організації процесу обслуговування споживачів та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Мета дисципліни - отримання здобувачами освіти компетентностей у виборі закладів харчування для туристичних груп та забезпечення їх безпечного та якісного обслуговування в таких установах, а також володіння навичками технологій харчового виробництва та калькуляції харчового забезпечення подорожуючих в туристичних групах.

Завдання дисципліни: 1) Познайти здобувачів освіти з основами здорового харчування у подорожах; 2) Продемонструвати здобувачам різноманіття технологій громадського харчування; 3) Надати здобувачам знання з правового регулювання послуг громадського харчування; 4) Навчити здобувачів навичкам планування меню та контролю за приготуванням їжі; 5) Надати здобувачам знання з економічних засад ресторанного бізнесу.

Процес вивчення дисципліни спрямований на формування елементів наступних **компетентностей**:

а) загальних (ЗК): 1) ЗК 6 - здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; 2) ЗК 7- здатність працювати в міжнародному контексті; 3) ЗК 8 - мати навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; 4) ЗК 10 - здатність спілкуватися державною мовою усно і письмово; 5) ЗК 11 - здатність спілкуватися іноземними мовами;

6) ЗК 12 – мати навички ефективної міжособистісної взаємодії; 7) ЗК13 - мати навички планувати та управляти часом; 8) ЗК 14 - мати здатність працювати в команді та автономно;

б) спеціальних/фахових (СК/ФК): 1) СК 15 - мати знання та розуміння предметної області туризму та розуміння специфіки професійної діяльності; 2) СК 16 - бути здатним застосовувати знання в практичних ситуаціях; 3) СК 20 - розуміти процеси організації туристичних подорожей та формами комплексного туристичного обслуговування, зокрення в частині ресторанного сервісу; 4) СК 28 - здатність працювати у міжнародному середовищі на основі толерантного ставлення до несхожих культурних традицій; 5) СК 29 - здатність діяти у правовому полі; 6) СК 30 - здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції з партнерами у туристичному бізнесі.

Очікувані результати навчання.

Програмні результати навчання (ПР): 1) ПР 1 - знати, розуміти та вміти використовувати на практиці основи туристичного законодавства, національні та міжнародні стандарти обслуговування в туристичному і ресторанному бізнесі; 2) ПР 2 - знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові положення теорії туризму, організації туристичного процесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати:**

- знати угруповання продуктів харчування за їх біологічними та фізіологічними властивостями, розуміти форми їх використання в ресторанній справі;

- знати правила надання послуг харчування у туристичному бізнесі та порядок стандартизації страв та меню у харчових закладах;

- знати провідні засади технологій та економіки функціонування ресторанного бізнесу;

- володіти нормативами послуг в країнах популярних туристичних подорожей;

вміти:

- застосовувати на практиці і методи комплексного обслуговування туристів згідно з сучасними національними та міжнародними стандартами;
- ідентифікувати туристичну документацію та вміти правильно нею користуватися;
- організувати процес обслуговування туристів на основі сучасних технологій та стандартів;
- володіти державною та іноземними мовами в обсягах необхідних для виконання професійної діяльності;
- застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами туристичних послуг;
- встановлювати зв'язки з експертами в галузі туризму та ресторанної справи;
- проявляти толерантність у спілкуванні з туристами та партнерами у бізнесі;
- здійснювати контроль якості страв наданих туристам;
- оцінюватися цінову політику надавачів ресторанних послуг туристам.

\

РОЗДІЛ 1. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Тема 1. Значення та зміст провідних груп харчових речовин та продуктів для фізіологічних потреб різних вікових та статевих категорій

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Фізіологічні норми харчування людини.
2. Методи дослідження обмінних процесів.

Лекційне заняття

Оцінюється баланс головних складових харчових продуктів – білків, жирів, вуглеводів, мікро- і мезоелементів, а також вітамінів в балансі харчування різних вікових і статевих груп, а також етнічних спільнот. Головне джерело вуглеводів – крохмаль. Жири їжі відповідають за первинну та енергетичну функції. Функціональне призначення жиру в організмі досить різноманітне.

Тема 2. Фізіологічні особливості засвоєння окремих груп продуктів

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Білки, жири і вуглеводи.
2. Мікроелементи та мезоелементи у харчових продуктах.
3. Вітаміни та їх роль у споживчих якостях продуктів.

Лекційне заняття

В організмі людини за допомогою сучасних аналітичних методів дослідження виявлено 70 хімічних елементів, з яких 47 присутні постійно і відіграють важливу роль у забезпеченні процесів життєдіяльності. Ці елементи називаються біогенними. Маса живих організмів на 90% складається з шести хімічних елементів: вуглецю, азоту, кисню, водню, сірки, фосфору. Враховуючи роль цих хімічних елементів у будові живого організму, їх назвали органогенними. Решта хімічних елементів складають

лише 1% маси живих організмів. За кількісним вмістом усі хімічні елементи, які входять до складу живих організмів, поділяють на макро-, мікро- та ультрамікроелементи.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Класифікація і фізіологічне значення мінеральних речовин в організмі».
- «Роль окремих мінеральних елементів в організмі людини».
- «Вміст мінеральних речовин у харчових продуктах».
- «Вплив технологічної обробки на мінеральний склад продуктів».

Тема 3. Харчування людей на різних територіях та у різних кліматичних поясах

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Гастрономічні етнічні та релігійні традиції.
2. Особливості харчування етнічних спільнот в регіонах Середземномор'я, Східної та Центральної Європи, Східної та Південно-Східної Азії,
3. Особливості харчування етнічних спільнот в регіонах Північної Америки та Латиноамериканських країн.

Лекційне заняття

Дуже важливим фактором для підбору харчування є кліматичні умови. Характер і режим харчування можуть змінюватися в залежності від кліматичних умов. Низькі температури навколишнього середовища, особливо разом з сильними вітрами і вологістю, викликають значні енерготрати в організмі спортсмена. Для оцінки цього явища в фізіології застосовується «вітряно-холодовий індекс», в якому охолоджуюча сила вітру, що діє на тканини організму, розцінюється як еквівалент температури. На харчування людини в горах має вплив своєрідний мікроелементний склад землі і,

відповідно, місцевих продуктів (нестача фтору і йоду). В засушливій зоні на харчування насамперед впливають високі температури та інсоляція. Підвищений вплив УФ-випромінювання гальмує окисні процеси і знижує метаболічну активність клітин, а кліматичний перегрів призводить до пригнічення секреторної функції травних залоз, зниженню кислотності шлункового соку.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Особливості харчування етнічних спільнот в регіонах Середземномор'я».
- «Особливості харчування етнічних спільнот в регіонах Східної та Центральної Європи».
- «Особливості харчування етнічних спільнот в регіонах Східної та Південно-Східної Азії».
- «Особливості харчування етнічних спільнот в регіонах Північної Америки та Латиноамериканських країн».

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВЕ РЕГУЛЮВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Тема 4. Державне регулювання, контроль і сертифікація громадського харчування

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Практика регулювання в Україні та окремих туристичних країнах.
2. Основи законодавства в додержанні екологічних та гігієнічних вимог при виготовленні харчової продукції в закладах громадського харчування.

Лекційне заняття

Державними санітарними нормами визначаються медичні вимоги до безпечності та якості продуктів харчування та продовольчої сировини. Також, державними санітарними нормами регулюються відносини у сфері забезпечення якості та безпечності продуктів харчування і є обов'язковими для підприємств, установ та організацій та громадян. Державні санітарні норми для продуктів харчування та продовольчої сировини не поширюються на продукти із генетично модифікованими організмами та харчові добавки. Контроль за виконанням державних санітарних правил та норм для харчових продуктів здійснюється територіальними органами санітарно-епідеміологічної служби України. До державних органів, що здійснюють розробку і затвердження санітарних норм та заходів для продуктів харчування, належать: Кабінет Міністрів України, Центральний орган виконавчої влади із питань здоров'я, Державна санітарно-епідеміологічна служба України, Державна служба ветеринарної медицини України, Центральний орган виконавчої влади із питань аграрної політики, Центральний орган виконавчої влади із питань технічного регулювання та споживчої політики.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Повноваження санітарної служби України».
- «Кодекс Аліментаріус».
- «Загальні вимоги до продуктів харчування».
- «Чинні норми радіаційної безпеки в Україні».
- «Державний нагляд і контроль безпечності та якості харчових продуктів».
- «Державні органи, що контролюють безпечність та якість продуктів харчування».

Тема 5. Технологічне забезпечення ресторанних послуг

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

- 1.Робочий та гостьовий простір ресторанів.
- 2.Оснащення та обладнання. Дизайн закладів.
- 3.Архітектурно-планувальні форми оздоблення ресторанних приміщень.

Лекційне заняття

Характеристика споруд і будівель, в яких розміщені заклади ресторанного господарства. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення порцелянового посуду. Характеристика і призначення металевого посуду і приборів. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Дайте характеристику порцеляно-фаянсовому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства».
- «Дайте характеристику металевому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства».

- «Дайте характеристику скляному посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства».
- «Назвіть призначення закуського, рибного, столового, десертного, фруктових приборів».
- «Назвіть види столової білизни; наведіть їх типорозміри».

Тема 6. Порядок використання стандартів закладів харчування

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Техніко-технологічні карти на страви та кулінарні вироби.
2. Різноманіття підходів до застосування окремих харчових продуктів.

Лекційне заняття

Техніко-технологічні карти (ТТК) страв і кулінарних виробів складають па нові види продукції, виготовлені й реалізовані тільки на даному підприємстві ресторанного господарства (на продукцію, що постачають іншим підприємствам ресторанного господарства, ТТК не поширюються). Для кожної ТТК установлюють термін дії. ТТК підписує розробник і затверджує директор підприємства. Кожній техніко-технологічній карті надають порядковий номер у картотеці підприємства ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ СПОЖИВАННЯ ТУРИСТАМИ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПОСЛУГ ТА ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ У РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДАХ

Тема 7. Планування меню

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Технологія розробки та підбору страв для харчування туристів різних категорій.
2. Розрахунок калорійності денного меню для туристів різних вікових і статевих груп.

Лекційне заняття

Меню, функції меню, меню а ля карт, меню ду жур, банкетне меню, винна карта, сомельє, фумельє, коктейльна карта, порція, вихід страви, закуски, десерти, напої.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «За яким критерієм групуються різновиди меню»
- «Чим відрізняються класичні меню від банкетних»
- «Поняття винної та коктейльної карт».
- «Вимоги до десертного меню».
- «Характерні вимоги до дитячого меню».
- «Порядок розташування страв за групами».

Тема 8. Моделювання та проектування процесу обслуговування туристів у закладах харчування

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Моделювання балансу калорійності трьох-п'ятиразового денного харчування туристів в подорожах.

Лекційне заняття

Необхідно знати організацію обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Слід вивчити класифікацію промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Треба з'ясувати особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв. Необхідно знати типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи, а також їх характеристику. Слід ознайомитись із рекомендованими формами обслуговування згрупованого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Треба вміти моделювати процес обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва. Необхідно звернути увагу на основні принципи організації обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Слід знати технологічний процес організації обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Треба розглянути організацію харчування будівельників у міській та позаміській зоні. Слід ознайомитись із особливостями організації харчування шахтарів.

Тема 9. Поведінкові стандарти у ресторанному бізнесі

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1.Правила обслуговування туристів офіціантами і сервітьорами в ресторанах різних категорій в країнах світу.

Лекційне заняття

Стандарти ресторану як основа підтримки рівня обслуговування. Сьогодні галузь ресторанного господарства набуває швидких темпів розвитку. Щоб встояти на ринку та втримати існуючі позиції, потрібно шукати нові шляхи поліпшення фінансово-економічного стану. Постійно виникає необхідність знаходити нові варіанти вдосконалення процесу

обслуговування споживачів ресторанних підприємств для успішного існування на ринку ресторанних послуг та підвищення прибутку. Якість обслуговування та якість надання послуг є невід'ємними складовими ефективності роботи закладу, які регламентуються стандартами. Стандарт (від англ. Standard – норма, зразок) у широкому сенсі слова – зразок, еталон, модель, що приймає за вихідні для порівняння з ними інших подібних об'єктів, дій тощо.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Загальні принципи стандартів сервісу в закладах харчування».
- «Книга стандартів в закладах ресторанного господарства».
- «Стандарти обслуговування в ресторані».

Тема 10. Оцінювання якості сервісного обслуговування та гостинності у закладах харчування туристів

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Зірки Мішлена – основний критерій виділення якості обслуговування за світовими стандартами.

Лекційне заняття

Технологія сервісного обслуговування це є формування цілісного уявлення про основні аспекти сервісу, що надається в готелях і ресторанах, організацію сервісного обслуговування, де основними видами сервісного обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства є: надання сервісного обслуговування в готелях; реалізація продукції в залах закладів відкритого типу (ресторанів, барів, кафе, буфетів, тощо), організація обслуговування офіціантом (барменом) вдома; організація сервісного обслуговування банкетів; організація харчування та обслуговування учасників нарад, конференцій культурно-масових заходів; кейтерінгове обслуговування тощо, що значною мірою сприяє більш повному задоволенню

попиту споживачів, підвищує конкурентну спроможність підприємства, яке дуже важливо в умовах ринкових відносин сьогодення.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси ресторанного бізнесу».
- «Зірки Мішлена – основний критерій виділення якості обслуговування за світовими стандартами».

РОЗДІЛ 4. РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ В РІЗНИХ РЕГІОНАХ СВІТУ

Тема 11. Традиції вітчизняного ресторанного бізнесу

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Сучасні тенденції розвитку в умовах мирного і воєнного часу та різних регіонів країни.
2. Відмінності Карпатських, Поліських, Наддніпрянських, Слобожанських, Подільських та Причорноморських харчових звичок.

Лекційне заняття

Сьогодні в Україні на заваді ефективному впровадженню інновацій на підприємствах ресторанного господарства, передусім стоять: низькі фінансові можливості підприємств, відсутність матеріальної мотивації, неналежна для реалізації інновацій кваліфікація персоналу та опір інноваціям з боку колективу підприємства. Ресторанний бізнес найбільш активно розвивається у великих містах, причому правила розвитку диктує економічна ситуація в місті, традиції та менталітет, воля окремих рестораторів та мереж. За даними розробників проекту «100 кращих ресторанів України», який, використовуючи технологію Mystery Guest, щороку визначає найкращі заклади країни за результатами реального тестування - 60% кращих ресторанів розташовуються в Києві. Епіцентром розвитку ресторанного бізнесу є Львів - місто, яке має старовинні ресторани традиції (закладів, які були створені у XVIII-XIX ст. та працюють зараз, налічується близько 20). Згідно стратегії конкурентоспроможності міста кластер туризму був визначений пріоритетним, а однією з основних складових туристичного кластеру є ресторани. У львівському туризмі вже чітко простежується новий напрям - ресторанний туризм.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Інновації у ресторанному бізнесі».

- «Розвиток франчайзингу у секторі громадського харчування».
- «Карпатська кухня».
- «Поліська та Наддніпрянська кухня».
- «Слобожанська кухня».
- «Подільська та Причорноморська кухня».

Тема 12. Середземноморська гастрономічна традиція та її вплив на сучасний ресторанний бізнес

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Особливості ресторанного бізнесу в країнах Західного Середземномор'я, Греції і Кіпру, Туреччини, Ізраїлю, Північної Африки.

Лекційне заняття

Грецька культура вважається колискою всієї європейської цивілізації, і її гастрономічна сфера не є виключенням. Власне у Греції в 320 р. до нашої ери була написана перша в історії кулінарна книга. Надалі кулінарна належність Греції перейшла до Римської імперії, згодом традиції грецької кухні розповсюдилися по європейському континенту і за його межами. Витоки національної кухні Туреччини сягають часів кулінарних традицій кочових тюркських племен. Протягом декількох століть, на турецьку кухню впливали арабська, середземноморська, іранська, індійська та кавказька кухні. Національна кухня Ізраїлю є невід'ємною частиною середземноморської кухні. Варто зазначити, що Ізраїль – країна еміграції, тут проживає більше 70 національностей. Тому кухня настільки ж різноманітна, як і люди, які населяють цю державу. Великий вплив на формування місцевої кухні, зробила релігія. Згідно з іудейськими законами, не можна вживати в їжу свинину, ракоподібних, молюсків (рибу можна), м'ясо і молочні страви повинні подаватися окремо. Страви, приготовані з урахуванням цих законів, називаються кошерними.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Особливості ресторанного бізнесу Греції і Кіпру».
- «Особливості ресторанного бізнесу Туреччини».
- «Особливості ресторанного бізнесу Ізраїлю».
- «Особливості ресторанного бізнесу Північної Африки».

Тема 13. Східноазійська кухня та її розповсюдження в сучасному світі

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Традиції японської, корейської, китайської, в'єтнамської, філіппінської та тайландської кухні.

Лекційне заняття

На Східноазійський регіон припадає лівова частка світового ринку індустрії громадського харчування – 43%. На сукупне збільшення пропозицій готельно-ресторанних послуг у країнах даного регіону впливає як природний приріст населення, так і збільшення частки середнього класу, який володіє достатнім обсягом грошових коштів, щоби витратити їх на відвідання ресторанів, кафе та барів і здійснювати поїздки в середині власних країн.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Сучасний стан розвитку ресторанного господарства в Східноазійському туристичному регіоні».
- «Тенденції розвитку ринку ресторанних послуг у країнах Східної Азії».
- «Дослідження основних перспектив розвитку ринку ресторанних послуг у Східноазійських країнах».

Тема 14. Північноамериканські особливості гастрономії та форми ресторанного обслуговування

Питання для вивчення теоретичного матеріалу і самопідготовки:

1. Традиційні особливості приготування і вживання соусного різноманіття, відмінності кухні англомовних, франкомовних та латино-карибських етнічних спільнот.

Лекційне заняття

Північноамериканський туристичний район США - Канада – Мексика. Північноамериканський район виділяється надзвичайно високим рівнем розвитку внутрішнього туризму. У США щороку здійснюється близько 1 млрд подорожей; щоденно у цій країні туристи витрачають більше \$ 1,5 млн.; протягом 1995-2000 років половина дорослих американців взяла участь у туристичних поїздках, а кожен п'ятий американець здійснив освітню подорож. Подорожі та активний відпочинок стали невід'ємним елементом культури американців, що відбилося і на виробництві - індустрія туризму стала найбільшим експортером послуг і галуззю, де зосереджена найбільша кількість підприємців.

Семінарське заняття

Обговорення реферату.

- «Сучасний стан розвитку ресторанного господарства в Північноамериканському туристичному регіоні».
- «Тенденції розвитку ринку ресторанних послуг у США».
- «Дослідження основних перспектив розвитку ринку ресторанних послуг в Північноамериканському туристичному регіоні».

МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Поточний та підсумковий контроль (Іспит). Усне опитування, доповіді та реферати, участь у дискусіях та обговореннях, творчі завдання, тестовий контроль.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний контроль														Підсумковий контроль	Сума балів
Змістовий модуль №1				Змістовий модуль №2				Змістовий модуль №3				Змістовий модуль №4		30	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14		
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		

T1, T2 ... T9 – теми змістових модулів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	Відмінно	зараховано
85-89	B	дуже добре	
75-84	C	Добре	
70-74	D	Задовільно	
60-69	E	Допустимо	
30-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Питання для підсумкового контролю

1. Особливості калорійності харчування за умов різних фізичних інтелектуальних навантажень.
2. Роль сніданків в режимі харчування.
3. Правила складання меню сніданків, обідів та вечерь.
4. Особливості структури гостьового простору в закусточних, кафе і ресторанах.
5. Сервірування банкетного столу.
6. Вітаміни та їх роль в системі харчування різних вікових категорій.
7. Торговельний зал ресторанів, структура і оснащення.
8. Виробничий посуд ресторанних кухонь, інструменти та інвентар.
9. Правила складання меню закладів вуличного харчування (стріт-фудів).
10. Білкова фракція продуктів харчування.
11. Роль обідів в щоденному режимі харчування.
12. Технологічне обладнання робочої зони ресторанів.
13. Роль жирів в складі продуктів харчування.
14. Виробничі підрозділи робочої зони ресторанів
15. Правила сервірування ділового сніданку.
16. Роль мінеральних речовин в продуктах харчування.
17. Параметри зберігання харчових продуктів та санітарний режим.
18. Порядок сервірування столу ділової святкової вечері.
19. Склад меню середземноморського напрямку харчування.
20. Склад меню східно-азійського напрямку харчування.
21. Склад меню північноамериканського напрямку харчування.
22. Оцінка економічної ефективності закладів громадського харчування.
23. Оцінка рівня підготовки офіціантів в закладах харчування різного рівня.
24. Технологічні засоби сучасного рекламування закладів громадського харчування.

25. Клінінгові технології в робочих і гостьових зонах ресторанів.
26. Види підсобних приміщень, їх характеристика.
27. Види буфетів, їх основне призначення.
28. Загальні вимоги щодо мийні столового посуду у закладах ресторанного господарства.
29. Додаткові приміщення у закладах ресторанного господарства.
30. Функції та вимоги до меблів у приміщенні ресторанного господарства.
31. Додаткове устаткування для обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування.

Список використаної літератури:

Основна

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч.посібник. К.:Центр учб. літ, 2016. 280 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: Центр.учб.літ.,2021 351 с.
3. Книга смачної та здорової їжі.Харків: Репринт -вид-во, 218. 400 с.
4. Лібкін С., Фрідлянд А. Бізнес по-одеськи. К. :Book Chad, 2020. 270 с.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.:Ліра-К, 2010. 388 с.
6. Островенко Т.Й. Кухні народів світу. Курс лекцій. Тернопіль, ТНПУ, 2018.472 с.
7. Ростовський В.М., Колісник А.В. Системи технологій харчових виробництв. К.:Кондор,2016. 256 с.
8. Самодай В П., Кравченко А.Т. Організація ресторанної справи. Суми: СумДПУ, 2015. 426 с.
9. Харві М. Ресторанний бізнес. Харків: вид-во Інстал, 2015. 320 с.

Додаткова:

1. Бріч В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи. Навч.посібник. К.:Ліра-К, 2020.484 с.
2. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства. К.:Нац.торг.економ.ун-т, 2015.- 494 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Підручнк.Харків: Держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, Вид-во.Носиченка, 2018. 487 с.
4. Нечаюк Л.Г. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. К.:Центр учбової літерат., 2020. 344 с.

Електронні інформаційні ресурси

1. Веб сторінка УжНУ. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.uzhnu.edu.ua/>
2. Закарпатська обласна універсальна наукова бібліотека. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.biblioteka.uz.ua/>
3. Українські підручники он-лайн. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pidruchniki.ws/>
4. Туристична бібліотека «Все про туризм» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourlib.net>
5. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restcon.ru>
6. Головний портал індустрії гостинності та харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.horeca.ru>
7. Журнал «Гурман» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.ua/3418/>
8. Журнал «Ресторатор Chef» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://journal-off.info>
9. Журнал «РестораторЪ» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/>
10. Журнал «Отельер & Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://otelier-restorator.com/free/>.