



Міністерство освіти і науки України

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

*для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
спеціальності 073 «Менеджмент»
ОПП «Менеджмент»*

Харків
ДБТУ
2022

Схвалено
на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Протокол
№ 1 від 30 серпня 2022 р.

Затверджено
рішенням Науково-методичної комісії ФПіХВ ДБТУ
Протокол № 1 від 01 вересня 2022 р.

Методичні рекомендації до практичних занять навчальної дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» студентам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 073 «Менеджмент» ОПП «Менеджмент» / укладач: Омельченко С.Б. Харків: РВВ ДБТУ, 2023. 29 с.

Методичні рекомендації до практичних занять навчальної дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» розроблено відповідно до початкової програми. Видання включає практичні завдання за дисципліною, алгоритм їх виконання та контрольні запитання до кожної з тем заняття, які необхідно використовувати здобувачам вищої освіти для самоконтролю.

Видання призначене студентам першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання, спеціальності 073 «Менеджмент» ОПП «Менеджмент».

Відповідальний за випуск: С.Б. Омельченко, канд. техн. наук, доц.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Практичне заняття № 1	5
Типи, характеристика та класифікація закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства	
Практичне заняття № 2	9
Розроблення концепції та стратегії діяльності закладу ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства	
Практичне заняття № 3	12
Формування асортименту продукції закладів ресторанної індустрії згідно концепції	
Практичне заняття № 4	14
Визначення комплексу послуг, які надають заклади ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства	
Практичне заняття № 5	18
Розроблення меню для закладів ресторанної індустрії різних форматів	
Практичне заняття № 6	20
Розроблення меню сніданків для закладів ресторанної індустрії при підприємствах готельного господарства	
Практичне заняття № 7	22
Основні правила та техніка подавання кулінарної продукції у закладах ресторанної індустрії	
Практичне заняття № 8	23
Впровадження кулінарних трендів у заклади ресторанної індустрії України різних форматів	
Перелік посилань	25
Додатки	27

ВСТУП

Дисципліна «Технологія готельно-ресторанної справи» передбачає системне викладання теорії і практики раціонального та ефективного управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах ринкової економіки, коли знання з технології готельно-ресторанної справи потрібні кожному підприємцю цієї галузі та її персоналу.

Дисципліну спрямовано на формування у здобувачів вищої освіти:

- комплексу знань з розвитку готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої систем закладів, використання отриманих знань при вирішенні різних питань з організації роботи закладів готельно-ресторанного бізнесу та ресторанної індустрії;

- професійних компетенцій.

Під час вивчення дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» здобувач вищої освіти оволодіє навичками:

- визначати і описувати характеристики закладу ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу і перспективи їх розвитку;

- планувати діяльність закладів та управляти часом;

- розробляти рецептури на кулінарну продукцію, що виготовляється закладами ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу;

- знати принципи складання та оформлення меню;

- характеризувати послуги, що надаються споживачам в закладах ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу;

- впроваджувати сучасні тренди ресторанного бізнесу та обслуговування споживачів в закладах ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу.

На сьогоднішній день готельно-ресторанний бізнес є однією із складових індустрії гостинності, засобом високоліквідного використання капіталу і середовищем із високим ступенем конкурентності, що має за мету максимально задовольнити потреби споживачів, забезпечити високий рівень комфорту, задовольнити побутові, господарські і культурні запити гостей. Він виступає одним із найбільш розповсюджених видів бізнесу.

Дисципліна вказує на те, що кожна країна має свої особливості організації готельно-ресторанного господарства, кухні та ін. У процесі обслуговування туристів ресторанна індустрія відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати її в курортно-туристичних центрах складовою індустрії туризму. Характерною особливістю обслуговування туристів в готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря). Готельно-ресторанні послуги займають величезну нішу в індустрії туризму, і саме вони безпосередньо впливають за сукупну якість туристичних послуг. Тому організація готельно-ресторанного господарства стає однією з найактуальніших і перспективних робіт, яка необхідна для індустрії гостинності.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 1

Типи, характеристика та класифікація закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства

Ресторанний бізнес є унікальною сферою підприємницької діяльності, яка успішно функціонує разом з готельним, торговельним, туристичним бізнесом, демонструючи найкращі партнерські якості, а також виступає як самостійна сфера, що має цікаву історію становлення та розвитку. Кожного року попит на послуги закладів ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу збільшується. Тому даним закладам необхідно стежити за новими трендами у своїй галузі – змінювати формати, щоб зберегти бізнес, а майбутнім фахівцям знати їх характеристику та класифікацію.

Мета заняття – дослідження сучасного стану та перспектив розвитку закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства, ознайомлення з їх характеристикою, типами та класифікацією.

Завдання: дослідити стан ресторанної індустрії України за останні 5 років; надати характеристику та класифікацію закладам ресторанної індустрії та підприємствам готельного господарства, що функціонують в Україні. Зазначити їх типи. Визначити основні тенденції розвитку закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства.

Вихідні дані: ДСТУ 4269:20034 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»; ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

Алгоритм виконання

1. Охарактеризувати стан ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу України за останні 5 років. Які формати закладів набрали популярності? Дані представити в описовому вигляді у таблиці 1.

Таблиця 1 – Заклади ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства, що функціонують в Україні

Назва закладів ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу	Рік відкриття				
	2018	2019	2020	2021	2022
1	2	3	4	5	6
Заклади ресторанної індустрії					
Ресторани					
Кафе					
Бари					
Їдальні					
Fast food, quick and casual, fine dining, пивні ресторани, кав'ярні, ресторани національної кухні та ін.					

1	2	3	4	5	6
Підприємства готельного господарства					
Сімейний готель					
Спортивний готель					
Мінімотель					
та ін.					

Надати характеристику закладам, які набули популярності в Україні.

2. Надати класифікацію закладів ресторанної індустрії за виробничо-торгівельною діяльністю. Дані представити у вигляді схеми.



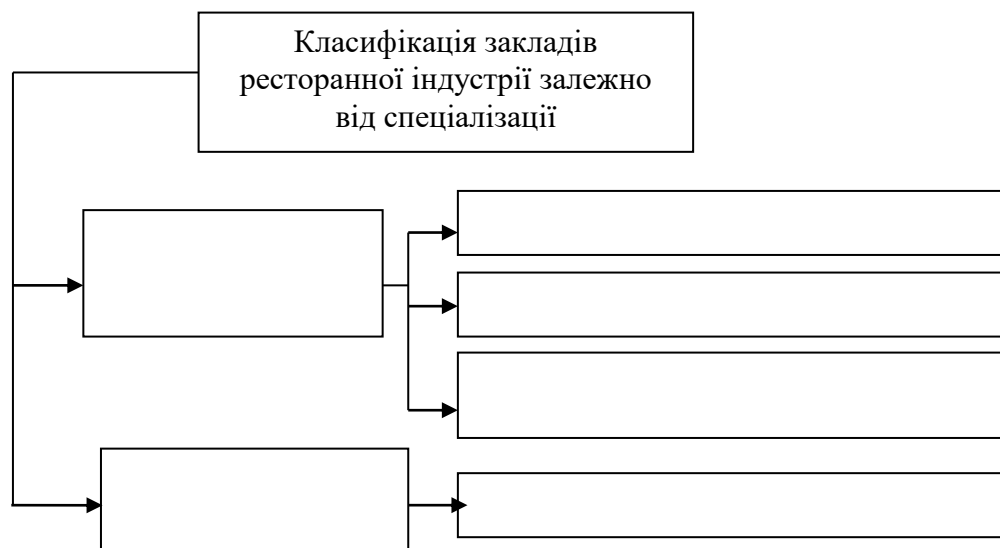
3. Надати класифікацію закладів ресторанної індустрії за виробничою ознакою. Дані представити у вигляді схеми.



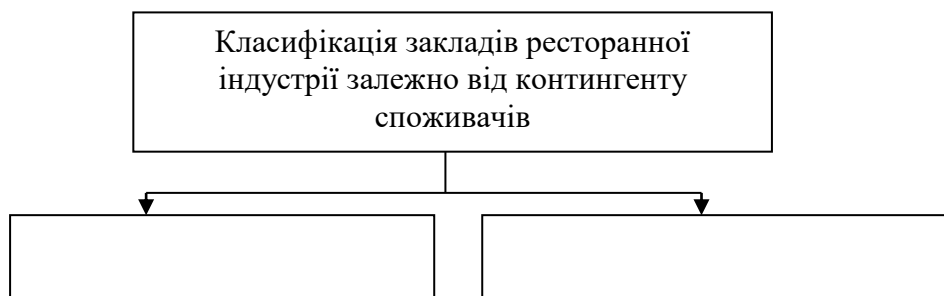
4. Надати класифікацію закладів ресторанної індустрії за рівнем обслуговування. Дані представити у вигляді схеми.



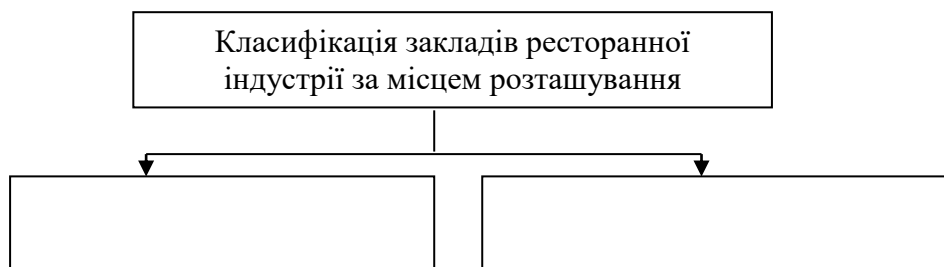
5. Надати класифікацію закладів ресторанної індустрії залежно від спеціалізації. Дані представити у вигляді схеми.



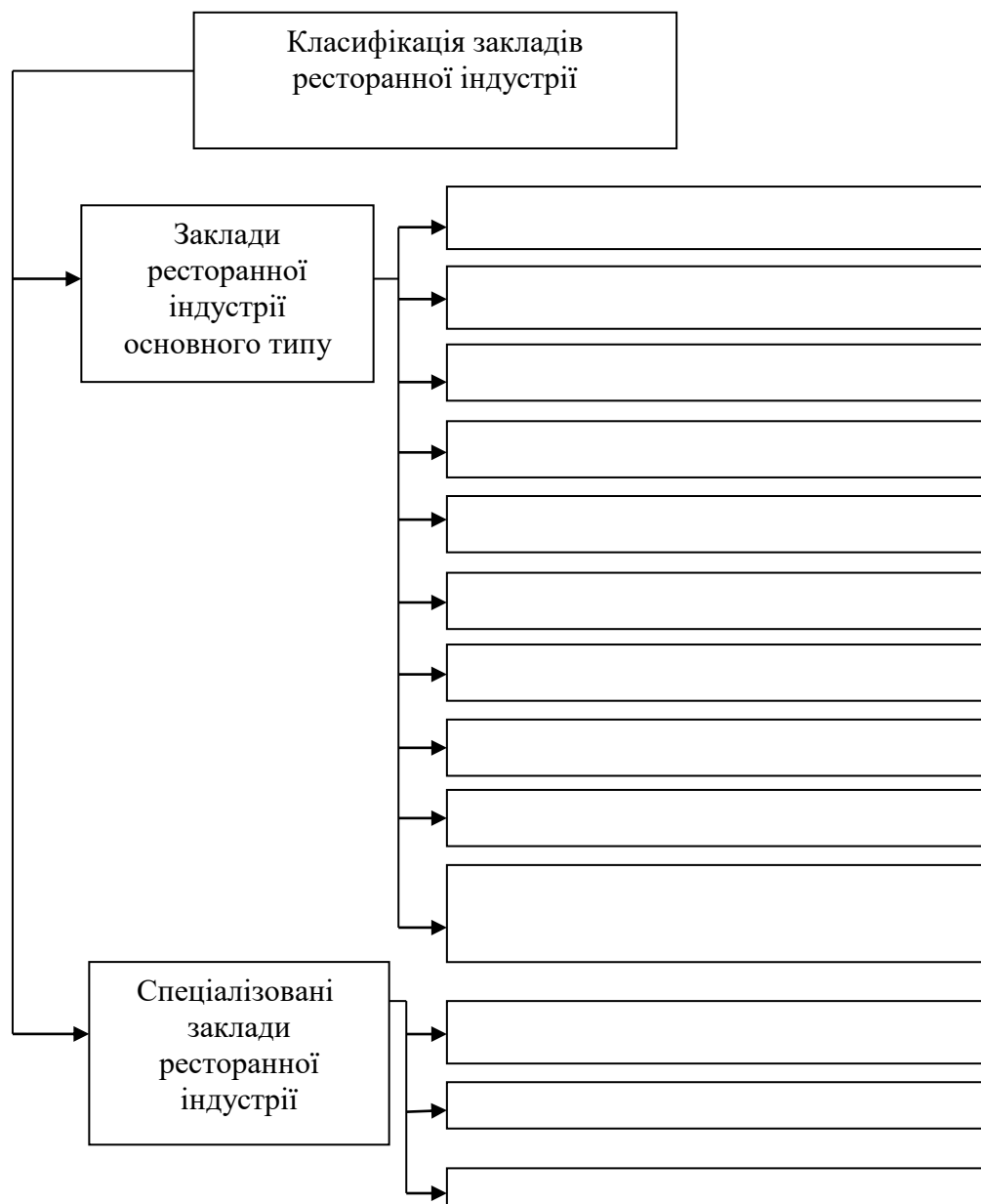
6. Надати класифікацію закладів ресторанної індустрії залежно від контингенту споживачів. Дані представити у вигляді схеми.



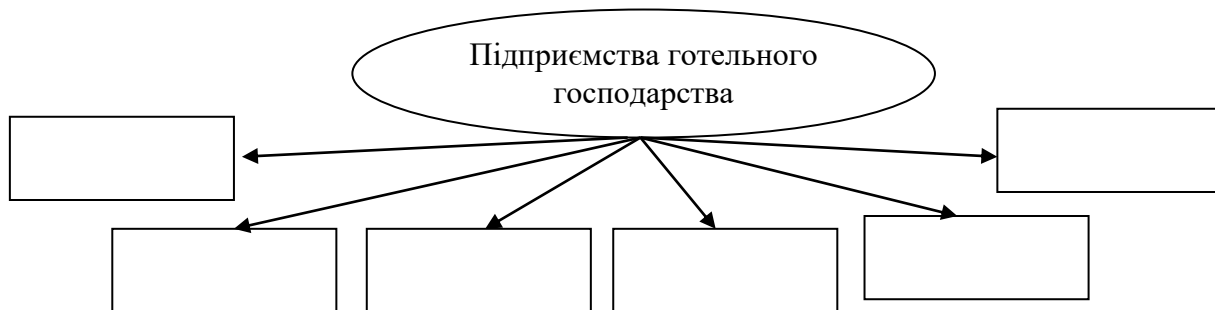
7. Надати класифікацію закладів ресторанної індустрії за місцем розташування. Дані представити у вигляді схеми.



9. Надати класифікацію закладів ресторанної індустрії основного типу. Дані представити у вигляді схеми.



10. Надати класифікацію підприємствам готельного господарства. Дані представити у вигляді схеми.



11. Зробити висновки за заняттям.

Запитання до теми

1. Охарактеризуйте основні тенденції розвитку закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства.
2. Надайте класифікацію закладам ресторанної індустрії та підприємствам готельного господарства.
3. Вкажіть основні типи закладів ресторанної індустрії.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 2

Розроблення концепції та стратегії діяльності закладу ресторанної індустрії або підприємства готельного господарства

Ресторанна індустрія – це сфера діяльності, що в останні роки стрімко розвивається. Успішне просування закладу ресторанної індустрії або підприємства готельного господарства на ринку послуг вимагає розробки концепції, яка містить задум, тобто визначає ідею, механізми і способи поетапної реалізації, визначає перспективні напрямки у його діяльності. Концепція закладу ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства) – це повний опис планування діяльності закладу та усіх факторів його діяльності. Концептуальний підхід набуває особливого значення в умовах посилення конкуренції та інноваційної орієнтації індустрії гостинності.

Сьогодні заклади ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства) використовують різні інноваційні стратегії. Це залежить від самої концепції бізнесу та ідеї, яку заклад прагне донести. Для того, щоб заклади ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства) ефективно реалізували свою інноваційну стратегію, власники повинні правильно застосовувати інструментарій розробки інноваційної стратегії. Тільки при формуванні грамотно розробленої концепції і послідовного комплексного впровадження всіх складових ресторанного бізнесу, буде гарантовано успіх у подальшій роботі та розвитку закладу ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства).

Мета заняття – вміння формування ринкової концепції та стратегії закладу ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства), як запоруки оптимальної його діяльності та головного критерію успіху.

Завдання: розробити проект концепції та стратегії діяльності закладу ресторанної індустрії або підприємства готельного господарства. Сформувати асортимент продукції закладу ресторанної індустрії згідно концепції

Алгоритм виконання

1. Розглянути етапи розробки концепції закладу ресторанної індустрії або підприємства готельного господарства (табл. 1).

Таблиця 1 – Етапи розробки концепції закладу ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства)

Найменування етапів розробки концепції закладу ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства)	Характеристика етапів розробки концепції закладу ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства)
Маркетинг проекту	Включає в себе: територіальне розміщення закладу; визначення перспективної цільової аудиторії; аналіз конкурентного середовища; визначення місця, яке займе заклад на цільовому ринку; меню з ціною та описом страв і напоїв
Планувальні рішення та технології	Концептуальне планування приміщень; технологічне обладнання; посадочні місця; специфікації та ін.
Бізнес-план	Включає в себе: встановлення планових обсягів продажів; інвестиційний план; план постійних витрат та прибутків / збитків
Творча частина	Планування та розробки інтер'єру та екстер'єру закладу

2. Розробити концепцію закладу ресторанної індустрії за варіантом (Додаток А). Дані представити в описовому вигляді у таблиці 2.

Таблиця 2 – Концепція закладу ресторанної індустрії «...»

<i>Найменування критеріїв концепції закладу ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства)</i>	<i>Обґрунтування критеріїв концепції закладу ресторанної індустрії за визначеної ідеї</i>
Тип і назва закладу ресторанної індустрії	
Місце розташування і цінова політика	
Зручність під'їзду та паркування, вхід в заклад ресторанного господарства	
Тип реклами	

<i>Найменування критеріїв концепції закладу ресторанної індустрії (підприємства готельного господарства)</i>	<i>Обґрунтування критеріїв концепції закладу ресторанної індустрії за визначеної ідеї</i>
Види основних капіталовкладень	
Відображення концептуальної теми в інтер'єрі закладу ресторанного господарства	
Контингент споживачів	
Гастрономічна тема	
Рівень музично-розважальних програм	
Форми обслуговування, ресторанный сервіс	
Величина середнього чеку на відвідувача	
Формування асортименту продукції	

3. Розробити концепцію закладу ресторанної індустрії при готелі. за варіантом (Додаток А). Дані представити в описовому вигляді у таблиці 3.

Таблиця 2 – Концепція закладу ресторанної індустрії при готелі «...»

Найменування критеріїв концепції закладу ресторанної індустрії при готелі	Обґрунтування критеріїв концепції закладу ресторанної індустрії при готелі за визначеної ідеї
Тип і назва закладу ресторанної індустрії	
Особливості закладу ресторанної індустрії	
Клас ресторану і бару	
Формат закладу	
Формат виробництва	
Кулінарне спрямування	
Методи обслуговування споживачів	
Форми обслуговування офіціантами	
Дизайнерський стиль	
Режим роботи закладу	
Обслуговування в номері	
Організація дозвілля та ділових заходів	
Приміщення для споживачів	

4. Розглянути та надати характеристику інноваційних стратегій, що існують на українському ресторанному ринку. Дані представити в описовому

вигляді у таблиці 4. Встановити до якої з груп інноваційних стратегій відноситься вибраний вами заклад ресторанної індустрії (підприємство готельного господарства).

Таблиця 4 – Найменування інноваційних стратегій

Найменування груп стратегії	Характеристика інноваційних стратегій, що існують на українському ресторанному ринку
Диверсифікації (споріднена і неспоріднена)	
Гібридні моделі	
Стратегія витіснення лідера	

5. Зробити висновки за заняттям.

Запитання до теми

1. Дайте визначення поняттю «Концепція закладу ресторанної індустрії».
2. Охарактеризуйте етапи розробки концепції закладу ресторанної індустрії.
3. Охарактеризуйте підходи до формування концепції закладів ресторанної індустрії.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 3

Формування асортименту продукції закладів ресторанної індустрії згідно концепції

Ресторанний бізнес в Україні представлений загальнодоступними підприємствами різних типів, класів, форматів, концепцій, що пропонують споживачам продукцію із широким спектром варіацій цінності. Виробнику ринок диктує умови, за яких реалізується головна заповідь маркетингу – потрібний продукт у потрібний час і в потрібному місці. Важливим напрямом розвитку сучасних виробничо-торговельних підприємств в умовах ущільнення конкуренції і постійно мінливої кон'юнктури ринку є формування та реалізація ефективної асортиментної політики. За неоптимальної структури асортименту відбувається зниження як потенційного, так і реального рівня прибутку, втрата конкурентних позицій на перспективних споживчих і товарних ринках. Як наслідок, спостерігається падіння економічної ефективності підприємства. Тому формування

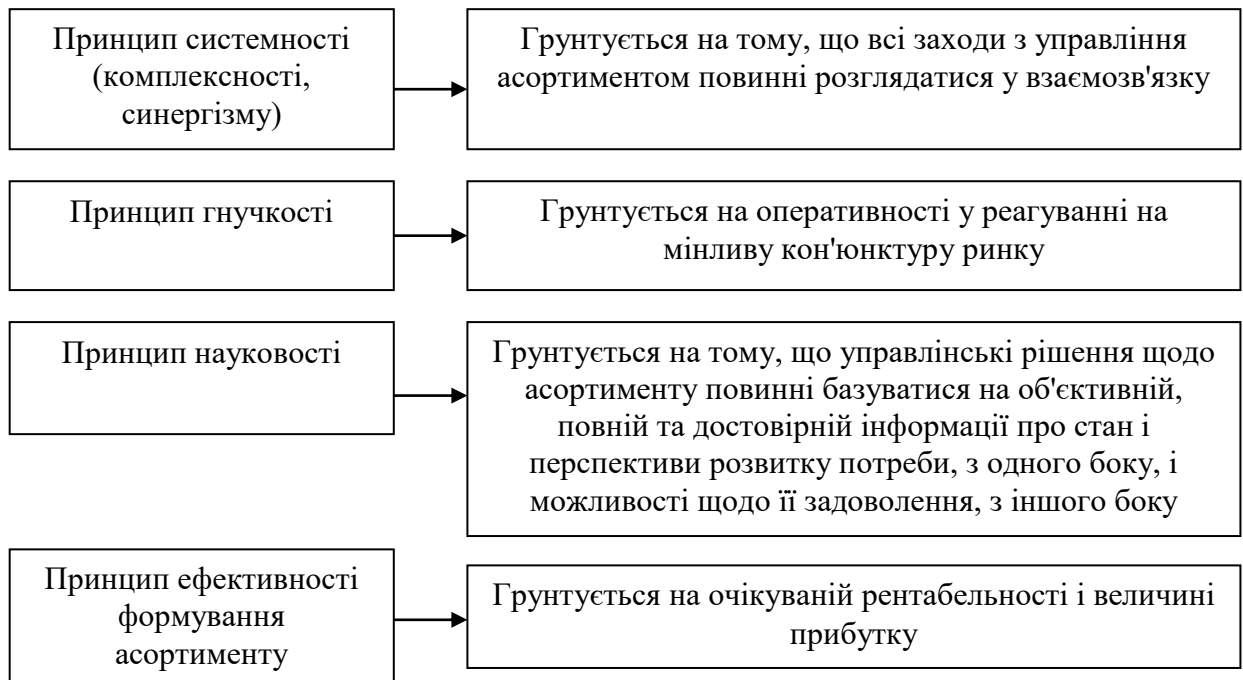
асортименту, який сприяє зростанню прибутку, є актуальним для закладів ресторанної індустрії, які прагнуть бути конкурентоспроможними.

Мета заняття – вивчення особливостей, тенденцій, принципів і закономірностей формування асортиментної політики закладів ресторанної індустрії України.

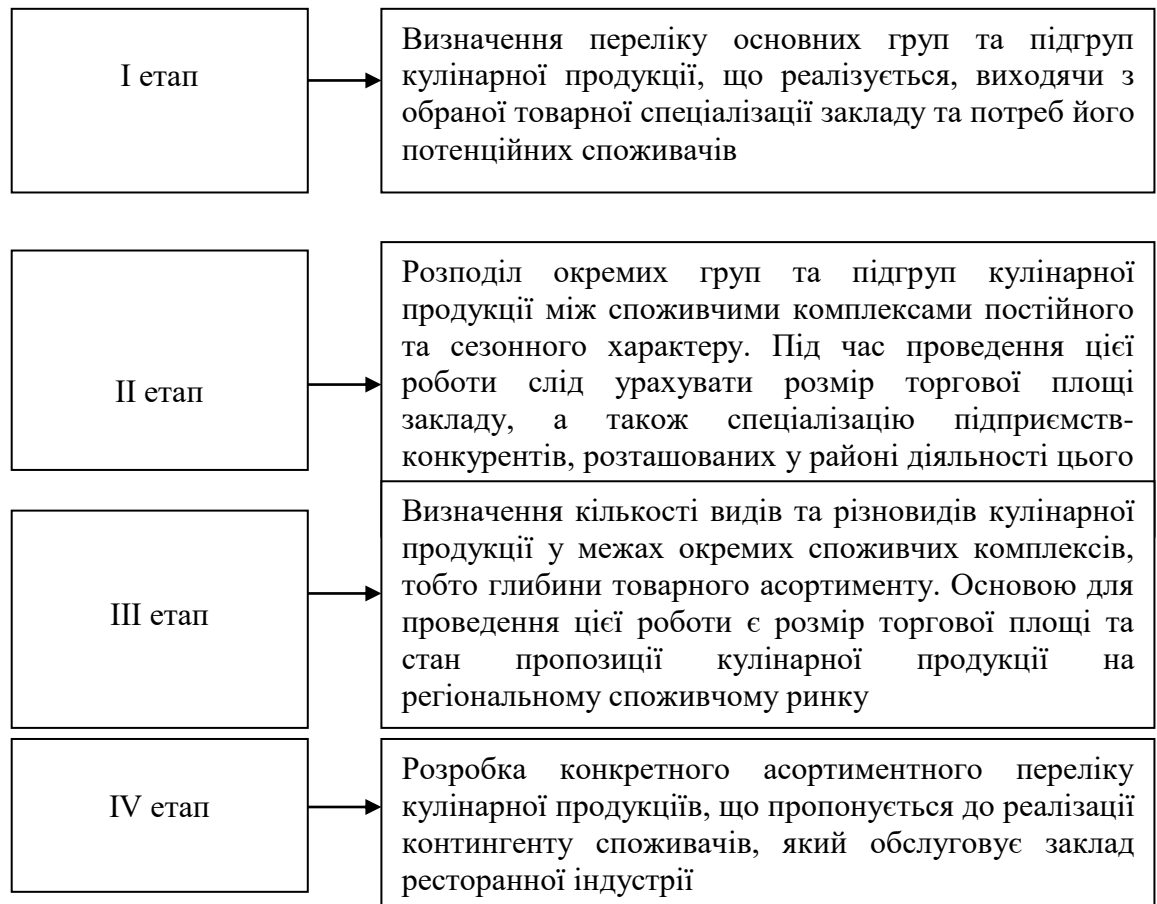
Завдання: ознайомитися з принципами та етапами формування асортименту кулінарної продукції для закладів ресторанної індустрії України.

Алгоритм виконання

1. Ознайомитися з принципами управління асортиментом кулінарної продукції закладів ресторанної індустрії.



2. Ознайомитися з етапами формування асортименту кулінарної продукції для закладів ресторанної індустрії.



3. Грунтуючись на принципах та етапах формування асортиментної політики закладів ресторанної індустрії України, сформувати асортимент кулінарної продукції, що буде реалізовуватися у закладі ресторанної індустрії за варіантом, що представлено у додатку А.

4. Зробити висновки за заняттям.

Запитання до теми

1. Охарактеризуйте етапи формування асортименту кулінарної продукції для закладів ресторанної індустрії.

2. Охарактеризуйте особливості, тенденції, принципи і закономірності формування асортиментної політики закладів ресторанної індустрії.

3. Обґрунтуйте стратегію асортиментної політики.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 4

Визначення комплексу послуг, які надають заклади ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства

Наслідком стрімкого розвитку світового туризму стала поява великої кількості готелів, що пропонують своїм гостям комфортні умови проживання та високий рівень сервісу. Проте завзятим мандрівникам вже недостатньо тільки смачної їжі, затишних номерів та ввічливого обслуговування – вони хочуть отримати ще й незабутні враження та яскраві спогади від перебування в готелі. Відповідно, росте конкуренція в готельному бізнесі, і менеджерам готелів доводиться пропонувати цікаві додаткові послуги, здатні залучити та утримати відвідувачів. Саме акцент на різноманіття та унікальність додаткових послуг може стати вирішальним фактором при виборі потенційними гостями закладу розміщення. Додаткові послуги – обсяг послуг, що не належать до основних послуг готелю, замовляються та сплачуються споживачем додатково за окремим договором.

Мета заняття – визначення основних та додаткових послуг, які надають заклади ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства.

Завдання: ознайомитися з основними та додатковими послугами, які надають заклади ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства. Визначити комплекс послуг, які надає заклад ресторанної індустрії.

Вихідні дані: ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»; ДСТУ 3962-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення».

Алгоритм виконання

1. Охарактеризувати основні й додаткові послуги основних закладів ресторанної індустрії регіону. Зробити порівняльну характеристику. Дані аналізу подати в описовому вигляді у таблиці 5.

Таблиця 5 – Характеристика послуг основних закладів ресторанної індустрії регіону

<i>Найменування основних і додаткових послуг</i>	<i>Наявність послуги</i>	<i>Тариф за послугу</i>	<i>Примітки</i>
Виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі у складному виконанні та з			

<i>Найменування основних і додаткових послуг</i>	<i>Наявність послуги</i>	<i>Тариф за послугу</i>	<i>Примітки</i>
додатковим оформленням			
Виготовлення страв із сировини замовника			
Послуга кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів вдома			
Реалізація кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанної індустрії			
Відпускання обідів додому			
Комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування			
Організація обслуговування свят, ювілеїв, обрядових заходів, сімейних обідів			
Організація обслуговування учасників семінарів, культурно-масових заходів, конференцій, нарад			
Послуги офіціанта (бармена), кухаря з обслуговуванням та приготуванням вдома			
Доставка кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів			
Доставка кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома			
Бронювання місць у залі закладу ресторанної індустрії			
Організація виставок-продаж кулінарних і кондитерських виробів до свят, у місця відпочинку			
Організація навчання кулінарній майстерності та курси підвищення кваліфікації			
Музичне обслуговування			
Проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм			

<i>Найменування основних і додаткових послуг</i>	<i>Наявність послуги</i>	<i>Тариф за послугу</i>	<i>Примітки</i>
Забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо			
Пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві			
Надання споживачам телефонного, інтернетного та факсимільного зв'язку			
Паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці			

2. Охарактеризувати основні й додаткові послуги основних готельних підприємств регіону. Зробити порівняльну характеристику. Дані аналізу подати в описовому вигляді у таблиці 6.

Таблиця 6 – Характеристика послуг основних готельних підприємств регіону

<i>Найменування основних і додаткових послуг</i>	<i>Наявність послуги</i>	<i>Тариф за послугу</i>	<i>Примітки</i>
Надання послуги харчування			
Виклик швидкої допомоги або лікаря			
Пробудження у визначений термін			
Доставка в номер кореспонденції			
Надання посуду й столових приборів			
Надання місця для автостоянки			
Замовлення таксі			
Послуги банкомату			
Транспортне обслуговування			
Перукарські послуги			
Послуги пральні			
Послуги хімчистки			
Користування факсом, ксероксом, комп'ютером			
Відвідування сауни			
Відвідування басейну			
Заняття у спортивному залі			
Екскурсійне обслуговування			
Замовлення квитків			

3. Обрати варіант та визначити комплекс послуг, які надає заклад ресторанної індустрії, таблиця 7.

Таблиця 7 – Варіанти для визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанної індустрії

№ варіанту	Найменування закладу ресторанної індустрії
1	2
1	Визначити комплекс послуг дитячого кафе «Леопольд»
2	Визначити комплекс послуг студентської їдальні
3	Визначити комплекс послуг ресторану при готелі «Вікторія»
4	Визначити комплекс послуг ресторану з італійською кухнею «Positano»
5	Визначити комплекс послуг кафе з українською кухнею «О'Панас»
6	Визначити комплекс послуг кафе-кондитерської «Профітроль»
7	Визначити комплекс послуг ресторану японської кухні «Ikigai»
8	Визначити комплекс послуг пабу «Крапка Кома»
9	Визначити комплекс послуг загальнодоступної їдальні
10	Визначити комплекс послуг м'ясного ресторану «Мені б М'яса»
11	Визначити комплекс послуг ресторану єврейської кухні «Іерусалим»
12	Визначити комплекс послуг ресторану грузинської кухні «Генацвале»
13	Визначити комплекс послуг молодіжного кафе «Джинс»
14	Визначити комплекс послуг ресторану французької кухні «Мадам Жозі»
15	Визначити комплекс послуг піцерії

4. Зробити висновки щодо рівня і розвиненості послуг. Надати пропозиції щодо розширення асортименту послуг.

Запитання до теми

1. Охарактеризуйте послуги, які надають заклади ресторанної індустрії.
2. Охарактеризуйте послуги, які надають підприємства готельного господарства.
3. Наведіть класифікацію послуг закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 5

Розроблення меню для закладів ресторанної індустрії різних форматів

Успішна діяльність закладів ресторанної індустрії залежить від багатьох складових, чільне місце серед яких займає меню. Його називають візитною карткою, адже серед інших елементів іміджу, меню найбільш чітко та лаконічно визначає характер закладу, його категорію і аудиторію споживачів. Меню – це спосіб запропонувати гостю те, що йому більш цікаве, вразити його та привернути увагу. Оскільки імідж підприємства, в першу чергу, залежить від вибору кухні та концепції, то цілком логічно починати діяльність саме зі складання меню. Меню закладу ресторанної індустрії є найважливішим та найкращим маркетинговим інструментом, що привертає увагу відвідувачів, і грамотний підхід до його складання дасть гарантію повторного відвідування гостей закладу. При цьому у разі постійної роботи з меню, шляхом його зміни щодо переліку страв, напоїв та цін на них заклад ресторанної індустрії може отримати конкурентні переваги на ринку аналогічних закладів, що в свою чергу дозволить максимізувати фінансовий та іміджевий прибуток підприємства.

Розробка меню потребує чимало творчих зусиль та роздумів про те, як заохотити споживача замовити більше та повернутися до закладу знову.

Мета заняття – опанувати принципи розроблення меню для закладів ресторанної індустрії різних форматів.

Завдання: ознайомитися з меню закладів ресторанної індустрії різних форматів та основними вимогами щодо його складання, розробити проект меню для закладу ресторанної індустрії.

Вихідні дані: ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

Алгоритм виконання

1. Ознайомитися з загальними вимогами, щодо складання меню. Розглянути етапи складання меню табл. 8 та фактори, які враховують при складанні меню табл. 9.

Таблиця 8 – Етапи складання меню

Етапи	Етапи складання меню
I етап	Розроблення асортименту страв та напоїв, що містять звичайні, нові і фірмові страви. Відстеження мінливих переваг споживачів кулінарної продукції, вивчення їх потреб і вношення змін в меню
II етап	Визначення страв, які слід виділити в меню. Розміщення страви з її найменуванням, фотографією і рекламним текстом в самому виграшному місці в меню (гарна реклама страви збільшує обсяг продажів)
III етап	Аналіз страв, включених в меню, на популярність і прибутковість

Таблиця 9 – Фактори, які враховують при складанні меню

№ з/п	Фактори, які враховують при складанні меню
1	Приблизний асортимент страв, напоїв і виробів
2	Присутність сировини та продуктів на складі
3	Сезонність продуктів
4	Наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви)
5	Особливості обслуговування споживачів (вікові, національні, високопрофесійні, релігійні)
6	Час обслуговування (сніданок, обід, вечеря); форми сервісу, рекомендовані для даного контингенту покупців (бізнес - ланч, шведський стіл, сімейний обід)
7	Технологічний процес виготовлення кулінарної продукції
8	Приблизний рівень прибутку
9	Витрати на придбання продуктів, оренду приміщення, заробітну плату персоналу
10	Режим роботи персоналу

2. Ознайомитися з типами меню, надати характеристику типам меню: меню з вільним виробом страв; меню комплексного обіду; меню бізнес-ланчу; меню недільного бранчу; меню денного раціону; банкетне меню; меню тематичних заходів; вегетаріанське, пісне, сезонне меню закладів ресторанної індустрії.

3. Розробити проєкт меню для закладу ресторанної індустрії, що представлено у додатку А.

4. Зробити висновки за заняттям.

Запитання до теми

1. Дайте визначення поняттям «меню», «прейскурант».
2. Наведіть класифікацію меню.
3. Надайте характеристику типам меню.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 6

Розроблення меню сніданків для закладів ресторанної індустрії при підприємствах готельного господарства

У готелях особлива увага приділяється організації сніданку. На відміну від обіду та вечері, на сніданок приходять майже всі мешканці готелю, тому що у вартість проживання закладена вартість сніданку.

Сніданки при готелях класифікуються за наступними ознаками: загальноконтинентальний (європейський або континентальний);

національний, або етнічний (англійський, американський, шведський, німецький, французький, голландський тощо); за часом організації (ранній, пізній); за асортиментом (розширений, умовно обмежений, комплексний); за наявністю алкогольних напоїв (з шампанським); за часом вживання їжі (прискорений, експрес-сніданок); за терміном функціонування (сезонний, місячний); за особливостями раціону (дієтичний); за релігійними особливостями (вегетаріанський тощо); за особливостями віку (дитячий тощо) та особливостями організації і подавання (сніданок до номера готелю) тощо.

Виходячи із запропонованого меню, споживач може обрати собі відповідний вид сніданку і сформулювати його меню за власним смаком.

Мета заняття – опанувати принципи розроблення меню сніданків для закладів ресторанної індустрії при підприємствах готельного господарства.

Завдання: ознайомитися з видами сніданків, що пропонуються у меню відвідувачам готелів, розробити меню сніданків для закладів ресторанної індустрії при підприємствах готельного господарства.

Алгоритм виконання

1. Ознайомитися з видами сніданків при підприємствах готельного господарства, характеристику сніданків представити в описовому вигляді у таблиці 10.

Таблиця 10 – Характерні особливості видів сніданків, що пропонують підприємства готельного господарства

Вид сніданку	Характеристика сніданку, що пропонує підприємство готельного господарства
Континентальний сніданок	
Європейський сніданок	
Розширений сніданок	
Умовно обмежений сніданок	
Комплексний сніданок	
Англійський сніданок	
Американський сніданок	
Шведський сніданок	
Німецький сніданок	
Французький сніданок	
Сніданок із шампанським	
Ранній сніданок	
Пізній сніданок	
Сезонний сніданок	
Вегетаріанський сніданок	
Дієтичний сніданок	

Вид сніданку	Характеристика сніданку, що пропонує підприємство готельного господарства
Дитячий сніданок	
Прискорений сніданок	
Експрес-сніданок	
Сніданок до номеру готелю	

2. Обрати вид сніданку та сформувавши його меню для відвідувачів підприємства готельного господарства за варіантом, що представлено у додатку Б.

3. Зробити висновки за заняттям.

Запитання до теми

1. Вкажіть у який проміжок часу пропонують сніданок у закладах ресторанного господарства при готелях.

2. Наведіть класифікацію меню сніданків.

3. Охарактеризуйте організацію бранчу у закладі ресторанної індустрії при готелі.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 7

Основні правила та техніка подавання кулінарної продукції у закладах ресторанної індустрії

У закладах ресторанної індустрії різних форматів особлива увага приділяється реалізації кулінарної продукції, а саме послідовності подавання кулінарної продукції, температурним параметрам подавання кулінарної продукції та термінам реалізації. Дотримання правил подавання кулінарної продукції є показником високої культури обслуговування.

Мета заняття – опанувати основні правила та техніку подавання кулінарної продукції у закладах ресторанної індустрії.

Завдання: ознайомитися з основними правилами, послідовністю, температурними режимами та технікою подавання кулінарної продукції у закладах ресторанної індустрії.

Алгоритм виконання

1. Представити асортимент кулінарної продукції (холодні страви та закуски, гарячі закуски, перші страви, другі страви, солодкі страви, гарячі (холодні) напої, алкогольні напої), що реалізується закладами ресторанної індустрії за варіантом, що представлено у додатку А.

2. Охарактеризувати послідовність, правила подавання, температурні параметри, техніку подавання кулінарної продукції:
 - особливості подавання закусок (холодних, гарячих);
 - особливості подавання перших страв;
 - особливості подавання других страв;
 - особливості подавання солодких страв;
 - особливості подавання напоїв: гарячих, холодних, алкогольних
3. Зробити висновки за заняттям.

Запитання до теми

1. Надайте характеристику правилам подавання кулінарної продукції закладами ресторанної індустрії.
2. Охарактеризуйте температурні параметри подавання кулінарної продукції у закладах ресторанної індустрії.
3. Надайте характеристику техніці подавання кулінарної продукції у закладах ресторанної індустрії.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 8

Впровадження кулінарних трендів у заклади ресторанної індустрії України різних форматів

На сучасному етапі розвитку новітні тренди у готельному та ресторанному бізнесі набирають обертів та стають більш популярними. Нові технології стали більш зручними, швидкими та персоналізованими. Бізнес HoReCa є успішним, він забезпечує якість кулінарної продукції та послуг на високому рівні, впроваджує зміни та інновації, що покращують попит на ринку.

У зв'язку з активним розвитком ресторанного господарства, з підвищенням конкуренції, інтерес до нових тенденцій постійно зростає. Тому слід розглянути особливості розвитку сфери ресторанного господарства, його темпи та динаміку росту, попиту з боку споживачів у контексті їх уподобань. Адже використання нових кулінарних трендів зможе привабити більше споживачів та дасть змогу розвивати заклад ресторанної індустрії.

Мета заняття – ознайомлення з кулінарними трендами та тенденціями в ресторанному господарстві.

Завдання: ознайомитися з кулінарними трендами в ресторанному господарстві, обґрунтувати пропозиції, щодо впровадження кулінарних трендів в заклади ресторанної індустрії.

Алгоритм виконання

1. Ознайомитися з перспективними для України напрямками розвитку у сфері ресторанного бізнесу, а саме:
 - тренд національних кухонь, закладів, що пропонують крафтові страви;
 - тренд на втілення здорового способу харчування;
 - тренд на приготування кулінарної продукції у присутності споживача;
 - тренд на приготування страв з фермерських продуктів;
 - тренд на приготування низькокалорійної кулінарної продукції;
 - тренд на приготування кулінарної продукції на основі рослинного походження (для вегенів);
 - тренд на кулінарну продукцію, що сприяє підвищенню імунітету;
 - тренд на відкриття монопродуктових закладів ресторанної індустрії;
 - тренд на ф'южн-кухню, тобто на кухню, що поєднує елементи різних кулінарних традицій;
 - тренд на молекулярну гастрономію або молекулярну кухню;
 - тренд на скорочення відходів;
 - тренд на кулінарну продукцію для кето дієти;
 - тренд на приготування напоїв на рослинній основі (вівса, машу, чайного гриба, гриба рейші, чага);
 - тренд на «корисний» фастфуд;
 - тренд на застосування штучного м'яса;
 - тренд на кулінарну продукцію з використанням ферментованого продукту з соєвих бобів;
 - тренд на приготування безлактозної, безглютенової кулінарної продукції;
 - тренд на застосування в рецептурному складі коктейлів фруктів, що виготовлені на грилі та спецій (перець, гвоздика, тощо).

2. Обґрунтувати пропозиції, щодо впровадження кулінарних трендів в заклади ресторанної індустрії за варіантом, що представлено у додатку А.

3. Зробити висновки за заняттям.

Запитання до теми

1. Дайте визначення поняттю «кулінарний тренд».
2. Надайте характеристику кулінарним трендам в ресторанному господарстві України.
3. Надайте характеристику світовим кулінарним трендам.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
2. Готельно-ресторанна справа : навч. посібник / Н.В. Якименко-Терещенко, Т.А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О.В. Мелень, Н.М. Побережна [та ін.]; ред. : проф. Якименко-Терещенко Н.В.; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2019. 404 с.
3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / за заг. ред. д.е.н., проф. В.Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра. К, 2020. 484 с.
4. Кулінарологія. В 3 ч.: навч. посібник / М.М.Поплавський, М.І. Пересічний, С.М. Пересічна / за ред. проф. М.І. Пересічного. К. КНУКІМ, 2018 с. 301.
5. 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.
6. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр.: за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
8. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. К. ЦНЛ, 2016. 396 с.
9. Світлична М.Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб. Житомир: Полісся, 2009. 368 с.
10. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. [Введ. в дію 01.07.2004]. К.: Держстандарт України, 2004. 9 с.
11. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги: ДСТУ 4268:2003. [Введ. в дію 01.07.2004]. К.: Держстандарт України, 2004. 54 с.
12. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
13. Розробка та оформлення технологічних карт на нову та фірмову кулінарну продукцію: методичні вказівки для студентів денної та заочної форм навчання/ Харків: ХДУХТ.– 2002.–40 с.
14. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html>.
15. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://kook.com.ua/Molekulyarnaya-kulinariya-vysokietehnologii-na-kuhne.html>.

16. Лущик С. Основні ресторанні тренди світу, чим живе прогресивна ресторанна індустрія сьогодні.
URL: <https://posteat.ua/obzory/osnovni-restoranni-trendi-svitu-chim-zhive-progresivna-restoranna-industriya-sogodni/>.

17. Що таке гнучке вегетаріанство і в чому його користь.
URL: <https://life.nv.ua/ukr/blogs/shcho-take-hnuchke-vehetarianstvo-i-v-chomu-joho-korist-2454309.html>.

Додаток А

№ з/п	Найменування закладу ресторанної індустрії	№ з/п	Найменування закладу готельно-ресторанного бізнесу
1	Ресторан швидкого харчування фаст-фуд	1.1	Ресторан при туристичному готелі
2	Пивний ресторан	2.1	Ресторан або бар при молодіжному готелі
3	Ресторан української кухні	3.1	Ресторан при міні-готелі
4	Ресторан грузинської кухні	4.1	Ресторан при сімейному готелі
5	Ресторан італійської кухні	5.1	Бар при спортивному готелі
6	Ресторан французької кухні	6.1	Кафе при готелі для ділових людей
7	Рибний ресторан	7.1	Кафе при міні-готелі
8	Кафе-кондитерська	8.1	Ресторан при мінімotelі
9	Кафе-морозиво	9.1	Їдальня при мотель-кемпінгу
10	Кафе-шоколад	10.1	Їдальня при бальнеологічному готелі
11	Кафе-кальян	11.1	Ресторан при готелі для ділових людей
12	Кафе-пекарня	12.1	Їдальня при курортному готелі
13	Кафе-чай	13.1	Кафе при апарт-готелі
14	Кафе-кава	14.1	Ресторан при готель-клубі
15	Інтернет-кафе	15.1	Кафе при молодіжному готелі
16	Кав'ярня	16.1	Їдальня при курортно-лікувальному готелі
17	Бар десертний	17.1	Ресторан при туристичному пансіонаті
18	Коктейль-бар	18.1	Ресторан при клубі з номерами
19	Гриль-бар	19.1	Бар при спортивно-оздоровчому комплексі
20	Винний бар	20.1	Їдальня при пансіонаті
21	Суші-бар	21.1	Кафе при будинку відпочинку
22	Гастропаб	22.1	
23	Їдальня за місцем роботи споживача	23.1	Кафе при міні-готелі
24	Їдальня загальнодоступна	24.1	Їдальня при транзитному готелі
25	Шашлична	25.1	Ресторан при сімейному готелі
26	Піццерія	26.1	Ресторан при туристичному готелі

Додаток Б

№ з/п	Назва підприємства готельного господарства
1	Готель-люкс «Дворянський» м. Одеса
2	Готель-лідо «Лазурне» м. Одеса
3	Апарт-готель «На озері» м. Львів
4	Готель-клуб «Яремче» Яремче
5	Молодіжний готель, хостел
6	Кемпер-готель «Дружба» м. Харків
7	Спортивний готель «Панорама» Карпати
8	Будинок відпочинку Харківська обл.
9	Пансіонат «Одеса» м. Моршин
10	Спортивно-оздоровчий комплекс м. Умань
11	Санаторій «Березовий гай» м. Хмільник
12	Агροготель «Золота Сота» Полтавська обл.
13	Готель ділового призначення «СВ» м. Львів
14	Сімейний готель «Софія» м. Київ
15	Міні готель «Софія» м. Львів

Навчальне видання

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**
*для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
спеціальності 073 «Менеджмент»
ОПП «Менеджмент»*

Укладач:
ОМЕЛЬЧЕНКО Світлана Борисівна

План кафедри 2022-2023 н.р., поз. 26.3.

Відповідальний за випуск: С.Б. Омельченко, канд. техн. наук, доц.

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman. Папір для цифрового друку.
Друк ризографічний.
Ум. друк. арк. 1,8. Наклад 100 прим.

Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44