



Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

Технологія готельно-ресторанної справи

Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи

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

Харків
2024

Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

Технологія готельно-ресторанної справи

Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи

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

Затверджено рішенням Науково-
методичної ради факультету
переробних і харчових виробництв
Протокол № 4 від «29» січня 2024 р.

Харків
2024

УДК

Схвалено на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Протокол № 8 від 23 січня 2024 р.

Рецензент:

А.Е. Радченко, к.т.н., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету

Технологія готельно-ресторанної справи: методичні вказівки та завдання для самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 073 «Менеджмент» ОПІ «Менеджмент» / укладачі С. Б. Омельченко, О. О, Лісніченко. Харків : [б. в.], 2024. 19 с.

Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи навчальної дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» містять опис, програму та структуру викладання навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 073 «Менеджмент» ОПІ «Менеджмент». Представлені загальні рекомендації з організації самостійної роботи, надано запитання для самоперевірки та список рекомендованої літератури.

Методичні вказівки адресовані здобувачам спеціальності 073 «Менеджмент» ОПІ «Менеджмент» та виробникам харчової продукції.

УДК

Відповідальний за випуск Омельченко С.Б., к.т.н., доц.

© Омельченко С.Б., Лісніченко О.О.
укладачі, 2024
© ДБТУ, 2024

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| Вступ..... | 5 |
| 1. Мета, завдання та очікуваний результат самостійної роботи..... | 6 |
| 2. Програма навчальної дисципліни..... | 8 |
| 3. Розподіл навчального часу за темами та формами аудиторних занять і самостійної роботи | 9 |
| 4. Рекомендації до самостійного вивчення тем дисципліни..... | 12 |
| 5. Перелік тем для самостійної роботи..... | 12 |
| 6. Запитання для самоперевірки..... | 16 |
| Рекомендована література та методичне забезпечення..... | 19 |

ВСТУП

Навчальна дисципліна «Технологія готельно-ресторанної справи» для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр за спеціальністю 073 «Менеджмент» ОПП «Менеджмент» посідає одну з головних під час підготовки фахівців галузі управління та адміністрування, оскільки сприяє формуванню у майбутнього фахівця комплексу знань з розвитку готельно-ресторанного бізнесу в сучасних умовах, особливостей організаційно-обслуговуючої та виробничої систем закладів, знань з організації роботи закладів ресторанної індустрії і готельно-ресторанного бізнесу та професійних компетенцій.

Самостійна робота є важливою компонентою освітнього процесу і спрямована на поглиблення і закріплення знань здобувача освіти, розвиток аналітичних навичок з проблематики навчальної дисципліни, що передбачає створення умов, чіткої організації та планування для виявлення і розвитку творчих можливостей студентів у поглибленні та узагальненні знань на практиці. Інтеграцію різних видів індивідуальної та колективної навчальної діяльності, що здійснюється під час проведення аудиторних, поза аудиторних занять, без участі викладача, так і під його керівництвом.

Основними завданнями самостійної роботи здобувачів освіти є набуття досвіду творчої, пошукової діяльності щодо вирішення проблемних питань, самостійного бачення і виявлення нової проблеми в уже відомій ситуації, знаходження конструктивних рішень і виходу із проблемних ситуацій. Вона дає можливість самостійно комбінувати різні способи і підходи для отримання нових знань, інтегрувати їх із однієї галузі в іншу з позиції принципово нових підходів та формування альтернативного мислення – бачення різних варіантів розв'язання проблеми, вміння аналізувати наукові протиріччя.

Вивчення навчальної дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» у сукупності з поєднанням різних методів навчання, а саме організації самостійної та індивідуальної роботи, дає можливість здобувачам освіти досягти програмних результатів навчання за спеціальністю 073 «Менеджмент» ОПП «Менеджмент»:

- 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 підприємствами готельно-ресторанного бізнесу;
- знати принципи складання та оформлення меню;
- характеризувати послуги, що надаються споживачам в закладах ресторанної індустрії та підприємствах готельно-ресторанного бізнесу;
- впроваджувати сучасні тренди ресторанного бізнесу та обслуговування споживачів в закладах ресторанної індустрії та підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

1 МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ОЧІКУВАНИЙ РЕЗУЛЬТАТ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» є формування системи знань та вмінь з особливостей діяльності різних типів та форм закладів ресторанної індустрії і підприємств ресторанного бізнесу; з основ організації їх роботи; з управління у закладах ресторанної індустрії і підприємствах ресторанного бізнесу, зокрема управління сучасними форматами послуг харчування, управління якістю, управління конкурентоспроможністю; з запровадження інновацій технології; з диверсифікації в сфері ресторанної індустрії та бізнесу

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» є:

- вивчення основних тенденцій розвитку закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства;

- опанування алгоритму розроблення проєкту концепції та стратегії діяльності закладу ресторанної індустрії або підприємства готельного господарства;

- розуміння принципів та етапів формування асортименту кулінарної продукції, що виготовляється закладами ресторанної індустрії згідно концепції;

- ознайомлення з основними та додатковими послугами, які надають заклади ресторанної індустрії та підприємства готельного господарства;

- ознайомлення з меню закладів ресторанної індустрії різних форматів та основними вимогами щодо його складання,

- ознайомлення з видами сніданків, що пропонуються у меню відвідувачам готелів, опанування принципів розроблення меню сніданків для закладів ресторанної індустрії при підприємствах готельного господарства;

- ознайомлення з основними правилами, послідовністю, температурними режимами та технікою подавання кулінарної продукції у закладах ресторанної індустрії

- ознайомлення з кулінарними трендами в ресторанному господарстві.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- основні тенденції розвитку сфери ресторанного бізнесу;

- особливості надання основних та додаткових послуг закладами ресторанної індустрії та підприємствами готельного господарства;

- основні принципи та методи розроблення харчової продукції закладами ресторанної індустрії;

- сучасні тренди, які використовуються у сфері готельного та ресторанного бізнесу;

- інноваційні технології виготовлення харчової продукції.

вміти:

- надавати характеристику та проводити аналіз сучасних форматів закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства, оцінювати та виявляти перспективи їх розвитку;

– користуватися організаційно-технологічним інструментом з розроблення меню для закладів ресторанної індустрії;

– користуватися організаційно-технологічним інструментом з розроблення меню сніданків для закладів ресторанної індустрії при підприємствах готельного;

– управляти сучасними форматами послуг харчування, що надають заклади, якістю та конкурентоспроможністю.

У результаті засвоєння навчальної дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

– здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу;

– здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

– знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності;

– здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

– здатність до проведення досліджень на відповідному рівні;

– здатність генерувати нові ідеї (креативність);

– здатність визначати та описувати характеристики організації;

– здатність планувати діяльність організації та управляти часом;

– здатність створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління;

– здатність аналізувати й структурувати проблеми організації, формувати обґрунтовані рішення;

– демонструвати навички виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень;

– описувати зміст функціональних сфер діяльності організації;

– виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації, розрахунку показників для обґрунтування управлінських рішень;

– демонструвати навички взаємодії, лідерства, командної роботи;

– демонструвати навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним;

– виконувати дослідження індивідуально та/або в групі під керівництвом лідера.

Самостійна робота над питаннями навчальної дисципліни базується на основі поєднання різних форм навчання.

Самостійна робота здобувачів освіти повинна систематично контролюватися та корегуватися викладачем, шляхом проведення індивідуальних консультацій, наукових семінарів, круглих столів тощо.

2 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1

СУЧАСНИЙ РОЗВИТОК ФОРМАТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ ТА ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1.1 Вступ. Ресторанна індустрія та її місце в сфері гостинності.

Мета, об'єкт, предмет, основні завдання дисципліни.

Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу.

Характеристика секторів індустрії гостинності.

Тема 1.2 Характеристика, типи та класифікація сучасних форматів закладів ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу. Послуги, що надаються споживачам в закладах ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу.

Сутність та зміст діяльності закладів ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу. Типи закладів ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу.

Характеристика закладів ресторанної індустрії різних форматів.

Класифікація закладів ресторанної індустрії згідно ДСТУ 4281:2004.

Класифікація сучасних форматів закладів ресторанної індустрії.

Характеристика комплексу послуг, які надаються закладами ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства.

МОДУЛЬ 2

ФОРМУВАННЯ МЕНЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ ТА ЗАКЛАДІВ ПРИ ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 2.1 Характеристика продукції, що виготовляється закладами ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу

Загальна характеристика кулінарної продукції.

Загальна характеристика борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.

Тема 2.2 Принципи розроблення рецептур на кулінарну продукцію, що виготовляється закладами ресторанної індустрії та готельно-ресторанного бізнесу

Технологічні принципи розроблення кулінарної продукції закладами ресторанної індустрії.

Характеристика нормативної та технологічної документації, що використовується в закладах ресторанної індустрії. Нормативні документи, їх характеристика та позначення.

Тема 2.3 Формування та оформлення меню для закладів ресторанної індустрії різних форматів

Сутність та види меню.

Принципи складання та оформлення меню.

Характеристика сучасних видів меню.

МОДУЛЬ 3

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТА СУЧАСНІ ТRENДИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Тема 3.1 Кулінарні тренди в ресторанній індустрії

Характеристика тренду - натуральність інгредієнтів.

Характеристика страв, які не містять інгредієнтів тваринного походження.

Характеристика кухні у форматі моно. Характеристика закладів, меню яких вибудовується навколо одного інгредієнту або однієї страви.

Характеристика автентичних страв популярних кухонь світу (японської, китайської, індійської і т.ін.).

Загальна характеристика крафтових страв та напоїв.

Характеристика кулінарних напрямів – ф'южн і молекулярна кухня.

Характеристика різних видів харчування: здорове харчування, флексетаріанство.

Тема 3.2 Інновації та тренди обслуговування споживачів в закладах ресторанної індустрії

Характеристика тренду «створення емоційного зв'язку між споживачем і закладом ресторанної індустрії».

Характеристика «віртуальних кухонь» та «інтернет-закладів ресторанної індустрії».

Характеристика закладів ресторанної індустрії з «відкритою» кухнею.

Характеристика культурно-освітніх кластерів, які поєднують у собі заклади ресторанної індустрії, офісні та освітні центри, конференц-зали та ін.

Характеристика автоматизованих систем управління закладом ресторанної індустрії. Застосування електронного меню.

Характеристика онлайн і офлайн продажів у закладах ресторанної індустрії.

3 РОЗПОДІЛ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ ЗА ТЕМАМИ ТА ФОРМАМИ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ І САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Структурний план навчальної дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» представлено в табл. 3.1.

Умови зарахування здобувачів освіти: згідно з навчальним планом.

Розподіл навчального часу за темами та формами самостійної роботи дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи» представлено в табл. 3.2.

Таблиця 3.1 – Структурний план навчальної дисципліни «Технологія готельно-ресторанної справи»

| Види занять та форми контролю | | Обсяг дисципліни за навчальним планом | | У тому числі по семестрам | | | |
|-------------------------------|-----|--|--------------------|---------------------------|----|-----------------------|----|
| | | | | Денна форма навчання | | Заочна форма навчання | |
| | | кредитів | годин | III | IV | III | IV |
| Всього годин по плану | | 3,0 | 90 | 90 | - | 90 | - |
| У т.ч. аудиторних | | 1/0,2 ¹ | 30/8 ¹ | 30 | - | 8 | - |
| самостійних | | 2/2,7 ¹ | 60/82 ¹ | 60 | - | 82 | - |
| Із аудиторних: лекцій | | 0,4/0,13 ¹ | 14/4 ¹ | 14 | - | 4 | - |
| лабораторних | | - | - | - | - | - | - |
| практичних | | 0,5/0,13 ¹ | 16/4 ¹ | 16 | - | 4 | - |
| семінарських | | - | - | - | - | - | - |
| Модуль (заліковий кредит) | I | 1 | 30 | 30 | | 30 | |
| | II | 1 | 30 | 30 | | 30 | |
| | III | 1 | 30 | 30 | | 30 | |
| Курсовий проєкт (робота) | | Не передбачено виконання курсової роботи | | | | | |
| Екзамен підсумковий | | | | Залік | - | Залік | - |

¹ Розподіл часу для студентів заочної форми навчання

Таблиця 3.2 – Розподіл навчального часу дисципліни для студентів денної та заочної форми навчання

| Розділ дисципліни | Теми та завдання для самостійного вивчення | Кількість годин | Форма звітності та контролю |
|--|--|-----------------|--------------------------------------|
| <u>Змістовий модуль 1.</u> Сучасний розвиток форматів закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства | Ресторанна індустрія та її місце в сфері гостинності | 3 | Опитування під час аудиторних занять |
| | Характеристика, типи та класифікація сучасних форматів закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства. Послуги, що надаються споживачам в закладах ресторанної індустрії та підприємствах готельного господарства | 8 | Опитування під час аудиторних занять |
| | Характеристика продукції, що виготовляється закладами ресторанної індустрії | 8 | Опитування під час аудиторних занять |
| <u>Змістовий модуль 2.</u> | Принципи розроблення рецептур на кулінарну продукцію для | 8 | Опитування під час аудиторних |

| Розділ дисципліни | Теми та завдання для самостійного вивчення | Кількість годин | Форма звітності та контролю |
|--|--|-----------------|--------------------------------------|
| Формування меню для закладів ресторанної індустрії та закладів при підприємствах готельного господарства | закладів ресторанної індустрії | | занять |
| | Формування та оформлення меню для закладів ресторанної індустрії різних форматів | 5 | Опитування під час аудиторних занять |
| <u>Змістовий модуль 3.</u> Перспективи розвитку та сучасні тренди ресторанного бізнесу | Кулінарні тренди в ресторанній індустрії | 4 | Опитування під час аудиторних занять |
| | Інновації та тренди обслуговування споживачів в закладах ресторанної індустрії | 4 | Опитування під час аудиторних занять |
| ІНДЗ | | 20 | Доповідь (реферат), презентація |
| <i>Разом за семестром</i> | | 60 | |

Запорукою успішної самостійної підготовки для здобувачів освіти є опанування лекційного матеріалу навчальної дисципліни, забезпечення необхідними методичними матеріалами щодо виконання самостійної роботи, системність роботи з різними інформаційними джерелами протягом всього освітнього процесу, тестування, яке необхідне для самоперевірки власного рівня знань (для цього розроблено тестові завдання).

Підготовка до заліку передбачає самостійне опрацювання здобувачами освіти всіх розділів та тем дисципліни. Водночас враховується вся інформація та знання, що отримані з базової, додаткової літератури, Internet джерел, висновків практичних занять.

4 РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ТЕМ ДИСЦИПЛІНИ

Відповідно до основних вимог організації освітнього процесу самостійна робота здобувачів освіти є однією з основних форм організації оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових навчальних занять час.

Самостійна робота здобувачів вищої освіти включає:

- опрацювання теоретичних основ лекційного матеріалу;
- вивчення окремих тем або питань, що передбачено для самостійного

опрацювання.

Самостійна робота за темами навчальної дисципліни передбачає самостійне опрацювання матеріалу з використанням методичного забезпечення дисципліни, рекомендованої літератури, фонду законодавчого матеріалу, самостійне тестування та підготовку до заліку.

5 ПЕРЕЛІК ТЕМ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Для ефективного засвоєння інформаційного матеріалу за навчальною дисципліною та перевірки одержаних знань пропонується перелік тем до засвоєння, питання для самоперевірки та перелік ключових слів з даної теми.

Тема 1. Ресторанна індустрія та її місце в сфері гостинності

Завдання до освоєння теми:

Характеристика тенденцій розвитку закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства.

Нові напрями сучасної кулінарії, як інструмент конкурентної боротьби рестораторів.

Характеристика напряму кулінарії «ф'южн».

Характеристика напряму кулінарії «молекулярна кулінарія».

Характеристика напряму кулінарії «відмова від алкоголю на користь безалкогольної альтернативи».

Характеристика напряму кулінарії «використання локальних продуктів рослинного походження».

Характеристика напряму кулінарії «вибір сировини регіонального походження».

Характеристика напряму кулінарії «використання штучного м'яса».

Характеристика напряму кулінарії «монопродукт».

Характеристика напряму кулінарії «використання штучного м'яса».

Характеристика успішного функціонування закладів «некафе» або «smart cafe», «free flow», «food court».

Характеристика секторів індустрії гостинності.

Ключові слова: ресторанна індустрія, сфера гостинності, напрями кулінарії, сектори індустрії гостинності

Рекомендована література: [1, 4, 5, 15].

Тема 2. Характеристика, типи та класифікація сучасних форматів закладів ресторанної індустрії та підприємств готельного господарства. Послуги, що надаються споживачам в закладах ресторанної індустрії та підприємствах готельного господарства

Завдання до освоєння теми:

Характеристика і функції заготівельних підприємств. Які підприємства відносять до заготівельних.

Характеристика і функції доготівельних підприємств. Які підприємства відносять до доготівельних.

Характеристика і функції підприємств з повним виробничим циклом. Які підприємства відносять до підприємств з повним виробничим циклом.

Характеристика і функції підприємств роздачі. Які підприємства відносять до підприємств роздачі.

Характеристика і функції торговельних підприємств. Які підприємства відносять до торговельних.

Сучасні формати закладів ресторанної індустрії

Характеристика комплексу послуг, які надаються закладами ресторанної індустрії та підприємствами готельного господарства

Ключові слова: заклади ресторанної індустрії, заготівельні підприємства, доготівельні підприємства, підприємства з повним виробничим циклом, підприємства готельного господарства, сервісні послуги

Рекомендована література: [1, 2, 3, 4, 10, 11, 12].

Тема 3. Характеристика продукції, що виготовляється закладами ресторанної індустрії

Завдання до освоєння теми:

Класифікація продукції, яку виготовляють заклади ресторанної індустрії.

Класифікація та асортимент холодних та гарячих закусок (овочевих, м'ясних, рибних та ін.).

Класифікація та асортимент супів.

Класифікація та асортимент м'ясних та рибних страв.

Класифікація та асортимент страв із птиці, дичини та кроликів.

Класифікація та асортимент страв з яєць і сиру.

Класифікація та асортимент борошняних страв.

Класифікація та асортимент солодких страв.

Класифікація та асортимент гарячих і холодних напоїв.

Класифікація та асортимент борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

Ключові слова: харчовий продукт, кулінарна продукція, борошняні кулінарні, кондитерські та булочні вироби, кулінарні напівфабрикати, технологічний процес виготовлення

Рекомендована література: [14, 19, 20].

Тема 4. Принципи розроблення рецептур на кулінарну продукцію для закладів ресторанної індустрії

Завдання до освоєння теми:

Види рецептур.

Принципи проектування рецептур

Етапи розроблення кулінарної продукції.

Формування структури рецептури.

Відпрацювання проекту рецептур.

Ключові слова: рецептура, рецептура-аналог, проектування рецептур, сировина, напівфабрикат, готова продукція, маса брутто, маса нетто, вихід

Рекомендована література: [4, 14, 15].

Тема 5. Формування та оформлення меню для закладів ресторанної індустрії різних форматів

Завдання до освоєння теми:

Характеристика та класифікація меню.

Види меню.

Порядок складання меню.

Вимоги до послідовності запису страв у меню.

Вимоги до оформлення меню.

Ознайомлення із сучасними видами меню.

Особливості складання меню вільного вибору страв.

Особливості складання меню денного раціону харчування.

Характеристика інтерактивного меню.

Ключові слова: преїскурант, меню, інтерактивне меню, дизайн меню, винна карта

Рекомендована література: [1, 3, 5, 8].

Тема 6. Кулінарні тренди в ресторанній індустрії

Завдання до освоєння теми:

Характеристика кулінарних трендів в ресторанній індустрії.

Розроблення та постачання сухих обідів.

Характеристика трендових бізнес-моделей інтеграція у рітейл, доставка на виніс, колаборації, магазини й онлайн магазини, онлайн-школи, pop-up формати, вендингові машини, бренд-комунікація та CJM (Customer Journey Map).

Ключові слова: кулінарні тренди, споживач, ресторатор

Рекомендована література: [19, 20, 21].

Тема 7. Інновації та тренди обслуговування споживачів в закладах ресторанної індустрії

Завдання до освоєння теми:

Напрями розвитку інноваційних процесів у ресторанній індустрії.

Характеристика прогресивних форм і методів обслуговування.

Характеристика послуг, які надаються споживачам: послуги сомельє, гастрономічні шоу, урочиста презентація страв, бар-шоу, рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя, караоке, знижки постійним споживачам, виїзний кейтеринг з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних послуг.

Ключові слова: ресторанний бізнес, ринок ресторанних послуг, впровадження, обслуговування

Рекомендована література: [22, 23, 24, 25].

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (ПРИКЛАДИ)

1. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату casual dining.
2. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату Quick and Casual.
3. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату quick-service.
4. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату free flow.
5. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату street-food.
6. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату quick service restaurants.
7. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату food-court.
8. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату «Кава-шоп».
9. Характеристика закладу ресторанної індустрії формату кафе-кулінарії.
10. Особливості організації континентального сніданку у готельно-ресторанному комплексі.
11. Особливості організації розширеного сніданку у готельно-ресторанному комплексі.
12. Особливості організації англійського сніданку у готельно-ресторанному комплексі.
13. Особливості організації американського сніданку у готельно-ресторанному комплексі.
14. Особливості організації вегетаріанського сніданку у готельно-ресторанному комплексі.
15. Особливості організації дієтичного сніданку у готельно-ресторанному комплексі.
16. Особливості організації експрес-сніданку у готельно-ресторанному комплексі.
17. Основні види меню та їх характеристика.
18. Принципи складання меню.
19. Характеристика меню, що продає само себе.
20. Характеристика основних та додаткових послуг, що надаються споживачам у закладах ресторанної індустрії та закладах готельно-ресторанного бізнесу.

6 ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ:

1. Надайте характеристику основним тенденціям розвитку закладів ресторанної індустрії України.
2. Зазначте заклади ресторанної індустрії, які переважають на ринку. Обґрунтуйте чому.
3. Від чого залежить успіх закладу ресторанної індустрії?
4. Від чого залежить успіх підприємства готельного господарства?
5. Надайте класифікацію закладів ресторанної індустрії за видами економічної діяльності. Представте їх характеристику.

6. Надайте класифікацію закладів ресторанної індустрії за торгівельною ознакою. Представте їх характеристику.

7. Надайте класифікацію закладів ресторанної індустрії за виробничою ознакою. Представте їх характеристику.

8. Надайте класифікацію закладів ресторанної індустрії за ознакою комплексу продукції та послуг. Представте їх характеристику.

9. Надайте класифікацію закладів ресторанної індустрії за сезонністю. Представте їх характеристику

10. Надайте класифікацію закладів ресторанної індустрії за характером контингенту. Представте їх характеристику.

11. Надайте класифікацію підприємств готельного господарства. Представте їх характеристику.

12. Назвіть типи закладів ресторанної індустрії. Представте їх характеристику.

13. Надайте класифікацію барів, кафе, закусточних.

14. Надайте класифікацію ресторанів.

15. Надайте класифікацію їдальнь та буфетів.

16. Надайте класифікацію кулінарної продукції.

17. Надайте характеристику кулінарної продукції.

18. Надайте характеристику борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.

19. Дайте визначення поняттям «меню», «прейскурант».

20. Назвіть основні вимоги до складання меню.

21. Надайте класифікацію меню за способом складання.

22. Надайте класифікацію видів меню.

23. Охарактеризуйте послідовність запису страв у меню.

24. Назвіть види спеціальних карт меню.

25. Назвіть типи меню.

26. Назвіть меню сніданків в закладах ресторанної індустрії при підприємствах готельного господарства.

27. Назвіть сучасні види меню.

28. Надайте характеристику тренду харчування «натуральність інгредієнтів».

29. Надайте характеристику тренду харчування «страви, які не містять інгредієнтів тваринного походження».

30. Надайте характеристику тренду харчування «кухні у форматі моно».

31. Надайте характеристику тренду харчування «автентичні страви популярних кухонь світу».

32. Надайте характеристику тренду харчування «крафтові страви та напої».

33. Надайте характеристику тренду харчування «молекулярна кухня».

34. Надайте характеристику тренду харчування «ф'южн».

35. Надайте характеристику тренду харчування «здорове харчування, флексетаріанство».

36. Надайте характеристику тренду «створення емоційного зв'язку між

споживачем і закладом ресторанної індустрії».

37. Надайте характеристику тренду «віртуальні кухні» та «інтернет-заклади ресторанної індустрії».

38. Надайте характеристику тренду «заклади ресторанної індустрії з відкритою» кухнею».

39. Надайте характеристику послугам, які надають заклади ресторанної індустрії.

40. Надайте характеристику послугам, які надають підприємства готельного господарства.

41. Охарактеризуйте особливості подавання закусок (холодних, гарячих).

42. Охарактеризуйте особливості подавання перших страв.

43. Охарактеризуйте особливості подавання других страв.

44. Охарактеризуйте особливості подавання солодких страв.

45. Охарактеризуйте особливості подавання напоїв: гарячих, холодних, алкогольних.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Готельно-ресторанна справа : навч. посіб. для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дащук Ю.Є. Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.

2. Організація готельно-ресторанної справи: рекомендаційний покажчик літератури / уклад. А. А. Ястремська ; за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2022. 92 с.

3. Організація готельно-ресторанної справи / О. В. Олабоді, Т. П. Фесун; Київ, 2021. 213 с.

4. Готельно-ресторанна справа / Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Н. Ю. Мардус, О. В. Мелень, Н. М. Побережна. Харків, 2019. 404 с.

5. Брича В.Я. Організація готельно-ресторанної справи. Київ, 2020. 484 с.

6. Кулінарологія. В 3 ч.: навч. посіб. / М. М. Поплавський, М. І Пересічний, С. М. Пересічна / за ред. проф. М. І. Пересічного. Київ: КНУКІМ, 2018. 301 с.

7. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. Київ, 2016. 304 с.

Допоміжна:

8. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів, 2017. 304 с.

9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства /за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ, 2018. 584 с.

10. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. Київ, 2016. 396 с.

11. Світлична М. Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб. Житомир, 2019. 368 с.
12. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Введ. в дію 01.07.2004]. Київ: Держстандарт України, 2004. 9 с.
13. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. [Введ. в дію 01.07.2004]. Київ: Держстандарт України, 2004. 54 с.
14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
15. Розробка та оформлення технологічних карт на нову та фірмову кулінарну продукцію : методичні вказівки для студентів денної та заочної форм навчання. Харків, 2015. 40 с.

Інформаційні ресурси:

16. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології». URL: <http://fre.ru/mernarnameryfsyfs.html>.
17. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні. URL: <http://kook.com.ua/Molekulyarnaya-kulinariya-vysokietehnologii-na-kuhne.html>.
18. Сайт готельної мережі Scandic. URL: <http://www.scandichotels.ru/Vsegda-v-Scandic/Osobye-potrebnosti/Umnyeresheniya>.
19. Сіденко А. Аналіз готельного ринку України. URL : <http://www.reu.chtei-knteu.cv.ua/?p=375>.
20. Garcia I. Hilton, Hyatt, and Marriott Will Introduce New Cleaning Protocols / I. Garcia // Hilton. 2020. URL: <https://www.housebeautiful.com/lifestyle/a32367701/hilton-hyatt-and-marriott-newcleaning-protocols-coronavirus/>
21. Leisure and Hospitality Industry Proves Hardest Hit by COVID-19 // AHLA. – 2020. URL : <https://www.ahla.com/covid-19s-impact-hotel-industry>.
22. Bartash J. Restaurants and Hotels, Devastated by Coronavirus, Face Long and Painful Recovery / J. Bartash // Economy & Politics. URL: <https://www.marketwatch.com/story/restaurants-and-hotels-devastated-by-coronavirus-face-long-and-painful-recovery2020-04-15>
Serving Hotel Customers in a Postpandemic World: How Can Hilton Worldwide Recover and Change? // SAGE Publications: SAGE Business Cases Originals. URL: <https://sk.sagepub.com/cases/serving-hotel-customers-postpandemic-world-hilton-worldwide>

Навчальне видання

Технологія готельно-ресторанної справи

Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання спеціальності 073 «Менеджмент»
ОПП «Менеджмент»

Укладачі:

ОМЕЛЬЧЕНКО Світлана Борисівна
ЛІСНІЧЕНКО Олена Олександрівна

План кафедри 2023-2024 н.р., поз. 31.3.

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.
Ум. друк. арк. 1,2. Наклад 100 пр.

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