**Тема: Історія розвитку закладів ресторанного господарства**

**Мета заняття:** Усвідомити, що ринковий ресторанний бізнес не можливий без глибоких знань еволюції ресторанної індустрії, яка бере початок ще з часів античності. Вміти розрізняти формати, методи та технології виробництва, засоби праці, форми обслуговування та послуги, системи управління  та стратегії, методи, технології ведення ресторанного бізнесу, товари та методи їх просування.

**План роботи**

1. Винекнення перших закладів харчування.

2. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів.

3. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

4.  Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

**Хід роботи**

Студентам належить усвідомити, що ринковий ресторанний бізнес є неможливим без ґрунтовних знань еволюції ресторанної індустрії, яка бере початок ще з часів античності. Для цього слід приділити увагу вивченню історичних періодів:

v  *1 етап* – становлення національних кулінарних традицій та зародження сфери харчування (Стародавній світ: IV тис. до н.е. – V ст. н.е.);

v  *2 етап* – становлення ресторанного бізнесу (Середньовіччя: VI – XV ст.);

v  *3 етап* – організаційний та технологічний розвиток ресторанного бізнесу (Новий час: XVI – поч. XX ст.);

v  *4 етап* – сучасний етап розвитку ресторанного бізнесу (XX ст. – до теперішнього часу).

Доцільно вивчити історичні особливості, традиції в різних країнах світу та навчитись аргументовано оцінювати нинішню ситуацію в ресторанній індустрії, головними [ознака](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=63329&displayformat=dictionary)ми якої є:

-     поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції;

-     утворення міжнародних ресторанних ланцюгів;

-     розвиток мережі малих підприємств і впровадження в ресторанну індустрію  нових комп’ютерних технологій.

Слід відмітити, що загальною концепцією розвитку ресторанної індустрії є підвищення якості послуг, модернізація технологічних процесів, вивчення потреб клієнта (гостя).

Студентам потрібно ознайомитися з історичною літературою відповідних періодів, діяльністю міжнародних організацій, які сприяють інтенсифікації ресторанного господарства, світових ресторанних ланцюгів та глобальних процесів.

Студент повинен дослідити основну історичну термінологію галузі.

Знати роль і діяльність фундаторів  ресторанного бізнесу які асоціюються з елегантністю та вишуканістю в індустрії гостинності: Цезар Рітц, Жорж Огюст Ескоф’є, Джон Дельмоніко, [Ален Дюкасс](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BD_%D0%94%D1%8E%D0%BA%D0%B0%D1%81%D1%81), [П'єр Ганьєр](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%27%D1%94%D1%80_%D0%93%D0%B0%D0%BD%D1%8C%D1%94%D1%80) або [Поль Бокюз](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8C_%D0%91%D0%BE%D0%BA%D1%8E%D0%B7), [Джеймс Тревор Олівер](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B6%D0%B5%D0%B9%D0%BC%D1%81_%D0%A2%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D1%80_%D0%9E%D0%BB%D1%96%D0%B2%D0%B5%D1%80), [Гордон Рамзі](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%B4%D0%BE%D0%BD_%D0%A0%D0%B0%D0%BC%D0%B7%D1%96), [Борисов Дмитро Володимирович](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%BE%D0%B2_%D0%94%D0%BC%D0%B8%D1%82%D1%80%D0%BE_%D0%92%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), [Гусовський Сергій Михайлович](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%83%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B3%D1%96%D0%B9_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B9%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), [Ектор Хіменес-Браво](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%BA%D1%82%D0%BE%D1%80_%D0%A5%D1%96%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%81-%D0%91%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BE), [Худо Андрій Володимирович](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%83%D0%B4%D0%BE_%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D1%96%D0%B9_%D0%92%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), [Назарук Юрій Миколайович](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%B7%D0%B0%D1%80%D1%83%D0%BA_%D0%AE%D1%80%D1%96%D0%B9_%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87).

**Рекомендовані джерела:**

*законодавчо-нормативні:*

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ 4. Про безпечність і якість харчових продуктів: Закон України від 23.12.97 p. № 771/97-ВР.

2. Услуги общественного питання. Общие требования: Міждержавний'стандарт ГОСТ 30523 - 97.

3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.

4. Санітарні правила для підприємств ресторанного Господарства, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м’яке морозиво (затверджені Мінохоронздоров’я і Мінторгом СРСР 19.03.1991 р. №5777-91).

*основні:*

1. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с

2. Організація обслуговування  у  закладах  ресторанного  господарства: Підручник.:[для  вищ.  навч.  закл.] /  За  ред.  П'ятницької  Н.О. – 2-ге  вид. перероб. та допов. - К.: центр учбової літератури, 2011 - 584 с.

3. Цирульнікова В.В.  Ресторанна  справа: Курс лекцій для студ. напряму6.140101 «Готельно-ресторанна  справа»  ден.  форми  навч. –  К.: НУХТ, 2013. – 186 с.

4. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія та організація послуг: навчальний посібник. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.

*додаткові:*

1.Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н.В. Корж, Н. В. Онищук – Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с.

2. П’ятницька Г.Т., П’ятницька Н.О. “Менеджмент громадського харчування”. Підручник.- К., 2009. – 654 с.

3. П'ятиицька  Г.Т. Ресторанне  господарство  України:  ринкові трансформації,  інноваційний  розвиток,  структурна  переорієнтація. —  К.: КНТЕУ. - 2007. — 465  с.

*інтернет-ресурси:*

1. [www.chiken.com.ua](http://www.chiken.com.ua/)

2. [www.2k.com.ua](http://www.2k.com.ua/)

3. banket-hall.com.ua

**Завдання для студентів**

1. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в античні часи.

2. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в Середньовіччі.

3. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в новий час.

4. Дайте оцінку внеску царя Вавилонії Хаммурапі, Секвіля Локату, Гійома Тіреля, Франческо Прокопіо, пана Буланже, Цезаря Рітца, Жоржа Огюста Ескоф’є, Даніеля Суіні, Джона Дельмоніко, Ф. Харвея в розвиток ресторанної індустрії.

5. Обґрунтуйте місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

6. Дайте оцінку внеску вітчизняних ретораторів у розвиток ресторанного бізнесу на українських землях: Борисова Д. В., Гусовського С. М., Худо А. В., Назарука Ю. М.

**Тести**

1. **Одним із самих видатних ресторанів у Новому Орлеані у ХХ столітті вважався…**
   * 1. «Дворик двох сестер»;
     2. «Чотири пори року»;
     3. «а ля Фред Астер».
2. **У якому столітті та в якій країні з’явилося слово «ресторан»?**

1. ХVІІ ст.., у Франції;

2. ХVІІІ ст.., у Англії;

3. ХVІІ ст.., у Італії;

4. ХVІІ ст.., у Великобританії;

5. ХVІІІ ст.., у Франції.

6. ХVІІІ ст.., в Італії.

1. **Хто вперше створив «ланч ділової людини»?**
   * 1. Франсуа Ампер;
     2. Буланже;
     3. Секвіт Локат.
2. **Ким було засновано першу Академію кулінарного мистецтва?**
   * 1. римськими шеф-кухарями;
     2. французькими шеф-кухарями;
     3. англійськими шеф-кухарями.
3. **Яке підприємство харчування було засновано Карлом Великим для пілігримів?**
   * 1. таверна;
     2. ресторан;
     3. харчевня.
4. **В якому місті і коли засновано перший готель в Європі?**

1. м. Флоренція;

2. м. Нанті;

3. м. Париж;

4. м. Лондон;

5. м. Новий Орлеан;

6. м. Рим, 1788р.

1. **В якому місті була подана перша чашечка кави з медом і молоком?**

а) в Парижі;

б) у Відні;

в) в Лондоні.

1. **Хто з американських президентів був керівником власної таверни?**
   * 1. Вашингтон;
     2. Джон Адамс;
     3. Лінкольн.
2. **Які функції виконував ніж у середні віки?**
   * 1. Ним різали і за допомогою його їли;
     2. ним нишпорили в соусі та виловлювали шматки їжі;
     3. ним різали та використовували у якості самооборони.
3. **Які з перелічених продуктів з’явилися на столі мешканців Західної Європи у ХVІ столітті?**

а) чай та кава;

б) спеції та чай;

в) кава та чорний перець.

1. **Що передбачає обслуговування «хазяйський стіл» у середні віки?**
   * 1. подані страви без права вибору за мінімальну плату;
     2. меню однакове як для хазяїна заїзного двору так для всіх приїжджих;
     3. можливість замовлення спеціальних страв з наявних у хазяїна продуктів.
2. **Що передбачає обслуговування «а ля карт» у середні віки?**
   * 1. можливість замовлення спеціальних страв з наявних у хазяїна продуктів;
     2. в асортимент страв обов’язково включені місцеві страви;
     3. можливість вибору з асортиментної карти страв.
3. **Який вид зберігання продуктів був винайдений у ХVІІІ столітті?**
   * 1. стерилізація;
     2. пастеризація;
     3. вакуумування.
4. **Який овоч був вперше заморожений?**
   * 1. спаржа;
     2. брокколі;
     3. морква.
5. **Що передбачає «дискримінаційне» обслуговування на банкетах у середні віки?**
   * 1. різні страви подавалися гостям різного рангу;
     2. використовувалися різні види обслуговування для кожного з рангу;
     3. для гостей більшого рангу обслуговуючий персонал дотримувався санітарно-гігієнічних вимог.
6. **Як називався заклад у Нью-Йорку та Новій Англії, який обслуговував подорожуючих ?**
   * 1. пришляхова таверна;
     2. ординарна таверна;
     3. заїжджий двір.
7. **Як називався заклад у Пенсільванії, який обслуговував подорожуючих?**
   * 1. пришляхова таверна;
     2. ординарна таверна;
     3. заїжджий двір.
8. **Хто є «батьком сучасного ресторану»?**
   * 1. Франсуа Ампер;
     2. Буланже;
     3. Секвіт Локат.
9. **У якій країні французьку кухню оголосили гріховною?**
   * 1. США;
     2. Англія;
     3. Італія.
10. **Яку інновацію Джон Дельмоніко ввів у ресторанне життя ХІХ століття?**
    * 1. створив двомовне меню;
      2. створив фірмові страви «біфштекс Дельмоніко» та «курча по-королівські»;
      3. дозволив жінкам відвідувати ресторан .
11. **Якого класу був ресторан «Чотири пори року»?**
    * 1. люкс;
      2. вищого;
      3. першого.
12. **Які відбулися зміни у ресторанному житті ХVІІІ століття завдяки Французькій революції ?**
    * 1. поширення ресторанів у Європі та Америці;
      2. створення меню;
      3. створення закладів харчування «драйв-ін».
13. **Як була вирішена проблема організації харчування у лікарнях ХІХ століття?**
    * 1. запропоноване дієтичне харчування;
      2. готування більш апетитних страв замість звичайної їжі ;
      3. подача їжі до хворих вчасно та без запізнень.

**24. Стародавні греки розбавляли вино водою і вживали напій як:**

1. глінтвейн;

2. ліки;

3. чай;

4. сік.

**25. Першу вегетаріанську школу засновано в:**

1. Греції;

2. Італії;

3. Стародавній Персії;

4. Франції.

**26. Постоялі двори у Стародавньому Римі розміщувалися на відстані:**

1. 15 миль;

2. 20 миль;

3. 25 миль;

4. 40 миль.

**27. Ідею «ланчу ділової людини» запропонував:**

1. Секвій Локата;

2. Миколай Вєжинек;

3. Леваківський;

4. Гійом Тірель.

**28. Перша академія кулінарного мистецтва відкрита в:**

1. Римі;

2. Китаї;

3. Франції;

4. Лондоні.

**29. Кнайпи спеціалізувалися на подачі:**

1. безалкогольних напоїв;

2. алкогольних напоїв;

3. молочних коктейлів;

4. кави і чаю.

**30. Засновниками виробництва крабових паличок уважають:**

1. китайців;

2. японців;

3. скандинавів;

4. англійців.

**31. У ресторані «Тур д’Аржан», де проводили прийоми на честь монархів, існувала традиція подавати:**

1. фірмову фаршировану качку із спеціальною номерною грамотою птиці, яку з’їли;

2. гриби шиїтаке з традиційною локшиною, яка підлягає мінімальній термічній обробці, що сприяє збереженню природних цінностей продуктів;

3. смажену курку у відерці;

4. фаршированого восьминога.

**32. Першими вживати каву почали:**

1. мусульмани;

2. православні віруючі;

3. протестанти;

4. тібетські монахи.

**33. Меню для гостей на двох мовах (англійською і французькою) уперше ввів:** 1. Даніель Суїні;

2. М. Буланже;

3. Дж. Дельмоніко;

4. Гійом Тірель.

**34. Кому з рестораторів належить гасло: «Задовольнити клієнта або його втратити – третього не дано»:**

1. Ж. Ескоф’є;

2. А. Корему;

3. Ц. Рітцу;

4. Ю. Кульчинському.

**35. Навчання в «Національній тренувальній школі для кухарів» (Англія, 1891 р.) було безкоштовним для:**

1. чоловіків;

2. жінок;

3. жителів Англії;

4. бідноти.

**36. Перша закусочна, де споживачів обслуговували в автомобілях, з’явилась у:**

1. 1927 р.;

2. 1932 р.;

3. 1940 р.;

4. 1950 р.