**Практичне заняття 1**

**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. Виникнення 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:

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

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

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

*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 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. 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: К 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**

**Завдання 1. Виконати проєкт**

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. Розкрийте процес виникнення перших закладів харчування.

6. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів.

7. Обґрунтуйте місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

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

9. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

**Завдання 2. Виконати 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;

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

а) в Парижі;

б) у Відні;

в) в Лондоні.

1. **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.
2. **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.
3. **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.
4. **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.
5. **Як називався заклад у Нью-Йорку та Новій Англії, який обслуговував подорожуючих ?**
   * 1. пришляхова таверна;
     2. ординарна таверна;
     3. постоялий двір.
6. **Хто є «батьком сучасного ресторану»?**
   * 1. Франсуа Ампер;
     2. Буланже;
     3. Секвіт Локат.
7. **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.
8. **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.

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

1. глінтвейн;

2. ліки;

3. чай;

4. сік.

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

1. 15 миль;

2. 20 миль;

3. 25 миль;

4. 40 миль.

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

1. Секвій Локата;

2. Миколай Вєжинек;

3. Леваківський;

4. Гійом Тірель.

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

1. Римі;

2. Китаї;

3. Франції;

4. Лондоні.

**18. Кнайпи спеціалізувалися на подачі:**

1. безалкогольних напоїв;

2. алкогольних напоїв;

3. молочних коктейлів;

4. кави і чаю.

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

1. китайців;

2. японців;

3. скандинавів;

4. англійців.

**20. Першими вживати каву почали:**

1. мусульмани;

2. православні віруючі;

3. протестанти;

4. тібетські монахи.

**21. Меню для гостей на двох мовах (англійською і французькою) уперше ввів:**

1. Даніель Суїні;

2. М. Буланже;

3. Дж. Дельмоніко;

4. Гійом Тірель.

**22. 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.

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

1. чоловіків;

2. жінок;

3. жителів Англії;

4. бідноти.

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

1. 1927 р.;

2. 1932 р.;

3. 1940 р.;

4. 1950 р.