

Київ. Альтерпрес, 2011. 345 с.

3. Божидарнік Т.В. Міжнародний туризм: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 307 с.

4. Галасюк С., Нездоймінов С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.

5. Кудла Н. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.

6. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

7. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.

8. Любчук О.К. Організація туризму. Основи туризмознавства : навч. посібник. Маріуполь : ГВУЗ "ПДТУ", 2018. 154 с.

Практичне заняття № 11

Тема 11. Організація роботи спеціалізованих заготівельних цехів.

Мета – дослідження послуг з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуг з реалізації продукції; послуг організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання); послуг з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги

Завдання – дослідження типів підприємств за стадіями виробництва: заготівельні фабрики, комбінати напівфабрикатів, кулінарні фабрики; типів підприємств за об'ємом кулінарної продукції, що випускається: фабрики-кухні, комбінати харчування; заготівельних підприємств

Короткий зміст теми:

Організація роботи **доготівельного цеху** і цеху обробки зелені із використанням децентралізованого виготовлення напівфабрикатів. Організація ділянок та робочих місць для доробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби, картоплі, свіжих овочів і зелені. Професійний та кваліфікаційний склад робітників цеху і розрахунок їх необхідної кількості.

Орієнтовний зміст лекційних занять:

1. Організація роботи **доготівельного цеху** і цеху обробки зелені із використанням децентралізованого виготовлення напівфабрикатів.
2. Організація ділянок та робочих місць для доробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби, картоплі, свіжих овочів і зелені.

3. Професійний та кваліфікаційний склад робітників цеху і розрахунок їх необхідної кількості.

Орієнтовний зміст практичних занять:

1. Організація роботи **доготівельного цеху** і цеху обробки зелені із використанням децентралізованого виготовлення напівфабрикатів.
2. Організація ділянок та робочих місць для доробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби, картоплі, свіжих овочів і зелені.
3. Професійний та кваліфікаційний склад робітників цеху і розрахунок їх необхідної кількості.

Запитання для обговорення:

1. Організація роботи **доготівельного цеху** і цеху обробки зелені із використанням децентралізованого виготовлення напівфабрикатів.
2. Організація ділянок та робочих місць для доробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби, картоплі, свіжих овочів і зелені.
3. Професійний та кваліфікаційний склад робітників цеху і розрахунок їх необхідної кількості.

Ключові терміни: ресторани, бари, їдальні, кафе, закусочні; типи підприємств за стадіями виробництва: заготівельні фабрики, комбінати напівфабрикатів, кулінарні фабрики; типи підприємств за об'ємом кулінарної продукції, що випускається: фабрики-кухні, комбінати харчування; заготівельних підприємства

Тестові завдання:

1. Кафе – це?

- а) це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв
- г) це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні і змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку

2. Ресторани класу «люкс» – це?

- а) вишуканість, витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом з використанням коштовних оздоблювальних матеріалів
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв
- г) це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні і змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку

3. Ресторани вищого класу - це?

а) це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв.

б) оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, в якому не менше половини складають оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби

в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв

г) це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні і змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку

4. Ресторани першого класу – це?

а) оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, в якому не менше половини складають оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і

б) гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг, асортимент страв до якого входять фірмові страви та вироби, і напої нескладного приготування

в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв

г) це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні і змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку

5. Ресторани на замовлення – це?

а) це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв. б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції

в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв

г) це різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос

6. Ресторан-їдальня – це?

а) це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв. б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції

в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв

г) це різновид ресторану, що організує харчування працівників в організаціях

7. Бар-закусочна – це?

а) різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах

б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції

- в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв
- г) це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні і змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку

Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Мальська М., Худо В. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ. Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Устименко Л. М. Основи туризмознавства: Навч. посіб. 2-е вид. Київ. Альтерпрес, 2011. 345 с.
3. Божидарнік Т.В. Міжнародний туризм: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 307 с.
4. Галасюк С., Нездоймінов С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.
5. Кудла Н. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.
6. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.
7. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.
8. Любчук О.К. Організація туризму. Основи туризмознавства : навч. посібник. Маріуполь : ГВУЗ "ПДТУ", 2018. 154 с.

Практичне заняття № 12

Тема 12. Виробничо - торговельна структура закладів ресторанного господарства

Мета – дослідження виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства

Завдання – дослідження організації обробки овочів, м'ясопродуктів, риби; організації роботи цехів, які доготовляють продукцію, організації роботи гарячих цехів

Короткий зміст теми:

Форми організації виробництва у ресторанному господарстві, напрями їх розвитку. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства та фактори, що на них впливають. Структура виробництва закладів ресторанного господарства. Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства. Характеристика і класифікація закладів ресторанного