

- 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

господарства за видами економічної діяльності, згідно з різними ознаками відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства. Характеристика класів закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

#### **Орієнтовний зміст лекційних занять:**

1. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві, напрями їх розвитку.
2. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства та фактори, що на них впливають.
3. Структура виробництва закладів ресторанного господарства
4. Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства.
5. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності, згідно з різними ознаками відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
6. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства.
7. Характеристика класів закладів ресторанного господарства.
8. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

#### **Орієнтовний зміст практичних занять:**

1. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві, напрями їх розвитку.
2. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства та фактори, що на них впливають.
3. Структура виробництва закладів ресторанного господарства
4. Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства.
5. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності, згідно з різними ознаками відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
6. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства.
7. Характеристика класів закладів ресторанного господарства.
8. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

#### **Запитання для обговорення:**

1. Форми організації виробництва у ресторанному господарстві, напрями їх розвитку.
2. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства та фактори, що на них впливають.

3. Структура виробництва закладів ресторанного господарства
4. Характеристика суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства.
5. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності, згідно з різними ознаками відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
6. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства.
7. Характеристика класів закладів ресторанного господарства.
8. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

**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. Бар (ресторан) напоїв зі спеціальним замовленням – це?**

- а) різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах
- б) різновид бару (ресторану) за спеціальним замовленням, в обслуговуванні якого задіяні бармени, що організують споживання напоїв
- 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) 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 заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні і змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку

##### **3. Послуги з організації дозвілля включають**

- а) організація музичного обслуговування
- б) це систематизований перелік страв, кулінарних борошняних, кондитерських булочних виробів та напоїв
- в) організацію проведення концертів, відео-програм
- г) реалізацію кулінарних та кондитерських за межами закладів ресторанного господарства

##### **4. Електронне меню ?**

- а) меню, яке часто змінюється

б) призначене для обслуговування населення сімейними стравами  
в) це інтерактивне меню що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки

г) складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів

#### **5. Меню бізнес-ланчу ?**

а) змінюється щотижня (вибір з 3-4 найменувань холодних закусок, 2-3 супів, 4-5 других страв, 1-2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв 2-3 найменування)

б) призначене для обслуговування населення сімейними стравами

в) це інтерактивне меню що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки

г) складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок-п'ятниця з 12-ї до 16-ї години)

#### **6. Меню недільного бранчу ?**

а) Шведський стіл, десертний, фруктовий і чайні столи

б) призначене для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години

в) це інтерактивне меню що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки

г) складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок-п'ятниця з 12-ї до 16-ї години) .

### **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.