

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

*Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи
та обліку і оподаткування*



ЗАТВЕРДЖЕНО

Заступник директора з НР

Тетяна ГЕРАСИМИК-ЧЕРНОВА

РОБОЧА ПРОГРАМА

КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2024 р.

Розробник: Кравченко Тетяна Феодосіївна, викладач коледжу

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ
РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>02.09.24р</u> № <u>1</u> Керівник РПГ <u></u> Кравченко Т.Ф.
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування	Протокол від <u>02.09.24</u> № <u>1</u> Голова ВЦ(М)К <u></u> Кравченко Т.Ф. (підпис) (прізвище, ініціали)
Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу	Протокол від <u>02.09.24р</u> № <u>01</u> Голова МР <u></u> Герасимик-Чернова Т.П. (підпис) (прізвище, ініціали)

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Відповідно до положень Закону України «Про фахову передвищу освіту» фахова передвища освіта передбачає набуття здобувачами освіти здатності до виконання типових спеціалізованих завдань у певній галузі професійної діяльності, пов'язаних з виконанням виробничих завдань підвищеної складності та/або здійсненням обмежених управлінських функцій, що характеризуються певною невизначеністю умов та потребують застосування положень і методів відповідної науки.

Форма атестації за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» – кваліфікаційний іспит.

Кваліфікаційний іспит передбачає перевірку досягнення результатів навчання, визначених стандартом та освітньо-професійною програмою підготовки фахового молодшого бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа.

Програму кваліфікаційного іспиту розроблено відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування та стандарту фахової передвищої освіти за спеціальністю.

Мета кваліфікаційного іспиту – оцінювання відповідності отриманих результатів навчання вимогам освітньо-професійної програми та стандарту фахової передвищої освіти.

Завдання кваліфікаційного іспиту полягає у визначенні рівня сформованості у здобувача фахової передвищої освіти:

- всебічних спеціалізованих емпіричних та теоретичних знань у сфері професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань;
- широкого спектру когнітивних та практичних умінь/навичок, необхідних для розв'язання складних задач у спеціалізованих сферах професійної діяльності;
- умінь/навичок знаходження творчих рішень або відповідей на чітко визначені конкретні та абстрактні проблеми на основі ідентифікації та застосування даних.

Кваліфікаційний іспит проводиться з навчальних дисциплін:

- ✓ Організація готельного господарства
- ✓ Організація ресторанного господарства
- ✓ Технологія продукції ресторанного господарства
- ✓ Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.

Фаховий молодший бакалавр зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанної справи» повинен володіти такими компетентностями:

Інтегральна компетентність

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми суб'єктів готельного і ресторанного господарства або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів системи наук, які формують концепції гостинності, та може характеризуватися певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК1. Реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

ЗК8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності (СК)

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для вирішення типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.

СК4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК7. Здатність планувати, аналізувати та контролювати власну роботу та роботу обслуговуючого персоналу.

СК8. Здатність знаходити творчі рішення на визначені конкретні проблеми у професійній діяльності.

СК9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК10. Здатність застосовувати інноваційні технології обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

СК11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК12. Здатність реалізовувати ефективні внутрішні комунікації та навички взаємодії у професійній діяльності.

Програмні результати навчання

РН1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

РН2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН3. Пояснювати соціально-економічні явища та суспільно-економічні процеси у сфері обслуговування.

РН4. Спілкуватися державною та іноземною мовами у сфері професійної діяльності та міжособистісних комунікацій.

РН5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 6. Застосовувати навички клієнтоорієнтованого сервісу у професійній діяльності.

РН7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

РН8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарствах із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій.

РН10. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами ресторанних і готельних послуг у професійній діяльності.

РН11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН13. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

2. ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

2.1 Організація та порядок проведення кваліфікаційного іспиту

Організація і порядок проведення атестації здобувачів фахової передвищої освіти регламентується наступними нормативними документами:

- Законом України «Про фахову передвищу освіту» від 06.06.2019 р. № 2745-VIII, Законом України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII;
- Положенням про екзаменаційну комісію у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету», затвердженим рішенням педагогічної ради від 07.10.2020 р. (протокол № 2);
- Положенням № 624 про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету», введено в дію наказом № 171-05-35 від 03.03.2021р.
- Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти у Відокремленому структурному підрозділі «Любешівський технічний фаховий коледж Луцького національного технічного університету», затвердженим рішенням педагогічної ради від 07.10.2020 р. (протокол № 2);
- іншими нормативними актами України з питань освіти.

Під час розробки програми кваліфікаційного іспиту застосовані такі основні методичні підходи:

1. Для перевірки відповідності знань випускників і їх практичної підготовки вимогам кваліфікаційної характеристики фахівця з готельно-ресторанної справи в розділах програми кваліфікаційний іспиту зазначено основні теоретичні питання та практичне завдання, які мав опанувати здобувач освіти із навчальних дисциплін, щоб мати можливість працювати за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

2. Кваліфікаційний іспит має комплексний характер, тому його програма складається з узагальнених розділів програм профільюючих дисциплін для оцінки загального рівня кваліфікації випускника.

Кваліфікаційний іспит проводиться в усній формі за білетами, складеними відповідно до програми екзамену. Перед екзаменом провідні викладачі випускної кафедри надають консультації.

Для проведення кваліфікаційного іспиту створюється екзаменаційна комісія, яка оцінює відповіді здобувачів освіти. До складу комісії входять викладачі циклової комісії та стейкхолдери.

Робота екзаменаційної комісії проводиться в терміни, передбачені навчальними планами. Графік роботи комісії затверджується директором навчального закладу.

Для оформлення протоколів з числа членів комісії призначається секретар. До кваліфікаційного іспиту допускаються здобувачі освіти, які завершили вивчення всіх теоретичних дисциплін, отримали позитивні оцінки з усіх залікових і екзаменаційних дисциплін.

Кваліфікаційний іспит проводять у навчальних аудиторіях. Усі здобувачі освіти мають з'явитися до початку екзамену в аудиторію, що вказана в розкладі.

На підготовку відповідей на завдання екзаменаційного білета здобувачу освіти відводять 30 хвилин.

Під час кваліфікаційного іспиту забороняється:

- використовувати будь-яку літературу, записи та мобільні телефони;
- підказувати, говорити, надавати консультації іншим здобувачам освіти;
- консультуватися з членами екзаменаційної комісії;
- виходити з аудиторії з будь-якими робочими аркушами.

На відповіді (включно з додатковими питаннями) відводять 30 хвилин. Порядок відповідей на питання визначає сам здобувач освіти. Відповідь здобувача освіти на питання екзаменаційного білета має бути чіткою, логічною та науково-обґрунтованою. Відповідь варто будувати в єдності теорії та практики з підтвердженням теоретичних положень конкретними фактами.

Члени екзаменаційної комісії мають право ставити додаткові питання як поглибленого, так і доповнюючого характеру.

Екзамен проводиться на відкритому засіданні екзаменаційної комісії, а рішення про оцінки приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням простою більшістю голосів. Голова екзаменаційної комісії після засідання комісії оголошує студентам результати кваліфікаційного іспиту.

Протоколи засідання екзаменаційної комісії підписують голова та члени комісії.

2.2 Структура екзаменаційного білета

Екзаменаційний білет складається з теоретичної та практичної частин. Теоретична частина містить питання, на які треба дати вичерпну відповідь. У практичну частину входить конкретне ситуаційне завдання, за результатами виконання якого оцінюється вміння здобувача освіти використовувати здобуті знання для розв'язання фахових завдань. Завдання білету мають міждисциплінарний (інтегрований) характер, що спрямований на виявлення сформованості аналітичних, діагностичних, прогностичних умінь випускника. Білети рівноцінні за складністю і трудомісткістю та забезпечують перевірку готовності випускника до професійної діяльності.

Кожна частина комплексного завдання (теоретична і практична) оцінюється окремо, виставляється окрема оцінка за національною шкалою та визначається сума балів.

3. ЗМІСТ ПРОГРАМИ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ

Дисципліна «Організація готельного господарства»

Тема 1. Розвиток готельного господарства.

Історія розвитку світового готельного господарства: стародавній світ; (древній період); середньовіччя; новий час. Історія розвитку готельного господарства України та Волині.

Індустрія туризму – основа розвитку послуг гостинності. Особливості та структура індустрії туризму. Значення індустрії туризму як основи для розвитку послуг гостинності. Споживчо-ресурсна орієнтація індустрії туризму. Основні економічні показники готельної індустрії. Сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності.

Нормативно-правове регулювання діяльності підприємства готельного господарства України. Правові засади функціонування підприємств готельного господарства. Сертифікація готельних послуг та порядок її проведення.

Структурно-логічна схема проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.

Тема 2. Типізація підприємств готельного господарства.

Типізація готельних підприємств за функціональним призначенням. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

Тема 3. Класифікація підприємств готельного господарства.

Принципи класифікації підприємств готельного господарства. Види класифікацій засобів розміщення. Класифікація за категоріями. Загальні вимоги до підприємств готельного господарства. Класифікація підприємств готельного господарства України.

Тема 4. Організація приміщень на підприємствах готельного господарства.

Функціональна організація та призначення приміщень підприємств готельного господарства. Функціональна організація приміщень залежно від місткості засобів розміщення.

Організація приміщень житлової групи на підприємствах готельного господарства. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи та категорії номерів. Характеристика різних типів та категорій номерів. Основні вимоги до організації номерного фонду. Підготовка номерного фонду до поселення мешканців. Приміщення для побутового обслуговування на поверсі.

Організація приміщень для побутового обслуговування на поверсі. Санітарно-гігієнічні вимоги до готелів. Характеристика і основні вимоги до коридорів, холів, віталень. Прибиральні роботи у готелі.

Організація приміщень нежитлової групи на підприємствах готельного господарства. Організація приміщень вестибюльної групи. Організація приміщень адміністративної групи. Приміщення побутового, господарського і складського призначення. Приміщення для культурно-масового та спортивно-рекреаційного призначення.

Тема 5. Організація і технологія обслуговування на підприємствах готельного господарства.

Сутність послуг гостинності у готельному господарстві. Гостинність як основа сфери послуг. Сутність понять «гостинність», «послуга», «якість обслуговування», «культура обслуговування», «готельна послуга», «основна готельна послуга», «додаткова готельна послуга», «бронювання».

Характеристика етапів надання послуг. Види послуг, що надаються готельним господарством. Поділ послуг за функціональним призначенням. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання.

Порядок оформлення прийому туриста у готель. Порядок оформлення прийому туристичних груп та іноземних туристів. Організація виїзду мешканців з готелю. Порядок збереження і повернення забутих мешканцями готелю речей.

Розрахунки за проживання та послуги у готелі. Організація надання додаткових послуг у готелі. Поняття та види додаткових послуг у готелях, форми їх надання. Додаткові послуги, що надаються безкоштовно. Служби обслуговування у готелі та технологія надання додаткових готельних послуг. Організація автотранспорту за рахунок туру. Організація обслуговування гостей, що подорожують на власному транспорті. Організація надання бізнес-послуг у готельному комплексі.

Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем. Автоматизація управління діяльністю готелем. Інформаційний центр у готелі. Інформаційні потоки у системі управління готелем. Автоматизація робочого місця порт'є. Значення автоматизації технологічних процесів у готельному господарстві.

Організація та технологія бронювання послуг на підприємстві готельного господарства. Система бронювання і резервування місць у готельних господарствах. Організаційні аспекти застосування Інтернет та Інтернет технологій у процесі обслуговування споживачів на підприємствах готельного господарства. Сучасні системи Інтернет-бронювання. Центральна система бронювання. Приєднана система бронювання. Неприєднана система бронювання. Модуль бронювання, модуль порт'є, модуль касира, бухгалтерський модуль.

Тема 6. Організація інтер'єру на підприємствах готельного господарства. Архітектура та інтер'єр на підприємствах готельного господарства. Будівництво та архітектура сучасних готелів. Основні блоки приміщень готелів. Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів.

Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Формування інтер'єру вестибюльної групи приміщень підприємств готельного господарства. Інтер'єр номерного фонду. Формування інтер'єру віталень, фойє, залів для проведення ділових заходів. Закони контрастів. Меблі в інтер'єрі. Озеленення готелів.

Роль декоративного мистецтва у художньому оформленні інтер'єру приміщень підприємств готельного господарства. Особливості використання творів декоративного мистецтва при створенні інтер'єру. Оздоблювальні матеріали, елементи декоративного мистецтва. Кольори та освітлення в інтер'єрі.

Тема 7. Організація праці на підприємствах готельного господарства.

Особливості організації праці на підприємствах готельного господарства. Раціональна організація праці робітників підприємств готельного господарства. Нормування праці на підприємствах готельного господарства. Робочий час працівників підприємств готельного господарства. Методи вивчення робочого часу.

Тема 8. Організація матеріально-технічного постачання, санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства.

Організація матеріально-технічного постачання на підприємствах готельного господарства та особливості його планування. Товарно-матеріальні ресурси готелю. Основні завдання та організація роботи служби матеріально-технічного постачання.

Планування матеріально-технічного забезпечення. Розробка плану матеріально-технічного забезпечення та методика розрахунку потреби матеріальних ресурсів для підприємства готельного господарства.

Організація санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування на підприємствах готельного господарства. Характеристики систем водопостачання, опалення, вентиляції, каналізаційної мережі, ліфтового господарства та засобів внутрішнього зв'язку на підприємствах готельного господарства.

Організація системи забезпечення життя і здоров'я споживачів готельних послуг на

підприємствах готельного господарства. Класифікація факторів ризику у готельному господарстві. Вимоги пожежної безпеки, системи протипожежного захисту. Біологічні, психологічні та хімічні фактори ризику. Специфічні фактори ризику.

Тема 9. Технологія прибиральних робіт на підприємствах готельного господарства.

Технологія прибиральних робіт навколишньої території. Технологія прибиральних робіт у житлових приміщеннях. Технологія прибиральних робіт у приміщеннях загального користування. Організація робіт з ведення білизняного господарства.

Тема 10. Основи організації закладів ресторанного господарства при засобах розміщення.

Ресторанне господарство як складова індустрії туризму та готельного господарства. Основи організації технологічного процесу виробництва у закладах ресторанного господарства.

Організація постачання сировини у закладах ресторанного господарства.

Організаційні форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при засобах розміщення.

Організація обслуговування споживачів готельних послуг у закладах ресторанного господарства.

Організація та технологія обслуговування бенкетів і прийомів.

Організація та технологія обслуговування споживачів у номерах підприємств готельного господарства.

Тема 11. Організація дозвілля на підприємствах готельного господарства.

Класифікація підприємств сфери дозвілля. Характеристика основних типів підприємств сфери дозвілля, зокрема, клубів, парків, театрів та кіноконцертних залів, музеїв. Ігорний бізнес як сегмент індустрії дозвілля. Сутність і класифікація ігор. Історія розвитку та функції театралізованих свят. Специфіка організації дозвілля у підприємствах готельного та ресторанного господарства.

Тема 12. Організація роботи основних служб і підрозділів у готельному комплексі.

Типова структура управління готелем. Служба прийому та розміщення: бронювання, реєстрація гостей, виїзд гостей. Документи суворої звітності та первинного звіту, порядок їх використання і заповнення у готелях України. Нічний аудит. Служба експлуатації номерного фонду. Інженерно-технічна служба готелю. Служба безпеки готелю. Маркетингова служба. Сегментація ринку готельних послуг. Франчайзинг у системі готельного бізнесу. Фінансово-економічна служба у готелі. Служба управління персоналом. Особливості функціонування, завдання та сучасна концепція кадрової служби у готелі. Вимоги до менеджера. Планування та підбір персоналу на підприємстві. Процедура прийому на роботу. Тренінги персоналу. Служба харчування готелю. Організація роботи обслуговуючих господарств. Організація поверхової служби. Організація роботи підрозділів, що надають рекреаційні послуги споживачам готельних послуг. Організація роботи структурного підрозділу з надання побутових послуг. Організація підрозділів, що надають розважальні послуги у готельних комплексах. Організація складського і тарного господарств.

Тема 13. Організаційна структура готельного бізнесу.

Значення організаційної структури. Типи організаційних структур. Розробка організаційної структури у готельному бізнесі.

Тема 14. Форми управління підприємствами готельного бізнесу.

Управління за контрактом. Управління через договір франчайзингу. Ореда.

Тема 15. Якість обслуговування у готельній сфері.

Поняття якості готельних послуг. Система управління якістю готельних послуг. Культура обслуговування на підприємствах готельного господарства.

Суть психології обслуговування у готельному господарстві. Основні принципи спілкування. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування. Естетика готельного обслуговування. Культура поведінки працівників готельного господарства.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Вступ

Завдання дисципліни «Організація ресторанного господарства». Роль організації ресторанного господарства у формуванні кваліфікованих спеціалістів.

Тема 1. Історія та тенденції розвитку ресторанного бізнесу, його місце в індустрії гостинності

Історія розвитку підприємств ресторанного господарства. Становлення ресторанного бізнесу. Загальні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства.

Тема 2. Організаційно-правові форми організації підприємств ресторанного господарства

Законодавча організація підприємств ресторанного господарства України. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства. Основні правила роботи підприємств харчування

Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Характеристика послуг закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства

Основи оперативного планування на підприємствах ресторанного господарства. Меню як засіб реклами і планування роботи закладів ресторанного господарства. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів підприємств ресторанного господарства.

Тема 5. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства

Особливості виробничої інфраструктури закладів ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 6. Основи організації постачання закладів ресторанного господарства

Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства. Критерії вибору постачальників в аспекті заготівельної логістики

Тема 7. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства

Характеристика форм та способів доставки продовольчих товарів. Організація приймання продовольчих товарів. Товарні запаси, їх значення для ритмічної роботи підприємства.

Тема 8. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства

Основні критерії вибору постачальників матеріально-технічного забезпечення для закладів ресторанного господарства. Норми оснащення предметами матеріально-технічного забезпечення для підприємств харчування.

Тема 9. Організація складського і тарного господарств на підприємствах ресторанного господарства

Призначення та основні функції складського господарства на підприємствах харчування. Організація зберігання продуктів. Режими і способи зберігання. Склад складських приміщень та їх оснащення. Розміщення та компонування складських приміщень. Організація тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства

Тема 10. Основи організації виробничих цехів

Принципи організації заготівельних цехів для закладів ресторанного господарства

Принципи організації доготівельних цехів для закладів ресторанного господарства

Основні вимоги до організації виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства.

Тема 11. Організація роботи спеціалізованих заготівельних цехів

Організація роботи спеціалізованих овочевих цехів

Особливості технологічного процесу виробництва м'ясних напівфабрикатів в заготівельних цехах закладів ресторанного господарства

Організація технологічного процесу обробки птиці та дичини

Організація рибних цехів на заготівельних підприємствах ресторанного господарства

Тема 12. Організація заготівельних цехів на підприємствах ресторанного господарства з повним виробничим циклом

Організація роботи овочевих цехів на підприємствах ресторанного господарства з повним виробничим циклом

Організація технологічного процесу обробки м'яса підприємствах з повним виробничим циклом

Тема 13. Організація роботи доготівельних цехів в закладах ресторанного господарства

Організація роботи гарячого цеху. Особливості організації холодного цеху в закладах ресторанного господарства.

Тема 14. Організація роботи кулінарного цеху

Характеристика кулінарного цеху заготівельних підприємствах ресторанного господарства. Асортимент продукції кулінарного цеху. Особливості організації технологічного процесу в кулінарному цеху.

Тема 15. Організація роботи кондитерського цеху

Загальна характеристика кондитерського цеху в закладах ресторанного господарства

Особливості технологічного процесу виробництва хлібобулочних та кондитерських виробів в закладах ресторанного господарства

Організація праці в кондитерському цеху

Тема 16. Організація роботи приміщення для борошняних виробів

Загальна характеристика приміщення для борошняних виробів. Особливості технологічного процесу виробництва кулінарних борошняних виробів

Тема 17. Особливості організації допоміжних приміщень виробничого призначення на підприємствах ресторанного господарства

Організація приміщення буфету. Організація мийних столового, кухонного посуду та тари. Організація сервізної, роздавальної та приміщення для різання хліба.

Тема 18. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства

Основи раціональної організації праці на підприємствах харчування. Раціональні форми розподілу і кооперації роботи в закладах ресторанного господарства.

Організація робочих місць та поліпшення умов праці в закладах ресторанного господарства. Графіки виходу виробничих працівників на роботу, їх характеристика. Вимоги до виробничого персоналу.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

Тема 1. Вступ. Прийоми кулінарної обробки харчових продуктів.

Класифікація прийомів кулінарної обробки продуктів. Характеристика основних прийомів механічної обробки сировини. Характеристика основних прийомів теплової обробки продуктів. Комбіновані прийоми теплової обробки продуктів. Допоміжні прийоми теплової обробки. Основні поняття ваги бруutto, нетто, відходів, втрат.

Тема 2. Обробка овочів і грибів.

Технологічний процес механічної обробки картоплі, форми нарізки картоплі, їх кулінарне використання. Обробка і приготування напівфабрикатів з цибулевих, капустяних, плодових, десертних, шпинатових овочів. Технологічний процес обробки коренеплодів, приготування, напівфабрикатів з них. Технологічний процес обробки сушених, маринованих, і консервованих овочів і грибів. Технологічний процес приготування швидкозаморожених овочевих напівфабрикатів, їх використання, вимоги до якості, умови та строки реалізації.

Тема 3. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів.

Загальна характеристика страв та гарнірів з овочів. Принципи підбору овочевих гарнірів до страв з м'яса та риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв та гарнірів з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених овочів і грибів. Вимоги до якості страв та гарнірів з овочів і грибів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.

Тема 4. Обробка риби і нерибних морепродуктів.

Характеристика рибної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Технологічні процеси обробки риби з кістковим та хрящовим скелетами; способи розробки та приготування напівфабрикатів. Технологічний процес обробки нерибних продуктів моря, приготування напівфабрикатів з них. Особливості технологічного процесу приготування котлетної та січеної натуральної маси; асортимент та особливості приготування напівфабрикатів з котлетної та січеної натуральної маси; вимоги до якості, строки реалізації.

Тема 5. Страви з риби і нерибних продуктів моря.

Характеристика страв з риби. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої риби та нерибних продуктів моря. Асортимент страв з рибної котлетної маси. Принципи підбору гарнірів та соусів до рибних страв. Вимоги до якості страв з риби, умови і строки реалізації.

Тема 6. Обробка м'яса і м'ясних продуктів.

Харчова цінність та характеристика м'ясної сировини, що надходить на підприємства ресторанного господарства. Технологічна схема механічної обробки яловичини; приготування напівфабрикатів (великошматкових, порційних, дрібношматкових) з яловичини, їх кулінарне використання; вимоги до якості, умови та строки реалізації. Технологічна схема механічної обробки свинини, баранини, телятини; приготування напівфабрикатів з них, їх кулінарне і використання; вимоги до якості, умови та строки реалізації. Приготування натуральної січеної та котлетної маси, характеристика напівфабрикатів з них; вимоги до якості, умови та строки реалізації. Обробка субпродуктів, їх кулінарне використання.

Тема 7. Страви з м'яса і м'ясопродуктів.

Характеристика страв з м'яса. Технологічний процес приготування та характеристика асортименту страв з вареного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса і субпродуктів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натуральної січеної і котлетної маси. Принципи підбору гарнірів та соусів до м'ясних страв. Вимоги до якості страв з м'яса, умови і строки реалізації.

Тема 8. Обробка сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів та виробництво напівфабрикатів з них.

Характеристика сировини з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини, кроликів, що надходять на підприємства ресторанного господарства. Технологічний процес механічної обробки сільськогосподарської птиці; приготування напівфабрикатів з птиці та кулінарне їх використання. Особливості обробки кроликів та пернатої дичини. Технологічний процес приготування кнеліної маси з птиці і напівфабрикатів з неї. Обробка, кулінарне використання субпродуктів з птиці.

Тема 9. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини та кроликів.

Технологічний процес приготування і відпуску страв із вареної, припущеної, смаженої, тушкованої та запеченої птиці, дичини, кроликів та субпродуктів. Технологічний процес приготування і відпуску страв з січеної птиці. Принципи підбору гарнірів та соусів до страв з сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кроликів. Вимоги до якості страв з птиці, пернатої дичини та кроликів, умови і строки реалізації.

Тема 10. Перші страви.

Значення супів у харчуванні. Класифікація супів, теоретичне обґрунтування асортименту використання для виробництва супів універсальної продукції та напівфабрикатів. Загальна схема технологічного виробництва супів. Формування технологічних властивостей і показників якості. Характеристика асортименту супів, їх призначення. Технологічні принципи оформлення та подавання супів, вимоги до якості, термінів зберігання і реалізації.

Тема 11. Соуси (підливи).

Роль соусів у харчуванні, їхнє технологічне призначення. Технологічний процес приготування червоного основного та білого основного соусів; асортимент та особливості приготування похідних соусів. Обґрунтування умов та термінів зберігання і реалізації соусів. Вимоги до якості, види браку та способи їх усунення.

Тема 12. Страви і гарніри з круп, бобових та макаронних виробів.

Характеристика страв та гарнірів з крупів, і бобових та макаронних виробів. Принципи підбору гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів до страв. Технологічний процес приготування каш, та виробів з них. Технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з бобових. Асортимент, технологічний процес приготування і відпуску страв і гарнірів з макаронних виробів. Вимоги до якості страв та гарнірів з крупів, бобових та макаронних виробів, умови і строки реалізації страв і гарнірів.

Тема 13. Страви з яєць та сиру.

Обробка яєць, яєчних продуктів, їх взаємозаміна. Технологічний процес приготування і відпуску страв з варених, смажених та запечених яєць. Технологічний процес приготування і відпуску страв з натурального сиру. Технологічний процес приготування і відпуску гарячих страв з сиру. Вимоги до якості страв з яєць та сиру, умови і строки реалізації.

Тема 14. Гарячі напої.

Значення напоїв у харчуванні. Технологічний процес приготування і подавання чаю. Технологічний процес приготування кави різними способами (кави на молоці, кави по-варшавському, кави по-східному, кави зі збитими вершками, кави глясе), особливості подавання. Технологічний процес приготування какао і шоколаду, правила відпускання, асортимент. Вимоги до якості гарячих напоїв, умови і строки реалізації.

Тема 15. Холодні безалкогольні напої.

Технологічний процес приготування холодних безалкогольних напоїв. Технологічний процес приготування безалкогольних коктейлів, їх класифікація в залежності від використовуваної сировини, вимоги до якості, строки реалізації.

Тема 16. Холодні страви та закуски.

Значення холодних страв та закусок у харчуванні людини. Технологічні прийоми підготовки овочевої, м'ясної, рибної сировини та гастрономічних продуктів для приготування холодних страв та закусок. Технологічний процес приготування і відпуску окремих видів продукції: бутербродів, салатів, вінегретів, страв з овочів та грибів, страв з риби, холодних страв з м'яса та м'ясних гастрономічних продуктів, закуски з яєць та сиру. Вимоги до якості, умови і строки реалізації холодних страв та закусок.

Тема 17. Солодкі страви.

Значення солодких страв у харчуванні. Класифікація та асортимент солодких страв. Характеристика технологічних властивостей сировини для виробництва солодких і страв. Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання холодних солодких страв: свіжих і швидкозаморожених плодів і ягід; компотів; жельованих страв (киселів, желе, мусів, самбуків, кремів); охолодженої десертної продукції; (морозива, морозива у фризерах, парфе). Особливості технологічного процесу виготовлення і подавання гарячих солодких страв: страв з яблук; суфле; пудингів; інших солодких гарячих страв. Технолого-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації солодких страв.

Тема 18. Страви і вироби з борошна.

Значення борошняних кулінарних виробів у харчуванні, їх класифікація. Характеристика сировини. Технологічний процес приготування дріжджового тіста різними способами, асортимент кулінарних виробів. Технологічний процес приготування і відпускання борошняних страв: пельменів, вареників, млинців, оладок, млинчиків з різними начинками. Технолого-санітарні вимоги до якості, умови і терміни зберігання та реалізації страв з борошна.

Тема 19. Основи лікувального харчування.

Основи дієтичного і лікувально-профілактичного харчування. Особливості приготування і відпускання страв і кулінарних виробів дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»

Тема № 1 Мета, завдання, структура та зміст дисципліни. Зв'язок її з іншими дисциплінами

Вступ. Класифікація, призначення, вимоги до устаткування акладів готельно-ресторанного господарства.

Поняття, класифікація та призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Вимоги, які надаються до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи оснащення закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 2. Оснащення та меблювання приміщень у закладах готельного господарства

Оснащення житлової групи приміщень закладів готельного господарства. Оснащення адміністративної групи приміщень закладів готельного господарства. Організація приміщень вестибюльної групи. Меблювання приміщень у закладах готельного господарства.

Тема 3. Оснащення готельного номеру побутовими приладами, аудіо – та відео технікою.

Призначення та принцип дії електричних побутових приладів, їхня класифікація та номенклатура. Характеристика побутових приладів, якими оснащують готельні номери.

Тема 4. Устаткування для клінінгу

Види устаткування для клінінгу. Професійні пирососи для волого і сухого прибирання, пирососи з аквафільтром, роботи-пирососи. Машини для миття підлоги, підмітальні машини, полішери. Мийки високого тиску, екстракторні машини, сушки для килимових покриттів,

парогенератори, багатофункціональні візки. Системи центрального пиловидалення. Робототехніка для миття вікон.

Тема 5. Мийне та очищувальне устаткування для закладів ресторанного господарств

Сутність процесу миття овочів. Конструктивні особливості овочемийних машин. Сутність процесу миття посуду. Призначення і класифікація устаткування очищувального. Машини періодичної дії для чищення картоплі. Пристрій для чищення риби.

Тема 6. Подрібнювальне та різальне устаткування для закладів ресторанного господарства.

Класифікація устаткування та способів подрібнення. Класифікація машин для отримання пюреподібних продуктів залежно від способу їх обробки. Класифікація різального устаткування. Класифікація машин для подрібнення м'ясних і рибних продуктів. Машини для нарізання хліба. Машини для нарізки гастрономічних продуктів.

Тема 7. Устаткування для перемішування, замішування та дозувально-формувальне устаткування

Класифікація збивальних машин. Особливості конструкцій збивальних машин різних типів, робота, правила експлуатації. Призначення, номенклатура, особливості конструкцій тісторозкочувальних машин, правила експлуатації, перегляд сучасних конструкцій. Призначення, будова і принцип дії маринаторів, машин для формування піци, для приготування пасти, отримання соків

Тема 8. Стравоварильне устаткування. Кавоварки

Спосіб теплової обробки харчової продукції – варіння. Харчоварильні котли. Автоклави. Пароварильні шафи. Рисоварки. Пастаткуери. Водонагрівальне устаткування. Кавоварки.

Тема 9. Смажильно-пекарське устаткування. Пароконвектомати

Спосіб теплової обробки харчової продукції - смаження. Плити. Сковороди. Фритюрниці. Жарильнопекарське устаткування. Пароконвекційні шафи. Теплова обробка з використанням інфрачервоного випромінювання, об'ємного нагрівання (струмом надвисокої частоти). Грилі, шашличні печі.

Тема 10. Устаткування для шведського столу та кейтерингу. Допоміжне устаткування

Призначення, конструктивні особливості салат-барів, що охолоджуються. Марміти та чефери. Класифікація, призначення, перегляд конструкцій. Особливості конструкцій рибних прилавоків. Пересувні візки. Диспенсери. Призначення допоміжного устаткування.

Тема 11. Ваговимірювальне, контрольно-касове устаткування

Призначення та класифікація ваговимірювального устаткування. Характеристика ваг, що застосовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Електронні контрольно-касові апарати.

Тема 12. Холодильне устаткування

Холодильні прилавки і вітрини. Гранітор. Охолоджувач соків. Льодогенератор. Устаткування для виробництва морозива. Холодильники. Холодильні столи. Холодильна шафа. Холодильна камера.

Тема 13. Підйомно-транспортне устаткування. Технологічні автомати та механізовані лінії

Класифікація, призначення, характеристика, правила експлуатації підйомно-транспортного устаткування та його основні елементи і механізмів. Призначення технологічних автоматів та їх функціональні вузли: дозуючі, формуючі, транспортуючі та ін.: пончиковий і піріжковий автомати, машини для виготовлення оладків, млинців з начинкою, м'ясних напівфабрикатів. Правила експлуатації технологічних автоматів.

Тема 14. Устаткування для конференц- та бізнес-центрів і надання послуг з організації дозвілля.

Основні види систем і устаткування, що забезпечують функціонування конференц- та бізнес-центрів. Система відео конференції. Система інтер'єрного та сценічного освітлення. Інтелектуальні системи управління освітленням. Види устаткування з організації дозвілля. Устаткування дитячих майданчиків та атракціонів. Устаткування для боулінгу та більярду.

Тема 15. Торгові автомати. Обладнання для вендінгу.

Класифікація торговельних автоматів, сфери їх застосування. Принцип дії автоматів для продажу рідких та штучних товарів, для продажу гарячих страв (кафе-автоматів).

Тема 16. Устаткування для послуг оздоровчого комплексу, спортивних видів розваг.

Устаткування для закритих та відкритих басейнів, саун, бань, тренажерних залів, соляріїв, масажних, спортивних залів fitness- та wellness-комплексів. Оснащення аквапарків, водних атракціонів. Класифікація, принцип дії, основні технічні характеристики та правила експлуатації. Обладнання SPA-центрів при готелях, SPA-готелів.

Тема 17. Устаткування для послуг з організації дозвілля.

Класифікація устаткування для послуг з організації дозвілля у закладах готельно-ресторанного господарства. Ігорне, ігрове та паркове устаткування. Атракціони для дітей, дорослих та сімейні. Оснащення дитячих майданичків, міні-клубів у готельних закладах.

Тема 18. Устаткування для пралень та хімчисток.

Гладильно-сушильне устаткування, фінішне устаткування, допоміжне устаткування. Принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація устаткування для хімчисток. Призначення, будова, правила експлуатації та безпеки.

Тема 19. Оснащення драйв-сервісу.

Види туристичного трансферу. Організація експлуатації транспортних засобів. Класифікація транспортних засобів за призначенням, видом, формою власності. Класи вантажів. Транспортні тарифи на перевезення. Розрахунок кількості транспортних засобів для перевезення вантажів у закладах готельного господарства. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів.

4. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Оцінка за виконання кваліфікаційного іспиту складається з двох частин: оцінки за теоретичну частину, що містить питання з чотирьох дисциплін, та оцінки за практичне завдання.

Кожна частина кваліфікаційного іспиту (теоретична і практична) оцінюється окремо, виставляється окрема оцінка за національною шкалою та визначається сума балів.

Методика оцінювання теоретичної частини. До теоретичної частини включено питання з чотирьох дисциплін. За кожну правильну відповідь здобувачі освіти отримують 0,5 бали. Максимальна кількість балів, яку може отримати здобувач освіти – 2 бали.

Методика оцінювання практичної частини. здобувачам освіти пропонується вирішення проблемних ситуацій: розрахувати вартість проживання в готелі залежно від дати і часу заїзду і виїзду; виконати попереднє сервірування столу; скласти технологічну картку і схему приготування страви або розрахувати кількість сировини необхідної для приготування певної кількості страв, або підрахувати її калорійність; скласти тематичне меню. Максимальна кількість балів, яку може отримати здобувач освіти – 3 бали.

Загальна оцінка кваліфікаційного іспиту виставляється на підставі оцінок теоретичної частини, яка становить 40% та рішення практичного ситуаційного завдання – 60%, згідно їх значимості.

У процесі виконання практичного ситуаційного завдання здобувачам освіти дозволяється користуватися необхідною нормативно-технічною документацією, наглядними посібниками, натуральними зразками посуду, приборів, столової білизни, що передбачено формою проведення кваліфікаційного іспиту.

Підсумкова оцінка кваліфікаційного іспиту є середньозваженою оцінок за кожну складову кваліфікаційного іспиту:

«відмінно», здобувач освіти показав високий рівень теоретичних знань, ґрунтовна аргументація відповіді, творчий підхід до засвоєного матеріалу, вміння застосовувати найбільш оптимальні принципи й методи в конкретних ситуаціях; глибокий аналіз фактів і подій, спроможність прогнозування результатів від прийнятих рішень; чітке, послідовне викладення відповіді; вміння пов'язати теорію і практику.

«добре», здобувач освіти показав високий рівень, часткова аргументація відповіді, аналіз фактів і подій, спроможність прогнозування результатів від прийнятих рішень; послідовне викладення відповіді; вміння пов'язати теорію і практику, переважання логічних підходів перед творчими у відповіді на питання; за наявності деяких неprincipових помилок несуттєвого характеру у викладі відповіді, не завжди правильне прогнозування

подій від прийнятих рішень.

«**задовільно**», здобувач освіти показав достатній рівень, не повна аргументація відповіді; наявність неточностей у викладі матеріалу; нечітке викладення матеріалу, порушення логічної послідовності при цьому, труднощі при практичному втіленні прийнятих рішень.

«**незадовільно**», здобувач освіти показав низький рівень підготовки, відсутність знань з більшої частини матеріалу, недостатнє засвоєння принципів положень курсу; відсутність аргументації.

Результати кваліфікаційного іспиту оголошуються здобувачам освіти у день його проведення після оформлення протоколів екзаменаційної комісії. При цьому проводиться загальна оцінка відповідей здобувачів освіти, відзначаються найкращі з них, характеризується рівень фахової підготовки студентів.

Оцінки, одержані при складанні, апеляції не підлягають. У цьому випадку всі спірні питання вирішуються екзаменаційною комісією. Здобувачам освіти, які не склали атестаційний екзамен з поважних причин (підтверджених документально), за наказом директора навчального закладу може бути продовжений строк навчання до наступного терміну роботи екзаменаційної комісії зі складання кваліфікаційного іспиту, але не більше ніж на один рік.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

5.1 Організація готельного господарства

Законодавча та нормативно-правова:

1. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
2. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (Наказ Державної туристичної адміністрації №19 від 16.03.2004 р).
3. Правила користування готелями і надання готельних послуг в Україні (наказ Державного комітету України з житлово-комунального господарства і Державного комітету України з туризму №77\44 від 10.09.96).

Базова:

3. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Підручник / М. Г. Бойко, Л.М. Гопкало. – К.: КНТЕУ, 2006. – 448 с.

Інформаційні ресурси:

4. <http://tourism.gov.ua> / Сайт Державної служби туризму і курортів.
5. <http://www.mincult.gov.ua> / Сайт Міністерства культури і туризму України.
6. <http://www.premier-hotels.com.ua> / Сайт української готельної мережі «Premier Hotels».

5.2 Організація ресторанного господарства

Законодавча та нормативно-правова:

1. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04- 01]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
2. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
3. Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. – [Чинний від 1999-10-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. – 25 с. – (Національні стандарти України).
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. - [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
5. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

Базова:

6. Архіпов, В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К.: ЦУЛ, 2009. – 342 с.
8. Бойко М. Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства:.. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448. с. – 48
9. П'ятницька Н.О. 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.

Допоміжна:

17. Мостова, Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник [Текст] / Л.М. Мостова, О.В. Новикова – К.: Ліра- К, 2010. – 388с.

19. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.

5.3 Технологія продукції ресторанного господарства

Законодавча та нормативно-правова:

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. – [Введ. в дію 31.03.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).

Базова:

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – К.: фірма «ІНКОС», 2007, с. 107-112.

2. Дорохіна, М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.

3. Доцяк В.С. Українська кухня. – Л.: «Оріана-Нова»Д998. – 560 с.

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.

5. Кравченко Т.Ф. Конспект лекцій з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. – Любешів: ЛТК Луцького НТУ, 2020. – 150 с.

6. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов – К.: Профкнига, 2018. – 336 с.

7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навчальний посібник – К.: «Кондор», 2003. – 50с.

5.4 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства

1. Доценко В.Ф., Губеня В.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636с.

2. Конвісер І. О. Устаткування закладів ресторанного господарства / І. О.Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.

3. Тарасенко. І.І. Устаткування готельно-ресторанних підприємств: конспект лекцій. – К.: КНУКМ, 2010. – 66 с.