

# Ресторанна справа - Мальська М.П.

У підручнику розглянуто теоретичні, технологічні та організаційно-практичні засади організації ресторанної справи. Висвітлено питання організації та структури виробництва підприємств ресторанного господарства, організації процесів обслуговування, а також особливості обслуговування туристів. Подано контрольні запитання та завдання для самоконтролю, додатковий і довідковий матеріал з метою кращого опанування студентами знань, навиків та методів покликаних якнайповніше з'ясувати сутність ресторанного господарства у світі і в Україні.

Підручник призначено для студентів вищих навчальних закладів спеціальностей 7.03060101 "менеджмент організацій і адміністрування" та 7.14010301 "туризмознавство", а також фахівців ресторанного бізнесу.

## ПЕРЕДМОВА

### 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- 1.1. ВИНИКНЕННЯ ПЕРШИХ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ
- 1.2. РОЗВИТОК КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА
- 1.3. ВИНИКНЕННЯ НОВИХ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ У XVI - НА ПОЧАТКУ XX СТ.
- 1.4. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У СВІТІ ТА УКРАЇНІ

### 2. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- 2.1. ПОНЯТТЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ЙОГО МІСЦЕ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ
  - 2.2. ОСНОВНІ ТИПИ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
  - 2.3. КЛАСИФІКАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
  - 2.4 ВИДИ ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВИХ ФОРМ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
  - 2.5. СТРУКТУРИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
  - 2.6. ОСОБЛИВОСТІ ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
- ### 3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- 3.1. ПОНЯТТЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ
- 3.2. СТАДІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
  - ПРИЙМАННЯ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
  - ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
  - МЕХАНІЧНА ТА ГІДРОМЕХАНІЧНА ОБРОБКА СИРОВИНИ
  - ТЕПЛОВА ОБРОБКА НАПІВФАБРИКАТІВ І ПРИГОТУВАННЯ ГОТОВОЇ ЇЖІ
  - ЗБЕРІГАННЯ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
  - ОРГАНІЗАЦІЯ СПОЖИВАННЯ ЇЖІ
- 3.3. ПРИНЦИПИ СКЛАДАННЯ РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦІЮ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
- 3.4. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
  - ГОТОВА КУЛІНАРНА ПРОДУКЦІЯ

### 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- 4.1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО МАТЕРІАЛЬНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ
  - 4.2. СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА
  - 4.3. ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧІВ
  - 4.4. ОБЛАДНАННЯ І МЕБЛІ ДЛЯ ТОРГОВИХ ПРИМІЩЕНЬ
  - 4.5. СТОЛОВИЙ ПОСУД, ПРИЛАДДА ТА БІЛИЗНА
- ### 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРОЦЕСІВ ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- 5.1. ПІДГОТОВКА ПРИМІЩЕНЬ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ
- 5.2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ
  - ПРОПОЗИЦІЯ І ПОДАННЯ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК
  - ПРОПОЗИЦІЯ І ПОДАННЯ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК

- ПРОПОЗИЦІЯ І ПОДАННЯ СУПІВ
- ПРОПОЗИЦІЯ І ПОДАННЯ ДРУГИХ СТРАВ
- ПРОПОЗИЦІЯ І ПОДАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ
- ПРОПОЗИЦІЯ І ПОДАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ
- ПРОПОЗИЦІЯ І ПОДАННЯ ГАРЯЧИХ НАПОЇВ
- **5.3. КЛАСИФІКАЦІЯ УМОВ ХАРЧУВАННЯ ТА МЕТОДІВ ОБСЛУГОВУВАННЯ**
- ОБСЛУГОВУВАННЯ "А ЛЯ КАРТ" (A LA CARTE)
- "А ПАРТ" (A PART)
- "ТАБЛЕРДОМ" (TABLE D'HOTE)
- ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ
- БУФЕТНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ
- **5.4. ВИДИ СЕРВІСУ**
- ФРАНЦУЗЬКИЙ СЕРВІС
- АНГЛІЙСЬКИЙ СЕРВІС (ОБСЛУГОВУВАННЯ З ПРИСТАВНОГО СТОЛИКА)
- АМЕРИКАНСЬКИЙ СЕРВІС
- НІМЕЦЬКИЙ СЕРВІС
- **5.5. ПОНЯТТЯ, КЛАСИФІКАЦІЯ ТА ПОРЯДОК РОЗРОБКИ МЕНЮ**
- **6. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ**
- **6.1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ**
- **6.2. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ У ЗАКЛАДАХ РОЗМІЩЕННЯ**
- **6.3. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛЬНОМУ НОМЕРІ**
- **6.4. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ, ЯКІ ПОДОРОЖУЮТЬ З ДІЛОВОЮ МЕТОЮ**
- **6.5. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СПОРТИВНОМУ ТУРИЗМІ**
- **6.6. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В РЕЛІГІЙНОМУ ТУРИЗМІ**
- **6.7. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ У ТРАНСПОРТНИХ ПОДОРОЖАХ І ПІД ЧАС ТРАНСПОРТНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**
- **6.8. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ, ЯКІ ПОДОРОЖУЮТЬ З ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОЮ МЕТОЮ**
- **6.9. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ЗЕЛЕНОМУ ТУРИЗМІ**
- **7. ЯКІСТЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**
- **7.1. ПОНЯТТЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**
- **7.2. ЯКІСТЬ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ**
- **7.3. ОРГАНІЗАЦІЯ КОНТРОЛЮ ЗА ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ**
- **7.4. ВИМОГИ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**
- **7.5. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ**
- **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**
- **ХРОНОЛОГІЧНА ТАБЛИЦЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**
- **НАЦІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ В РІЗНИХ КРАЇНАХ СВІТУ**
- **УКРАЇНА**
- **АВСТРАЛІЯ ТА ОКЕАНІЯ**
- **АВСТРІЯ**
- **АЗЕРБАЙДЖАН**
- **АРГЕНТИНА**
- **БІЛОРУСЬ**
- **БОЛГАРІЯ**
- **БРАЗИЛІЯ**
- **ВЕЛИКА БРИТАНІЯ**
- **ВІРМЕНІЯ**
- **ГРУЗІЯ**
- **ГРЕЦІЯ**
- **ДАНІЯ**
- **ЄГИПЕТ**
- **ЕСТОНІЯ**
- **ІЗРАЇЛЬ**
- **ІНДІЯ**
- **ІСПАНІЯ**
- **ІТАЛІЯ**
- **КАЗАХСТАН**
- **КАНАДА**
- **КИТАЙ**

- [КУБА](#)
- [ЛАТВІЯ](#)
- [ЛИТВА](#)
- [МАРОККО](#)
- [МЕКСИКА](#)
- [МОЛДОВА](#)
- [НІДЕРЛАНДИ](#)
- [НОРВЕГІЯ](#)
- [ПОЛЬША](#)
- [ПОРТУГАЛІЯ](#)
- [РОСІЯ](#)
- [РУМУНІЯ](#)
- [СЛОВАЧЧИНА](#)
- [СЛОВЕНІЯ](#)
- [СПОЛУЧЕНІ ШТАТИ АМЕРИКИ](#)
- [ТУРЕЧЧИНА](#)
- [УГОРЩИНА](#)
- [ФРАНЦІЯ](#)
- [ХОРВАТІЯ](#)
- [ЧЕХІЯ](#)
- [ЧОРНОГОРІЯ](#)
- [ШВЕЙЦАРІЯ](#)
- [ШВЕЦІЯ](#)
- [ЯПОНІЯ](#)