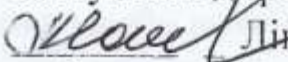


ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ПОГОДЖЕНО

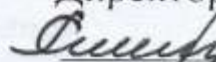
Заступник директора з НР

 ЛІНА МАНДРИК

«21» 02 2025 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор коледжу

 ВОЛОДИМИР РИБАЧУК

«21» 02 2025 р.

**ЗБІРНИК ЗАДАЧ
ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

Розглянуто та схвалено

на засіданні циклової комісії
готельно-ресторанної справи та
менеджменту

протокол № 7 від 20.02.2025 р.

Голова циклової комісії

 ОЛЕНА ПОТАПОВА

навчально-методичною радою
ВСІІ «Технологічно-економічний
фаховий коледж Миколаївського
національного аграрного
університету»

протокол № 6 від 14.02.2025 р.

Друкується за рішенням навчально-методичної ради ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ» від 14.02.2025 протокол № 6.

Укладачі:

Вікторія ТИШКЕВИЧ - спеціаліст вищої категорії, викладач фахових дисциплін ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ»;

Олена ПОТАПОВА – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, голова циклової комісії готельно-ресторанної справи та менеджменту ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ».

Рецензенти:

Ірина БАНЄВА – доктор економічних дисциплін, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу Миколаївського національного аграрного університету;

Ліна МАНДРИК - викладач-методист, заступник директора з навчальної роботи ВСП «Технологіко-економічний фаховий коледж МНАУ».

© ВСП «Технологіко-економічний
фаховий коледж МНАУ», 2025

РОЗДІЛ 1. Організація та технологія обслуговування готельного господарства

Задача 1

Користуючись ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» визначити до якої групи, підгрупи і різновиду належить тип засобу розміщення, зазначений в таблиці:

Тип засобу розміщення	Група	Підгрупа	Різнovid
Мотель			
Пансіонат			
Санаторій			
Гуртожиток			
Туристичний потяг			
Гостьова квартира			
Фермерський будинок			

Задача 2

Користуючись ДСТУ 4268:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» вибрати конкретні засоби розміщення, які відповідають зазначеній у таблиці кваліфікаційній ознаці. Роботу оформити у вигляді таблиці:

Ознаки кваліфікації	Кваліфікаційна група	Тип засобу розміщення (зазначити 2-3 типи)	Визначення засобу розміщення відповідно до ДСТУ
Місце розташування	узбережжя		
	автострада		
	сільська місцевість		
	гори		
Контингент туристів	молодь		
	учасники конференції		

Задача 3

Користуючись ДСТУ 4268:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» вибрати конкретні засоби розміщення, які відповідають зазначеній у таблиці кваліфікаційній ознаці. Роботу оформити у вигляді таблиці:

Ознаки кваліфікації	Кваліфікаційна група	Тип засобу розміщення (зазначити 2-3 типи)	Визначення засобу розміщення відповідно до ДСТУ
Мета подорожі	відпочинок		
	оздоровлення		
	пізнавальна		
Режим експлуатації	сезонне функціонування		
	цілорічне функціонування		

Задача 4

Ви плануєте відкрити молодіжний ресторанний заклад. Вкажіть, які фактори будете при цьому враховувати. Опишіть процес обрання місця розташування закладу та основні складові концепції.

Задача 5

У вас є можливість відкрити ресторанний заклад у діловій частині міста. Визначте тип закладу та цільову аудиторію, асортимент послуг. Оберіть відповідний стиль оформлення закладу та колір інтер'єру, якщо торговий зал має південно-східну орієнтацію.

Задача 6

Гість звертається до Вас з проханням відчинити йому двері номеру, оскільки ключ залишився у його дружини, яка поїхала на екскурсію. Опишіть ваші дії у даній ситуації. Аргументуйте їх. Якими нормативно-правовими актами ви будете керуватися?

Задача 7

Ви працівник служби прийому і розміщення готелю: При реєстрації поселення в готель, з'ясувалось, що у гостя відсутні документи, що засвідчують особу. Якими будуть ваші дії. Аргументуйте їх. Якими нормативно-правовими актами ви будете керуватися?

Задача 8

Ви працюєте адміністратором ресторану при готелі. Група туристів відмовилась від обслуговування в залі ресторану, а замовила бенкет на 6 осіб в номері готелю. Які будуть Ваші дії?

Задача 9

Визначте, чи відповідає вимогам тип номер «апартамент» тризірковому готелі: кількість кімнат – 3, кількість місць – 3, житлова площа – 36 м², площа санвузла – 5 м². Відповідь обґрунтуйте.

Задача 10

Ви адміністратор 3-х зіркового готелю. Визначте порядок реєстрація та розміщення туристів (сім'я з дитиною до 5 років з середнім достатком). Надайте пропозиції щодо проживання та плати за проживання.

Задача 11

Джерела інформації при наборі персоналу на посаду:

№ п/п	Джерело інформації	Зміст інформації та її значення	Проблеми з використанням даного джерела інформації для прийняття рішення
1	Заява про прийом на роботу		
2	Фотографія		
3	Біографія		
4	Диплом		
5	Трудова книжка		
6	Рекомендації		
7	Медичне обстеження		

Задача 12

У готельно-туристичному комплексі класу чотири зірки відпочиває молода сім'я. У дружини – день народження. Чоловік хоче зробити цей день незабутнім. Порадьте йому до кого з персоналу служби СПіР необхідно звернутися і обґрунтуйте чому. Визначте функціональні обов'язки цього працівника.

Задача 13

Визначте, чи відповідає вимогам тип номеру «президентський апартамент» у п'яти зірковому готелі: кількість кімнат – 4, кількість місць – 3, житлова площа – 25 м², площа санвузла – 6 м². Відповідь обґрунтуйте.

Задача 14

Розподілити пропорційно постійні витрати за плановий період діяльності туроператора за умови, що:

Плановий річний обсяг постійних витрат становить 1000 000 грн.;

Кількість видів організованих турів - 4;

Тур №1: Змінні витрати на одиницю продукту 20000 грн. Обсяг продажу 100 путівок.

Тур №2: Змінні витрати на одиницю продукту 7000 грн. Обсяг продажу 40 путівок.

Тур №3: Змінні витрати на одиницю продукту 50000 грн. Обсяг продажу 20 путівок.

Тур №4: Змінні витрати на одиницю продукту 30000 грн. Обсяг продажу 50 путівок.

Задача 15

Розрахуйте поріг рентабельності і запас фінансової стійкості туристичного підприємства, якщо виручка від реалізації турів склала 14202 тис.грн., повна собівартість реалізованих послуг 13453 тис.грн., сума змінних витрат 4113 тис.грн., сума постійних витрат 9340 тис.грн.

Задача 16

Запропонуйте політику ціноутворення для туристської фірми, якщо:

- Темпи розвитку галузевого ринку знижуються;
- Існують певні бар'єри входу на ринок;
- Тип конкуренції - недосконала конкуренція;
- Висока еластичність попиту на турпослуги;
- Частка ринку послуг фірми 10%;
- Продаж на ринку схильний до сезонних коливань;
- Собівартість послуг на 60% залежить від рівня цін постачальників послуг.

Задача 17

Туристична фірма спеціалізується на реалізації послуг в'їзного туризму. Підприємство знаходиться на загальній системі оподаткування. Як зміниться рентабельність продажу послуг туристичної фірми, якщо середня ціна за одну путівку зросте на 10%, число проданих путівок знизиться до 200 одиниць, собівартість залишиться незмінною. Кількість реалізованих путівок у попередньому періоді 230 од., середня ціна однієї путівки 12 500 грн., повна собівартість туру 8800 грн .

Задача 18

Поточне положення турфірми характеризується такими даними: частка ринку - 12%; обсяг продажу (кількість туристів) - 5000; обсяг реалізації послуг (тис.грн.) -21000; витрати на одиницю (грн.) - 3950. Для збільшення частки фірми на ринку до 15% необхідні додаткові маркетингові витрати в розмірі 1100 тис.грн. Визначте, чи має сенс освоювати маркетингові витрати для досягнення нової частки ринку.

Задача 19

За даними мережі інтернет охарактеризувати найбільші готелі світу. Заповнити таблицю. Зробити висновки щодо розташування і місткості готельних підприємств.

Таблиця - Найбільші готелі світу

№	Назва готелю	Місце знаходження	Кількість номерів
1			
2			
...			
n			

Задача 20

За даними мережі інтернет охарактеризувати найбільші готельні ланцюги світу. Заповнити таблицю і зробити висновки щодо змін за останні 5 років.

Таблиця - Найбільші готельні ланцюги світу

№	Назва готельного ланцюга	2021 рік		2022 рік		2023 рік		2024 рік		2025 рік	
		Кількість готелів	Кількість номерів								
1											
2											
...											
n											

Задача 21

Проаналізувати та виділити країни, які є найбільшими споживачами послуг гостинності в Україні. Простежити динаміку розподілу іноземців у готелях та інших місцях для тимчасового проживання за період 2023- 2024 рр. по найбільших країнах. З допомогою колової діаграми зобразити розподіл іноземців у готелях за найбільшими країнами світу, з яких вони прибули до України.

Задача 22

Охарактеризувати регіональний ринок готельних послуг. Систематизувати отриману інформацію у вигляді табл. Скласти каталог готельних підприємств.

Базова характеристика готельних підприємств

№	Показник	Характеристика	Примітки
1	Назва готелю		
2	Поштова адреса		
3	Контактний телефон		
4	Факс, електронна пошта		
5	Підпорядкованість		
6	Форма власності		
7	Структура управління		
8	Місце розташування		
9	Відстань до транспортних вузлів (аеропорт, вокзали)		
10	Засоби сполучення		
11	Тип розміщення		
12	Споруда готелю		
13	Дата введення в експлуатацію		
14	Кількість поверхів		
15	Рівень комфорту (кількість зірок)		
16	Дата сертифікації		
17	Специфіка готелю:		
	Проведення конференцій, семінарів		
	Зал місткістю ____місць		
	Технічні засоби		
	Аудіовізуальні засоби		
	Бізнес-центр		
	Факс		
	Ксерокс		
	Міжнародний телефон		
	Інтернет		
	Користування комп'ютером		
	Послуги секретаря		
	Інфраструктура розваг		
18	Місткість		
19	Види послуг		
20	Рівень завантаження		
21	Відсоток постійних клієнтів		
22	Загальна чисельність персоналу		

Задача 23

Використовуючи літературні джерела, Інтернет-сайти, періодичну пресу та статистичні дані охарактеризувати передумови, сучасний стан, проблеми і перспективи розвитку готельного господарства адміністративної одиниці України (на вибір студента) за таким планом:

1. Передумови розвитку туризму в регіоні дослідження.

1.1. Природні умови і ресурси (особливості поверхні, кліматичні умови і ресурси, водні ресурси, флора і фауна, природно-заповідний фонд – з точки зору використання в туристичній галузі);

1.2. Історико-культурні та архітектурні пам'ятки як об'єкти туристичних атракцій;

1.3. Соціально-економічні умови і ресурси (з точки зору використання в туристичній індустрії).

2. Характеристика сучасного стану розвитку готельного господарства в адміністративній області.

2.1. Динаміка розвитку готельного бізнесу в регіоні дослідження за 2020- 2024 рр.;

2.2. Організація надання основних і додаткових послуг у найбільших готелях області.

3. Проблеми і перспективи розвитку готельно-туристичного сервісу в регіоні дослідження.

Задача 24

Проаналізуйте вимоги до послуг для готелів різних категорій, які передбачені Національними стандартами України:

- 1) ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
- 2) ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.

Задача 25

Самостійно описати типізацію готельного господарства за основними факторами, заповнити таблицю

Таблиця – Зміст факторів впливу на тип підприємства готельного господарства

№	Фактор, що впливає на тип підприємства готельного господарства	Зміст фактора
1.	Строк перебування гостей	- постійного місця проживання (понад 45 діб) - тимчасового місця проживання: транзитні готелі (від однієї до двох діб); готелі ділового призначення (від двох до семи діб); готелі для лікування та відпочинку (від семи до 45 діб)
2.	Місцезнаходження підприємства готельного господарства	- у великих і малих містах - у гірській місцевості - у сільській місцевості - - -
3.		
п.		

Задача 26

Описати мінімальні вимоги до підприємств готельного господарства різних категорій

Таблиця – Мінімальні вимоги до підприємств готельного господарства різних категорій

Категорія готелю	Мінімальні вимоги

Задача 27

Навести стандартну міжнародну класифікацію засобів розміщення в таблиці

Таблиця – Стандартна міжнародна класифікація засобів розміщення

Категорії	Розряди	Групи
Колективні засоби розміщення		
Індивідуальні засоби розміщення		

Задача 28

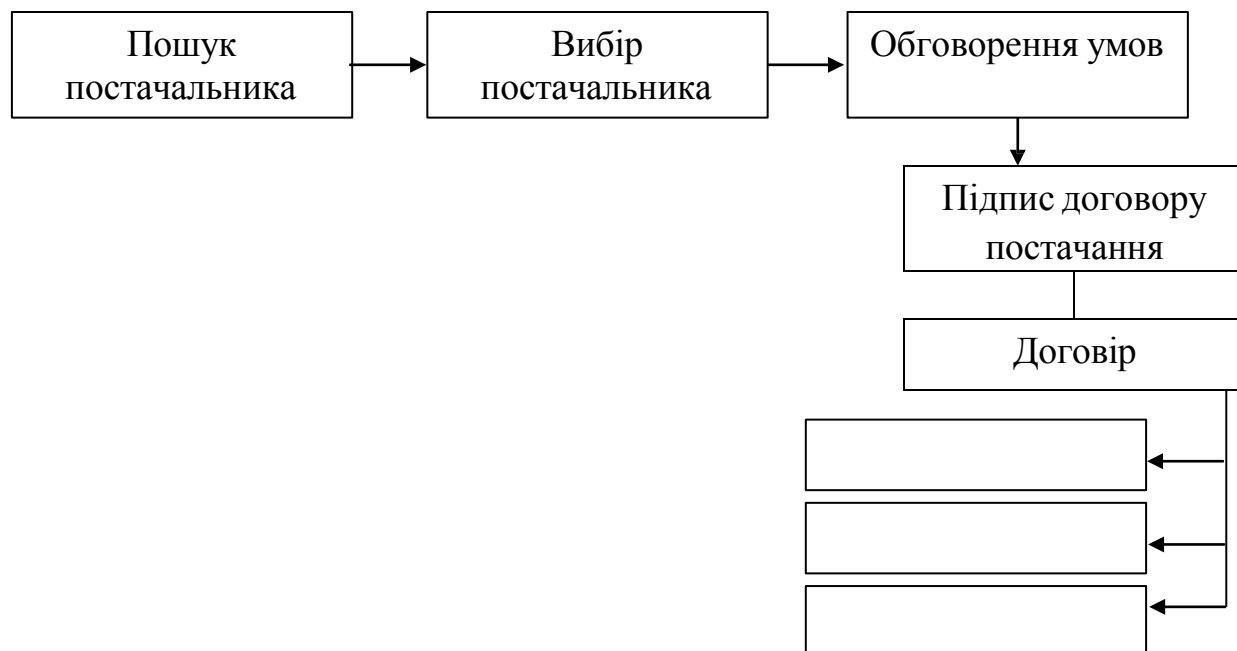
Охарактеризувати приміщення житлової групи за місцем розташування в готелі та призначенням

Таблиця – Характеристика приміщень житлової групи

	Приміщення	Характеристика
1	Коридори	
2	Холи	
3	Вітальні	
n		

Задача 29

Навести порядок формування господарчих зв'язків із постачальниками



Задача 30

Заповнити таблицю, розшифрувавши терміни й умовні скорочення.

Міжнародні скорочення та позначення в готельному бізнесі

Міжнародні скорочення	Альтернативне позначення	Розшифрування
BB		
HB		
FB		
BO		
All inc		
Ultra all inc		
Max all inc		
VIP all inc		
VIP		
ROH		
BG		
Deluxe		
Superior		
Suite		
Chalet		
SGL		
dep.		

DBL		
TRPL		
Extra Bed		
INF		
CHL CHD		
ADT		
SV		
GV		
MV		
PV		
City tour		
Bellman		
Budget hotel		
Blanket reservation		
Double up		
Full house		
In-house training		
Hotel garni		
Master key (Grandmaster)		
Party ticket		
Pick up the tab		
Rest house		
Room board		
Skipper		
Tourist class		
VAT		
A/C		
CWO		

РОЗДІЛ 2. Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства

Задача 1

Ви плануєте відкрити мережу закладів ресторанного підприємств типу «вітамін-бар». На Вашу думку, які питання потрібно врахувати для успішного та прибуткового розвитку Вашого бізнесу?

Задача 2

Ви працюєте адміністратором ресторану готельно-ресторанного комплексу. До ресторану зателефонував гість з номеру готелю та замовив страви за меню «рум-сервісу» та напої з бару. Опишіть Ваші дії та зазначте вимоги до способу доставляння замовлення до номеру.

Задача 3

Закладу ресторанного господарства було повідомлено про графік планового відключення електроенергії та водопостачання. Які дії потрібно вжити адміністрації закладу задля забезпечення повноцінного функціонування закладу.

Задача 4

Заповніть таблицю

назва н/ф	форма	паніровка	розмір		
			довжина	ширина	висота
Рулет					
Биточки					

Задача 5

Заповніть таблицю

назва н/ф	форма	паніровка	розмір		
			довжина	ширина	висота
Котлети					
Шніцелі					

Задача 6

Ресторан «Аура» готується до обслуговування клієнтів за методом «банкет з частковим обслуговуванням».

Завдання. Запропонуйте і обґрунтуйте склад меню за асортиментом і кількістю страв; сервіровку столу на одного учасника банкету і порядок процесу обслуговування.

Задача 7

Заповнити таблицю

№	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1	Маса при зберіганні стала сірою з неприємним запахом		
2	Котлетна маса пісна		

Задача 8

У готельно-ресторанному комплексі «Панорама» відбувався урочистий захід. На його завершення організатори заходу замовили у приміщенні ресторану фуршет з алкоголем та порційними холодними закусками та десертами. Завдання: скласти орієнтовне меню, підібрати необхідне устаткування, обладнання, посуд для даного заходу.

Задача 9

Меню ресторану «Грааль» це візитна картка закладу, що належить до вищої категорії закладів ресторанного господарства. Однак діагностика меню показала, що страви, які є основними, на думку шеф-кухаря, не користуються попитом та мають низький рівень продажів. Тому прийнято рішення здійснити меню-інженеринг з метою підвищення рівня прибутковості ресторану «Грааль».

Завдання Запропонуйте змінити загальний вигляд меню, що дасть змогу отримати прибуток від продажу страв «аутсайдерів». Також вкажіть, які страви, на Ваших погляд, слід віднести до категорії «зірки», «собаки», «робочі конячки», «загадки». Відповідь обґрунтуйте.

Задача 10

Заповнити таблицю

№	проблема	причина	шляхи попередження
1	В котлетній масі шматки не розмішаного хліба, вироби мають клейку консистенцію		
2	Маса має кислуватий присмак і запах		

Задача 11

Заповнити таблицю

№	проблема	причина	шляхи попередження
1	Паніровка потрапила в середину виробів з котлетної маси		
2	Кругляки риби розрізані, форма краю нерівна.		

Задача 12

Заповнити таблицю

№	проблема	причина	шляхи попередження
1	Борошняна паніровка відстала, мокра, клейка.		
2	Риба має гіркуватий смак.		

Задача 13

В меню закладу ресторанного господарства в наявності є декілька рибних страв. Але, при замовленні однієї з страв виявилось, що на кухні закінчився основний інгредієнт страви (лосось), внаслідок чого виконати замовлення стало неможливим, клієнт незадоволений. Коротко опишіть причини з яких сталася дана ситуація, зазначте коригувальні дії та запобіжні дії з метою уникнення даної ситуації на майбутнє.

Задача 14

В закладі ресторанного господарства типу бар 20 грудня замовили сніданок на 20 осіб. Серед замовлених страв є пюре. Розрахуйте згідно з наведеною нижче рецептурою, скільки картоплі потрібно на приготування вищезазначеної страви. Обґрунтуйте свою відповідь.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (г)	
		Брутто	Нетто
1	Картопля	?	126
2	Молоко	24	24
3	Масло вершкове	10	10
			150/10

Задача 15

Розрахуйте кількість табуретів, які можна поставити біля барної стойки довжиною 3,5 м.

Задача 16

Яку максимальну кількість посадкових місць можна розмістити в торговому залі ресторану класу «люкс» площею 100 м²? 250 м²?

Задача 17

Яку максимальну кількість столиків, розрахованих на 4 персони, можна помістити в торговельному залі ресторану площею 80 м²? 200 м²?

Задача 18

Розрахуйте максимальну кількість посадкових місць в торговому залі кафе площею 46 м²? 120 м²?

Задача 19

У торговому залі їдальні максимально можна розмістити 50 посадкових місць. Виходячи з нормативів, визначте площу торговельного залу закладу.

Задача 20

У торговому залі закусочної максимально можна розмістити 5 столиків на 4 персони. Визначте площу торговельного залу закладу.

Задача 21

Скласти технологічну карту
на страву

Збірник рецептур, № _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА НА СТРАВУ

Найменування продуктів	Норма продуктів на одну порцію, г (нетто)	Розрахунок кількості порцій					
		100	90	70	50	40	30
		кількість продуктів, кг (нетто)					

Короткий опис технологічного процесу

Якісна оцінка готової страви

Трудомісткість приготування страви

Задача 22

Скласти меню заданого типу

Варіанти умов для виконання завдання

№ варіанту	Тип меню	№ варіанту	Тип меню
1	Комплексного обіду	16	Тематичне (до Масляної)
2	Банкетне (до весілля)	17	Бізнес-ланчу
3	Бізнес-ланчу	18	Тематичне (новорічного столу)
4	З вільним вибором страв	19	Денного раціону
5	Денного раціону	20	Банкетне (до весілля)
6	Банкетне (до випускного вечора)	21	З вільним вибором страв
7	Тематичне (новорічного столу)	22	Недільного ранчу
8	Комплексного обіду	23	Комплексного обіду
9	З вільним вибором страв	24	Вегетаріанське
10	Бізнес-ланчу	25	Бізнес-ланчу
11	Тематичне (до Дня закоханих)	26	З вільним вибором страв
12	З вільним вибором страв	27	Недільного ранчу
13	Комплексного обіду	28	Денного раціону
14	Банкетне (до весілля)	29	З вільним вибором страв
15	Пісне	30	Дитяче

(тип закладу, його назва)

Меню

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Висновки:

Задача 19

Ви - адміністратор прес-бару "Омега". Компанія "Санофі в Україні" оформила замовлення на обслуговування чергового прес-ланчу в рамках прес-клубу "Фокус на здоров'я", на який планує запросити близько 20 представників провідних ділових, спеціалізованих видань та інформагенцій країни.

Розробіть перелік заходів щодо підготовки залу прес-бару та технічного оснащення даного заходу.

Задача 20

Ви - адміністратор кафе "Вітамін". Плануються реконструкція та переоснащення закладу: організація дитячого містечка, відкриття кінозалу, кімнати відпочинку, живого куточка.

Запропонуйте кольорову гаму інтер'єру закладу, оснащення дитячого містечка. Підберіть відеоматеріали для демонстрації в кінозалі. Внесіть пропозиції стосовно організації живого куточка.

Задача 21

Ви - керівник кафе "Манго" - отримали дозвіл на організацію літнього майданчика. Запропонуйте декоративно-художнє оформлення, перелік продукції літнього майданчика. Підберіть устаткування для реалізації продукції.

Задача 22

Ведуча реаліті-шоу "Ревізор" Ольга Фреймут здійснила перевірку в японському ресторані вищого класу. Замовлені суші були загорнуті в світлі норі, що є порушенням технології приготування, оскільки норі мають бути темного кольору. Крім того, були допущені помилки щодо розміщення страв. Ємності з соусами і приправи до відповідних страв були поставлені ліворуч, а не праворуч відповідно до японського кулінарного етикету.

Проаналізуйте, чи відповідає даний заклад вищезгаданому класу.

Відповідь обґрунтуйте.

Задача 23

Ви - адміністратор ресторану за спеціальним замовленням (кейтеринг) - оформили замовлення на організацію проведення барбекю.

Розробіть план підготовчих робіт. Підберіть устаткування, інвентар, інструменти для приготування кулінарної продукції на природі та посуд, набори для споживання страв.

Задача 24

У ресторані "Олімпус" класу "люкс" впроваджено послугу - жувальна гумка в подарунок - за умови, якщо клієнт замовить кулінарну продукцію на певну суму.

Чи доречна вищезгадана послуга відповідно до соціальної адресності гостей закладу? Відповідь обґрунтуйте.

Задача 25

Ви - адміністратор ресторану "Стейкхаус. М'ясо і Вино". На даному етапі в закладі активно впроваджуються піар-акції з метою підвищення конкурентоспроможності. Відкрито корпоративний сайт, в якому наявні блоги персоналу, рубрики: "Страва від шефа", "Смакота", "Шедеври кулінарії", "Рум'яне, ніжне, соковите" тощо.

Запропонуйте додаткові перспективні заходи.

Задача 26

Ви - адміністратор ресторану сімейного відпочинку "Лель".

Щоп'ятниці у закладі проводиться тематичний захід "Українські вечорниці".

Запропонуйте програму заходу для дорослих відвідувачів та їхніх дітей. Внесіть пропозиції щодо дизайну та облаштування дитячих ігрових кімнат. Запропонуйте перелік послуг, які можуть надаватись у даному закладі.

Задача 27

Ви - метрдотель ресторану "Вишиванка". До Вас звернувся фуд-дизайнер Том Вулф із Великобританії, який зацікавився українською кухнею та планує написати книгу з рецептами української кухні для зарубіжних телешоу.

Підберіть українські традиційні страви, які символізують нашу державу та найбільш повно розкривають сутність українського кулінарного менталітету.

Задача 28

Ви придбали перший поверх у житловому будинку з метою відкриття ресторанного комплексу на 300 місць. З питання проектування звернулися в архітектурний відділ міста, проте отримали відмову. Аргументи: близька відстань до поверхні ґрунтових вод, велика площа ресторану.

Спрогнозуйте наслідки відкриття ресторану в даному житловому будинку.

Задача 29

Ви - адміністратор кафе "Преміум", яке розміщено на першому поверсі житлового будинку. До Вас надійшла колективна скарга від мешканців, які проживають на другому поверсі, щодо вібрації під час ввімкнення холодильних камер.

Чи відповідають вимогам чинної нормативної документації архітектурно-планувальні та конструктивні показники закладу? Які подальші дії керівництва кафе?

Задача 30

Ви - керівник кафе "Блю-джаз", у складі якого цілодобово функціонує літнє кафе. До Вас надійшли скарги мешканців житлових будинків щодо порушення спокою після 22 години.

Чи правомірне рішення щодо встановлення режиму роботи літнього кафе? Спрогнозуйте наступні дії для вирішення конфліктної ситуації.

Задача 31

Ви - керівник ресторану "Філадельфія". Дизайнер пропонує Вам насичено фіолетовий колір із дзеркальними стінами, під колір стін - скатертини та гардини.

Вкажіть, чи таке поєднання сприяє комфортному відпочинку споживачів. Відповідь обґрунтуйте.

Задача 32

Під час бенкету споживачами була зіпсована ручка входних дверей. На прохання сплатити вартість ручки та її ремонт відвідувачі обурено заявили, що їх ніхто не попереджав про відповідальність та порядок відшкодування завданих збитків.

Які пункти доцільно ввести в договір-замовлення на організацію бенкету зі сторони закладу ресторанного господарства та замовника, аби уникнути можливих конфліктних ситуацій?

Задача 33

Ви - адміністратор кафе "Меланка". При закладі функціонує літній майданчик. Представник фірми-виробника "Оболонь" звернувся до Вас із претензією, чому в холодильних шафах, які були надані в оренду за умовами лізингу, розміщена не тільки фірмова продукція вищезгаданого виробника, а й сторонніх.

Чи правомірні претензії представника фірми "Оболонь"? Яким чином вирішити дану проблему?

Задача 34

Під час оформлення замовлення споживач висловив побажання замінити соус "Майонез" на сметану, що не входить до складу замовленого салату. Офіціант прохання проігнорував. Незадоволений споживач вимагає Книгу відгуків і пропозицій, офіціант відмовляється надати її, аргументуючи тим, що на салат розроблена технологічна картка і зміни в технологію приготування кухарем самостійно не вносяться.

Прокоментуйте ситуацію. Яким чином її можна вирішити?

Задача 35

Ресторан "Панська втіха" здійснює реалізацію кулінарної продукції на літній терасі. Обурений споживач звернувся до офіціанта з претензією, що той приніс замовлену страву "Морський дует", в якій була комаха. Офіціант агресивно намагається переконати клієнта, що комаха потрапила вже після того, як він подав страву і своєї провини в цьому не вбачає. Виник конфлікт.

Яким чином можна було вирішити дану ситуацію без завдання шкоди іміджу закладу?

Задача 36

Ви - керуючий ресторану "Акрополь" і, згідно з побажаннями споживачів, рекомендуєте шеф-кухарю збільшити порцію мусу із королівської доради до рагу із морепродуктів. Проте останній заперечує, аргументуючи своє рішення технологією приготування та розробленою технологічною карткою на дану страву.

Ваше бачення вирішення даної проблеми.

Задача 37

Ви - керівник ресторану "Атлантида" - працюєте спільно з дизайнером щодо облаштування вестибюлю, основного та бенкетного залів.

Запропонуйте оснащення вищевказаних приміщень. Внесіть пропозиції щодо використання малих архітектурних форм, елементів аквадизайну.

Задача 38

Ви працюєте адміністратором ресторану вищого класу. Вам надійшло замовлення для організації обслуговування бенкету - весілля у кількості 100 гостей. Вам необхідно прийняти замовлення для обслуговування бенкету -весілля.

Задача 39

Ви спільно з колегою плануєте відкрити заклад ресторанного господарства швидкого харчування "Смачненько, швиденько". Вам більше до вподоби впровадження в закладі системи самообслуговування D2self (сенсорні термінали публічного доступу, на дисплеях яких наявні меню закладу з фотозображенням продукції, стисла інформація щодо інгредієнтів та теплової обробки сировини), що дає можливість відвідувачу самостійно сформулювати замовлення. Колега заперечує цю ідею та пропонує традиційне обслуговування. Аргументуйте Ваші пропозиції.

Задача 40

Ви - адміністратор ресторану "Мерилін", в якому планується впровадження системи "Ресторан +" переносних комп'ютерів типу PocketPC як робочих блокнотів офіціантів (мобільне робоче місце або мобільний термінал). Проте деякі офіціанти обурюються з приводу нововведення і пропонують залишити стару систему оформлення бланка рахунку - вручну. Аргументуйте переваги системи "Ресторан +".

Задача 41

Ви працюєте хостесом у барі "Саквояж" на 75 місць. У закладі наявний певний асортимент предметів сервірування, проте їх недостатньо для ефективної роботи. Вам доручено поповнити запас посуду та столових наборів.

Здійсніть розрахунок необхідних предметів сервірування відповідно до норм оснащення закладів ресторанного господарства. Проаналізуйте забезпечення закладу посудом, наборами згідно з усіма позиціями. Внесіть пропозиції щодо придбання необхідної кількості предметів сервірування.

Задача 42

Ви - адміністратор кафе загального типу з обслуговуванням офіціантами "Меркурій" структурного підрозділу кооперативного інституту. Після реконструкції бенкетний зал було додатково дооснащено чотиримісними прямокутними обідніми столами (6 штук) габаритними розмірами 120 x 80 см.

Розрахуйте необхідну кількість скатертин та серветок, які потрібно докупити відповідно до норм оснащення столовою білизною закладів ресторанного господарства.

Підберіть скатертини для столів вказаних розмірів.

Задача 43

У ресторані "Ноїв Ковчег" з 15 лютого відбудеться Гастрономічний фестиваль супів. Від шеф-кухаря будуть представлені супи: прозорий суп з фаршированим омлетом; домашній борщ "з печі" з пампушками; суп із домашньою локшиною; гарбузовий крем-суп; уха з дорадо.

Підберіть відповідний посуд для подавання вказаних супів.

Задача 44

Ви - завідувач дієтичного відділення їдальні при промисловому металургійному підприємстві. Загальна кількість місць у їдальні - 400. Для організації дієтичного харчування виділяється 20 % від загальної кількості місць. Розрахуйте кількість місць у дієтичному відділенні.

Задача 45

Ви - адміністратор кафе "Бістро". До вас звернувся касир зі скаргою на те, що йому заважають акустична система, яка розміщується позаду нього, та постійна музика.

Укажіть, до яких порушень функцій організму може призвести постійний шум.

Здійсніть заходи щодо запобігання шкідливому впливу.

Задача 46

Ви - адміністратор фітобару "Чайна філософія" при спортивному комплексі. Режим роботи закладу - від 11 до 20 години. У Вашому підпорядкуванні працюють два бармени та два офіціанти.

Складіть графік виходу на роботу працівників закладу.

Задача 47

Ви - адміністратор ресторану "Хуторок Ля Мер" і одночасно є керівником технологічної практики студента кооперативного коледжу. Проінструкуйте студента-практиканта щодо процесу підготовки торговельного залу до обслуговування.

Задача 48

Ви - адміністратор ресторану "Селена" - координуйте роботу офіціанта, який стажується у закладі та на даний час сервірує стіл до вечері. Порекомендуйте форми складання серветок.

Задача 49

Ви - адміністратор ресторану, в якому плануються реконструкція будівлі з переорієнтацією закладу на грузинську кухню та зміна назви ресторану на "Тбілісі". Вкажіть напрями архітектурно-художнього конструювання будівлі, дизайну, підбору національного посуду, національних кулінарних страв.

Задача 50

Ви - адміністратор новоствореного пабу "Пивовар".

Відповідно до концепції закладу було замовлено дерев'яні стільці у вигляді пивних бочок. Проте споживачі скаржаться на незручність під час сидіння, оскільки їх висота сягає до 900 мм, опора для ніг - відсутня.

Яким чином владнати ситуацію? Яку вимогу варто враховувати для забезпечення комфортності гостей?

ДЛЯ НОТАТОК

[illegible]