

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**О.О. Сімакова, О.А. Боднарук**

## **ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг  
2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**О.О. Сімакова, О.А. Боднарук**

## **ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні  
кафедри технологій в ресторанному  
господарстві, готельно-ресторанної  
справи та підприємництва  
Протокол № 6  
від “4” грудня 2020 р.

Схвалено навчально-методичною  
радою ДонНУЕТ  
Протокол № 4  
від “17” грудня 2020 р.

Кривий Ріг  
2020

УДК 641.5(075.8)  
С 37

Сімакова, О. О.

**С 37** Організація ресторанного господарства [Текст] : метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; О. О. Сімакова, О. А. Боднарук – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 100 с.

Методичні рекомендації призначені для студентів всіх форм здобуття вищої освіти і покликані допомогти студентам організувати вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» завдяки інформації щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських і лабораторних занять, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються студентами протягом вивчення дисципліни. Методичні рекомендації містять перелік питань для підготовки до поточного та підсумкового форм контролю, перелік рекомендованої літератури.

© Сімакова О. О., Боднарук О. А., 2020  
© Донецький національний  
університет економіки й торгівлі імені Михайла  
Туган-Барановського, 2020

## ЗМІСТ

	Стор.
<b>ВСТУП</b> .....	5
<b>ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ</b> .....	6
<b>ЧАСТИНА 2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ</b> .....	11
<u>I семестр</u>	
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства .....	
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства .....	12
<u>II семестр</u>	
Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення.....	14
Змістовий модуль 4. Організація банкетів та прийомів.....	16
<b>ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ</b> .....	
<u>I семестр</u>	
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства .....	17
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства .....	24
<u>II семестр</u>	
Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення.....	
Змістовий модуль 4. Організація банкетів та прийомів.....	

## ВСТУП

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» спрямована на формування у студентів комплексу знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з оперативного планування в закладах ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації постачання та раціональної організації праці на підприємствах; формування у студентів комплексу знань стосовно організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з організації процесу обслуговування споживачів та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Метою даних методичних рекомендацій є систематизація теоретичного матеріалу, підготовка до практичних і семінарських занять, перевірка отриманих знань тестуванням, рішенням ситуаційних задач.

Мета дисципліни – формування у студентів комплексу знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання дисципліни – теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації закладів ресторанного господарства; оперативного планування в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; організації постачання закладів ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції; організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства, особливостей обслуговування банкетів та прийомів, розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Предмет дисципліни – загальні закономірності розвитку організаційно-технологічних процесів, а також характерні для окремих секторів сфери послуг принципи, механізми і форми, організація процесів виробництва в закладах ресторанного господарства, організація обслуговування споживачів, організація обслуговування банкетів та прийомів, особливості обслуговування певних контингентів споживачів.

**ЧАСТИНА 1.**  
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ**

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова</b> (для студентів спеціальностей: 181 "Харчові технології", 241 «Готельно-ресторанна справа»)
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний/осінній</b>
Кількість кредитів	<b>10</b>
Загальна кількість годин	<b>300</b>
Кількість змістових модулів	<b>4</b>
Лекції, годин	<b>90</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>60</b>
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	<b>150</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>5</b>
самостійної роботи студента	<b>5</b>
Вид контролю	<b>екзамен, курсова робота</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – формування у студентів комплексу знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

**Завдання:** теоретична та практична підготовка фахівців з питань організації закладів ресторанного господарства; оперативного планування в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; організації постачання закладів ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції; організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства, особливостей обслуговування банкетів та прийомів, розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

**Предмет:** загальні закономірності розвитку організаційно-технологічних процесів, а також характерні для окремих секторів сфери послуг принципи, механізми і форми, організація процесів виробництва в закладах ресторанного господарства, організація обслуговування споживачів, організація обслуговування банкетів та прийомів, особливості обслуговування певних контингентів споживачів.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.
2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика закладів ресторанного господарства.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.
8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства.
9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.
10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
12. Організація роботи спеціалізованих цехів.
13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.
14. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
15. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
16. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства.
17. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства.
18. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства.
19. Професійний етикет та етикет поведінки за столом.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства</b>					
Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	7	2	2		3
Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства	6	2	2		2
Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства	6	2	2		2
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	8	2	2		4
Тема 5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства	12	4	2		6



з повним виробничим циклом					
Тема 6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	15	4	4		7
Тема 7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства	12	2	4		6
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>66</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
<b>Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства</b>					
Тема 8. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства	9	2	1		6
Тема 9. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	11	4	1		6
Тема 10. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	20	4	6		10
Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	16	2	4		10
Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів	8	2	2		4
Тема 13. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	8	2	2		4
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>72</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>40</b>
<b>Змістовий модуль 3. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення</b>					
Тема 1. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	24	8	6		10
Тема 2. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	29	10	4		15
Тема 3. Особливість організації обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства	29	10	4		15
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>82</b>	<b>28</b>	<b>14</b>		<b>40</b>
<b>Змістовий модуль 4. Організація банкетів та прийомів</b>					
Тема 4. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства	28	10	4		14
Тема 5. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства	26	10	4		12
Тема 6. Професійний етикет та	26	8	4		14

етикет поведінки за столом					
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>80</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>40</b>
<b>Усього</b>	<b>300</b>	<b>90</b>	<b>60</b>		<b>150</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1</b>		
1	Семінар – запитань і відповідей Основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.	2
2	Семінар з виконанням практичних задач Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства (за № варіанту).	2
3	Семінар – запитань і відповідей Класифікація закладів ресторанного господарства.	2
4	Семінар – запитань і відповідей Характеристика типів закладів ресторанного господарства.	2
5	Семінар з виконанням практичних задач Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
6	Семінар з виконанням практичних задач Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
7	Семінар – запитань і відповідей Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць.	2
8	Семінар з виконанням практичних задач Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Нормування праці в закладах ресторанного господарства. Аналіз фотографії робочого дня та виявлення непродуктивних або нехарактерних для робітника витрат робочого часу, розробка пропозицій з удосконалення використання робочого часу (за № варіанту).	2

<b>Змістовий модуль 2</b>		
10	Семінар з виконанням практичних задач Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства (за № варіанту).	2
11	Семінар – запитань і відповідей Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства (овочевого та цеху обробки зелені).	2
12	Семінар – запитань і відповідей Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства (мясного, рибного, м'ясо-рибного, птахогольового).	2
13	Практичне заняття Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць.	2
14	Семінар з виконанням практичних задач Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства. Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць.	2
15	Семінар з виконанням практичних задач Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства. Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць.	2
16	Семінар – запитань і відповідей Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.	2
17	Семінар – запитань і відповідей Організація роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.	2
<b>Змістовий модуль 3</b>		
18	Семінар – розгорнута бесіда Характеристика приміщень для споживачів. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	2
19	Семінар – розгорнута бесіда Характеристика столового посуду (порцеляновий, фаянсовий, керамічний, металевий, скляний, кришталевий) та наборів.	2
20	Практичне заняття Вивчення посуду та наборів, які використовуються у закладах ресторанного господарства.	2
21	Семінар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Характеристика столової білизни. Правила складання	2

	серветок. Встановлення залежності вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства; встановлення залежності вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування. Опанування способів заміни скатертин та складання серветок.	
22	Семинар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Попереднє сервірування столу на сніданок, обід, вечерю. Набуття практичних навичок сервірування столів на сніданок, обід, вечерю в закладах ресторанного господарства.	2
23	Семинар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Правила та техніка подавання страв і напоїв. Моделювання процесу обслуговування споживачів. Набуття практичних навичок подавання холодних закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, виногорітчаних виробів.	2
24	Семинар з виконанням практичних задач Характеристика методів і форм обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень. Вирішення ситуаційних завдань: моделювання процесу обслуговування споживачів.	2
<b>Змістовий модуль 4</b>		
25	Семинар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Основні принципи організації банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.	2
26	Семинар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Основні принципи організації банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.	2
27	Семинар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Організація банкету-фуршету, банкету-коктейлю. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-фуршеті, банкеті-коктейлі.	2
28	Семинар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Організація банкету-чай, банкету-кава. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-чай, банкеті-кава.	2

29	Семинар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Організація прийомів. Моделювання процесу обслуговування прийому за протоколом.	2
30	Семинар – розгорнута бесіда (з виконанням індивідуальних завдань) Організація тематичних заходів. Моделювання технологічного процесу сервісного обслуговування тематичних заходів у закладах ресторанного господарства. Підготовка і презентація тематичних столів.	2
<b>Всього</b>		<b>60</b>

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

### Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

#### 1 семестр

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговоренн я теоретичних питань теми	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>					
Тема 1	1		2		3
Тема 2		4	2		6
Тема 3	1		2		3
Тема 4	1		2		3
Тема 5		4	2		6
Тема 6		4	2		6
Тема 7	1		2		3
Тема 8		4	2		6
Тема 9		4	2		6
Разом змістовий модуль 1	4	20	18	10	52
<b>Змістовий модуль 2</b>					
Тема 10		4	2		6
Тема 11	1		2		3
Тема 12	1		2		3
Тема 13		4			4
Тема 14		4	2		6
Тема 15		4	2		6
Тема 16	1		2		3
Тема 17	1		2		3

Разом змістовий модуль 2	4	16	14	14	48
Разом					<b>100</b>

## 2 семестр

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 3</b>					
Тема 18	1		1		2
Тема 19	1		1		2
Тема 20		2			2
Тема 21		2	1		3
Тема 22		2	1		3
Тема 23		2	1		3
Тема 24		2	1		3
Разом змістовий модуль 1	2	10	6	7	25
<b>Змістовий модуль 4</b>					
Тема 25		2	1		3
Тема 26		2	1		3
Тема 27		2	1		3
Тема 28		2	1		3
Тема 29		2	1		3
Тема 30		2	1		3
Разом змістовий модуль 2		12	6	7	25
Разом					<b>50</b>

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
15	20	15		

**Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни**

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

**ЧАСТИНА 2.**  
**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ**  
**ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ**



## 1 СЕМЕСТР

### ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### Тема 1. Основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства. Семінар – запитань і відповідь

*1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями самостійного вивчення:*

1. Загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства та особливості їх управлінської діяльності.
2. Вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика загальних вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика відмінних для закладів певного типу і класу вимог.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.*

#### Тема 2. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Семінар з виконанням практичних задач

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
2. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
3. Основні вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
4. Особливості надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

*2. Практична задача «Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства».*

#### **Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: проаналізувати послуги закладів ресторанного господарства різного типу.
2. Виконання завдання: визначити комплекс послуг, які надає заклад ресторанного господарства.

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Визначити комплекс послуг дитячого кафе «Капітошка»
2.	Визначити комплекс послуг студентської їдальні
3.	Визначити комплекс послуг ресторану при готелі
4.	Визначити комплекс послуг ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Визначити комплекс послуг кафе української кухні «У Солохи»
6.	Визначити комплекс послуг кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Визначити комплекс послуг ресторану японської кухні «Сакура»

8.	Визначити комплекс послуг пабу «Бочка»
9.	Визначити комплекс послуг загальнодоступної їдальні
10.	Визначити комплекс послуг ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Визначити комплекс послуг м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Визначити комплекс послуг ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Визначити комплекс послуг ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Визначити комплекс послуг молодіжного кафе «Джинс»
15.	Визначити комплекс послуг ресторану французької кухні «Париж»
16.	Визначити комплекс послуг кафе при бізнес-центрі
17.	Визначити комплекс послуг піцерії
18.	Визначити комплекс послуг кафе-бургерної «Обжора»
19.	Визначити комплекс послуг рибного ресторану «Боцман»
20.	Визначити комплекс послуг ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Дайте характеристику загальних термінів та визначень понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню.
2. Перелічіть послуги закладів ресторанного господарства.
3. Охарактеризуйте кожну з груп послуг.
4. Перелічіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте кожну з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.

**Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства.  
Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
4. Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
5. Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування.
6. Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від місця функціонування.
7. Класифікація закладів ресторанного господарства за потужністю.
8. Класифікація закладів ресторанного господарства за характером контингенту.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.*

**Тема 4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.  
Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Сукупність ознак торговельно-виробничої діяльності за якими визначається тип закладу ресторанного господарства.
  2. Основні типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика.
  3. Класифікація ресторанів, барів, кафе, закусточних, їдалень і буфетів.
2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.

**Тема 5. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.  
Семінар з виконанням практичних задач**

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Фактори, що впливають на виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства.
2. Основні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх характеристика.
3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з не повним виробничим циклом.

2. Практична задача «Моделювання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства».

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: охарактеризувати виробничо-торговельну структуру з закладів ресторанного господарства з повним і не повним виробничим циклом.

2. Виконання завдання: змоделювати виробничо-торговельну структуру для закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для дитячого кафе «Капітошка»
2.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для студентської їдальні
3.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану при готелі
4.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе української кухні «У Солохи»
6.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для пабу «Бочка»
9.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для загальнодоступної їдальні
10.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для м'ясного ресторану «33 корови»

12.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для молодіжного кафе «Джинс»
15.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану французької кухні «Париж»
16.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе при бізнес-центрі
17.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для піцерії
18.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе-бургерної «Обжора»
19.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для рибного ресторану «Боцман»
20.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Дайте визначення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Перелічіть основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.
3. Дайте характеристику основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.
4. Перелічіть вимоги, що висуваються до розміщення основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.

**Тема 6. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.**

**Семінар з виконанням практичних задач**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування.
2. Асортиментний мінімум для різних закладів ресторанного господарства.
3. Види меню, вимоги до його оформлення.
4. Вимоги до складання меню, порядок розташування страв в меню.

*2. Практична задача «Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: розглянути види меню та вимоги до їх складання.
2. Виконання завдання: скласти виробничу програму закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Скласти виробничу програму дитячого кафе «Капітошка»
2.	Скласти виробничу програму студентської їдальні

3.	Скласти виробничу програму ресторану при готелі
4.	Скласти виробничу програму ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Скласти виробничу програму кафе української кухні «У Солохи»
6.	Скласти виробничу програму кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Скласти виробничу програму ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Скласти виробничу програму пабу «Бочка»
9.	Скласти виробничу програму загальнодоступної їдальні
10.	Скласти виробничу програму ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Скласти виробничу програму м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Скласти виробничу програму ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Скласти виробничу програму ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Скласти виробничу програму молодіжного кафе «Джинс»
15.	Скласти виробничу програму ресторану французької кухні «Париж»
16.	Скласти виробничу програму кафе при бізнес-центрі
17.	Скласти виробничу програму піцерії
18.	Скласти виробничу програму кафе-бургерної «Обжора»
19.	Скласти виробничу програму рибного ресторану «Боцман»
20.	Скласти виробничу програму ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

***Контрольні питання:***

1. Дати визначення меню та асортименту страв.
2. Загальні вимоги до складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів і класів.
3. Структура виробничої програми і правила її складання.
4. Загальні правила розташування груп страв у меню.
5. Правила розташування страв у групах страв.

**Тема 7. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.  
Вимоги до організації робочих місць.  
Семинар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Завдання і зміст раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.
3. Розміщення інструменту й інвентарю, а також сировини і напівфабрикатів на робочих місцях.
4. Підбір працівників та їх розміщення.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.*

**Тема 8. Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.  
Семінар з виконанням практичних задач**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
2. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці.
3. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика графіків виходу на роботу.

*2. Практична задача «Модельовання раціональних режимів праці та відпочинку. Складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: розглянути посадові інструкції зав. виробництвом, шеф-кухаря, кухаря (в залежності від розряду), кондитера (в залежності від розряду), адміністратора, офіціанта, бармена.

2. Виконання завдання: скласти графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Скласти графік виходу на роботу працівників дитячого кафе «Капітошка»
2.	Скласти графік виходу на роботу працівників студентської їдальні
3.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану при готелі
4.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Скласти графік виходу на роботу працівників кафе української кухні «У Солохи»
6.	Скласти графік виходу на роботу працівників кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Скласти графік виходу на роботу працівників пабу «Бочка»
9.	Скласти графік виходу на роботу працівників загальнодоступної їдальні
10.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Скласти графік виходу на роботу працівників м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Скласти графік виходу на роботу працівників молодіжного кафе «Джинс»
15.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану французької кухні «Париж»
16.	Скласти графік виходу на роботу працівників кафе при бізнес-центрі
17.	Скласти графік виходу на роботу працівників піцерії
18.	Скласти графік виходу на роботу працівників кафе-бургерної «Обжора»

19.	Скласти графік виходу на роботу працівників рибного ресторану «Боцман»
20.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Назвіть основні напрямки раціональної організації праці.
2. Дайте характеристику наукової організації праці.
3. Назвіть основні напрямки наукової організації праці.
4. Перелічіть фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.
5. Назвіть основні види розподілу та кооперації праці.
6. У чому полягає сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці? Назвіть напрямки їх удосконалення.
7. Назвіть принципи управління персоналом.
8. Запропонуйте шляхи удосконалення підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.
9. Дайте характеристику основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.
10. Дайте характеристику та приведіть основні принципи складання графіків виходу на роботу.

**Тема 9. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.  
Семінар з виконанням практичних задач**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві.
2. Система норм праці, що використовується у закладах ресторанного господарства.
3. Види норм праці та їх класифікація.
4. Характеристика та принципи застосування методів нормування праці у закладах ресторанного господарства.
5. Класифікація витрат робочого часу.

*2. Індивідуальне тестування.*

*3. Практична задача «Аналіз фотографії робочого дня та виявлення непродуктивних або нехарактерних для робітника витрат робочого часу, розробка пропозицій з удосконалення використання робочого часу».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: засвоїти задачі та методи нормування праці в закладах ресторанного господарства.

2. Виконання завдання: проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для робітника витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 5 розряду м'ясного цеху ресторану витрати робочого





	часу
18.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 4 розряду гарячого цеху витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу
19.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 4 розряду холодного цеху витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу
20.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кондитера фабрики-заготовчої витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу

3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

***Контрольні питання:***

1. У чому полягає значення нормування праці в ресторанному господарстві?
2. Назвіть види норм праці.
3. Назвіть принципи, які покладені в основу нормування праці.
4. Дайте характеристику методів нормування праці.
5. Дайте характеристику робочого часу.
6. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу.
7. Дайте характеристику регламентованих та нерегламентованих перерв.
8. У чому полягає сутність дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу?
9. Вкажіть етапи та методіку проведення фотографії робочого часу.
10. Порядок складання фактичного та нормованого (проектованого) балансів робочого часу.
11. Яким чином проводиться розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу?
12. Запропонуйте шляхи зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання робочого часу.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.  
ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ ТА ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМ ЗАКЛАДІВ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Тема 10. Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах  
ресторанного господарства.  
Семінар з виконанням практичних задач**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства.
2. Види та джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
3. Основні принципи та технологічний процес руху товарів в закладах ресторанного господарства.
4. Критерії відбору постачальників.
5. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

*2. Практична задача «Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: розглянути переваги довгострокового планування постачання, визначити критерії, які необхідно брати до уваги при виборі постачальника, розглянути способи доставки товарів до закладів ресторанного господарства, ознайомитися з структурою договору постачання товару.

2. Виконання завдання: організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу ресторанного господарства(за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для дитячого кафе «Капітошка»
2.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для студентської їдальні
3.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану при готелі
4.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе української кухні «У Солохи»
6.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для пабу «Бочка»
9.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для загальнодоступної їдальні
10.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для молодіжного кафе «Джинс»
15.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану французької кухні «Париж»
16.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе при бізнес-центрі
17.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для піцерії
18.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе - бургерної «Обжора»
19.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для рибного ресторану «Боцман»
20.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Які існують форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства?
2. У чому полягає транзитна і складська форми постачання і які товари вимагають застосування даних форм постачання до закладів ресторанного господарства?
3. Які існують способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства?
4. Як розраховується добова потреба закладів у сировині і продовольчих товарах?
5. Як розраховується річна потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді, наборах?
6. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах; устаткування та інвентар складських приміщень.
7. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?
8. Які правила зберігання продовольчих товарів?

**Тема 11. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства (овочевого та цеху обробки зелені).  
Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Особливості застосування принципів раціональної організації виробничого процесу в сучасних умовах.
2. Вимоги до розташування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
3. Організація роботи овочевого цеху.
4. Організація роботи цеху обробки зелені.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.*

**Тема 12. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства (мясного, рибного, м'ясо-рибного, птахогольового).  
Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Організація роботи м'ясного цеху.
2. Організація роботи рибного цеху.
3. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
4. Організація роботи птахогольового цеху.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.*

**Тема 13. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства (практична задача).  
Практичне заняття**

*1. Практична задача «Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: засвоїти навички підбору відповідного обладнання, інвентарю, інструментів та раціональної організації робочих місць у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.

2. Виконання завдання: організувати роботу заготівельних цехів закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Організувати роботу доготовочного цеху дитячого кафе «Капітошка»
2.	Організувати роботу овочевого цеху студентської їдальні
3.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху ресторану при готелі
4.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Організувати роботу овочевого цеху кафе української кухні «У Солохи»
6.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Організувати роботу овочевого цеху пабу «Бочка»
9.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху загальнодоступної їдальні
10.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Організувати роботу м'ясного цеху м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Організувати роботу доготовочного цеху молодіжного кафе «Джинс»
15.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану французької кухні «Париж»
16.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе при бізнес-центрі
17.	Організувати роботу доготовочного цеху піцерії
18.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе - бургерної «Обжора»
19.	Організувати роботу рыбного цеху рыбного ресторану «Боцман»
20.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Які цехи закладів ресторанного господарства відносяться до заготівельних?
2. Назвіть вимоги до розташування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
3. Які заготівельні цехи передбачають в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом?
4. Які заготівельні цехи передбачають в закладах ресторанного господарства з неповним виробничим циклом?
5. Які технологічні операції здійснюються в овочевому цеху заготівельних закладів ресторанного господарства?
6. Які технологічні операції здійснюються в овочевому цеху доготовочних закладів ресторанного господарства?

7. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в овочевих цехах закладів ресторанного господарства.
8. Які технологічні лінії організуються у м'ясних цехах?
9. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в м'ясних цехах закладів ресторанного господарства.
10. Які технологічні лінії організуються у рибних цехах?
11. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в рибних цехах закладів ресторанного господарства.
12. Назвіть асортимент сільськогосподарської птиці, з якої виготовляються напівфабрикати у птахо гольових цехах заготівельних закладів ресторанного господарства.
13. Які технологічні лінії організуються у птахогольових цехах?
14. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в птахогольових цехах закладів ресторанного господарства.

#### **Тема 14. Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства. Семінар з виконанням практичних задач**

##### *1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Вимоги до розташування доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
2. Основні технологічні лінії, які виділяються у холодному цеху.
3. Основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства.

##### *2. Практична задача «Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».*

##### **Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: засвоїти навички підбору відповідного обладнання, інвентарю, інструментів та раціональної організації робочих місць у холодному цеху закладів ресторанного господарства.

2. Виконання завдання: організувати роботу холодного цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Організувати роботу холодного цеху дитячого кафе «Капітошка»
2.	Організувати роботу холодного цеху студентської їдальні
3.	Організувати роботу холодного цеху ресторану при готелі
4.	Організувати роботу холодного цеху ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Організувати роботу холодного цеху кафе української кухні «У Солохи»
6.	Організувати роботу холодного цеху кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Організувати роботу холодного цеху ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Організувати роботу холодного цеху пабу «Бочка»
9.	Організувати роботу холодного цеху загальнодоступної їдальні
10.	Організувати роботу холодного цеху ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Організувати роботу холодного цеху м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Організувати роботу холодного цеху ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»

13.	Організувати роботу холодного цеху ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Організувати роботу холодного цеху молодіжного кафе «Джинс»
15.	Організувати роботу холодного цеху ресторану французької кухні «Париж»
16.	Організувати роботу холодного цеху кафе при бізнес-центрі
17.	Організувати роботу холодного цеху піцерії
18.	Організувати роботу холодного цеху кафе - бургерної «Обжора»
19.	Організувати роботу холодного цеху рибного ресторану «Боцман»
20.	Організувати роботу холодного цеху ресторану європейської кухні «Егоїст»

- Презентація результатів роботи в групі.
- Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

- Які цехи закладів ресторанного господарства відносяться до доготівельних?
- Назвіть вимоги до розташування доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
- Які технологічні операції здійснюються в холодному цеху закладів ресторанного господарства?
- Які технологічні лінії організовуються в холодному цеху?
- Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства.

**Тема 15. Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства.  
Семінар з виконанням практичних задач**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

- Основні технологічні лінії, які виділяються у гарячому цеху.
- Основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

*2. Практична задача «Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: засвоїти навички підбору відповідного обладнання, інвентарю, інструментів та раціональної організації робочих місць у гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

2. Виконання завдання: організувати роботу гарячого цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Організувати роботу гарячого цеху дитячого кафе «Капітошка»
2.	Організувати роботу гарячого цеху студентської їдальні
3.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану при готелі
4.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Організувати роботу гарячого цеху кафе української кухні «У Солохи»
6.	Організувати роботу гарячого цеху кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану японської кухні «Сакура»

8.	Організувати роботу гарячого цеху пабу «Бочка»
9.	Організувати роботу гарячого цеху загальнодоступної їдальні
10.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Організувати роботу гарячого цеху м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Організувати роботу гарячого цеху молодіжного кафе «Джинс»
15.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану французької кухні «Париж»
16.	Організувати роботу гарячого цеху кафе при бізнес-центрі
17.	Організувати роботу гарячого цеху піцерії
18.	Організувати роботу гарячого цеху кафе - бургерної «Обжора»
19.	Організувати роботу гарячого цеху рибного ресторану «Боцман»
20.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Які технологічні операції здійснюються в гарячому цеху закладів ресторанного господарства?
2. Які технологічні лінії організуються в гарячому цеху?
3. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

**Тема 16. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.  
Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Вимоги до розташування спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства.
2. Організація роботи кондитерського цеху.
3. Організація роботи борошняного цеху.
4. Організація роботи кулінарного цеху.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.*

**Тема 17. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.  
Семінар – запитань і відповідь**

*1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Вимоги до розташування допоміжних виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства.
2. Організація роботи мийної столового посуду.
3. Організація роботи мийної кухонного посуду.
4. Організація роботи мийної буфету.
5. Організація роботи приміщення для нарізання хліба.
6. Організація роботи сервізної.

7. Організація роботи роздавальної.
2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.
3. Індивідуальне тестування.

## 2 СЕМЕСТР

### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЙОГО МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

#### **Тема 18. Характеристика приміщень для споживачів. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Семинар – розгорнута бесіда**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Характеристика основних приміщень для споживачів.
2. Характеристика освітлення як елемент інтер'єру закладу.
3. Характеристика допоміжних приміщень для організації обслуговування споживачів.
4. Меблі для споживання їжі в залах закладів та поза їх межами.
5. Меблі та обладнання для транспортування посуду, страв у залах закладів.
6. Меблі та обладнання для відпускання їжі та зберігання посуду і білизни в залах закладів.
7. Характеристика обладнання для «шведських столів», «шведських ліній».
8. Характеристика барних табуретів.
9. Характеристика та різновиди сервантів для офіціантів.
10. Вплив стилю на підбір обладнання та меблів.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.*

#### **Тема 19. Характеристика столового посуду (порцеляновий, фаянсовий, керамічний, металевий, скляний, кришталевий) та наборів. Семинар – розгорнута бесіда**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Асортимент і призначенням столового посуду та наборів.
2. Правилами експлуатації столового посуду та наборів (зберігання, транспортування, підготовки до використання, полірування, миття і т. ін.).
3. Техніка полірування столового посуду та наборів і його транспортування в зал.
4. Матеріали для посуду при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
5. Характеристика та призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду.
6. Характеристика та призначення керамічного посуду, який використовується в закладах харчування.
7. Асортимент металевих посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
8. Характеристика основних та додаткових наборів та їх призначення.



9. Характеристика видів оброблення кришталю залежно від виду посуду.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження.

## **Тема 20. Вивчення посуду та наборів, які використовуються у закладах ресторанного господарства.**

### **Практичне заняття**

*Практична робота «Вивчення посуду та наборів, які використовуються у закладах ресторанного господарства».*

#### **Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: ознайомитися з асортиментом і призначенням столового посуду та наборів, з правилами експлуатації столового посуду та наборів (зберігання, транспортування, підготовки до використання, полірування, миття і т. ін.).

2. Виконання завдання:

а) ознайомитися з асортиментом посуду, його призначенням та підготовкою до використання;

б) робота з порцеляновим, фаянсовим та керамічним посудом:

- розсортувати наданий посуд (тарілки та чашки) по видах і призначенню;
- відпрацювати техніку полірування тарілок та чашок;
- винести посуд до підсобного столика (виносити стопками на ручнику, на підносі, три тарілки в одній руці, виносити чашки, блюдця і різний фаянсовий посуд на підносі).

в) робота з скляним посудом:

- розсортувати наданий посуд (чарки та бокали) по видах і призначенню;
- відпрацювати техніку полірування чарок і бокалів;
- винести посуд до підсобного столика двома способами.

г) робота з столовими наборами:

- розсортувати наданий посуд (столові набори) по видах і призначенню;
- відпрацювати техніку полірування столових наборів;
- винести столові набори до підсобного столика двома способами;
- застосувати допоміжні набори за призначенням;
- відпрацювати перекладання продуктів за допомогою виделки і ложки.

3. Підведення підсумків заняття.

#### **Контрольні питання:**

1. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.
2. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, вкажіть їх перевагу і недоліки
3. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сфери їх застосування.
4. Охарактеризуйте асортимент паперового посуду і визначте сфери його застосування.
5. Визначте основні відмінності посуду та наборів вітчизняного виробника від посуду іноземних виробників.
6. Дайте характеристику асортименту посуду зі скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.
7. Охарактеризуйте асортимент скляного та кришталевого посуду, який використовується в ресторанах і барах різних класів.

## **Тема 21. Характеристика столової білизни. Правила складання серветок. Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Різновиди столової білизни.
2. Встановлення залежності вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства.
3. Способи покриття столу скатертиною та техніку заміни скатертини.
4. Залежність вибору способу складання серветок від виду обслуговування.

*2. Практична робота «Опанування способів заміни скатертин та складання серветок».*

### **Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: вивчити різновиди столової білизни; встановити залежність вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства.
2. Виконання завдання:
  - встановити квадратний і прямокутний столи;
  - вибрати скатертини потрібного розміру;
  - відпрацювати кожен спосіб накриття столу скатертиною;
  - закріпити і відпрацювати техніку заміни скатертини;
  - підібрати серветки, які вдало поєднуються з скатертиною;
  - закріпити і відпрацювати прийоми та навички складання серветок.
3. Підведення підсумків заняття.

### **Контрольні питання:**

1. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
2. Дайте характеристику льняних скатертин класичних розмірів вітчизняного виробництва.
3. Дайте характеристику скатертин іноземного виробництва і визначте сферу їх застосування.
4. Дайте характеристику серветкам вітчизняного та іноземного виробництва, які мають утилітарне і декоративне призначення в закладах ресторанного господарства.
5. Визначте сферу використання ручників та дайте їм характеристику.
6. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до рушників, та визначте сферу їх використання.

## **Тема 22. Попереднє сервірування столу на сніданок, обід, вечерю. Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Характеристика видів посуду, який використовують для сервірування.
2. Підготовка столового посуду і наборів до сервірування.
3. Попереднє сервірування столу в їдальні, кафе із самообслуговуванням при споживанні їжі сидячи.

*2. Практична робота «Набуття практичних навичок сервірування столів на сніданок, обід, вечерю в закладах ресторанного господарства».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: ознайомитися з варіантами сервірування столу для сніданку, обіду, вечері.
2. Виконання завдання:
  - встановити квадратний і прямокутний столи;
  - підготувати для сервірування столів столову білизну;
  - підготувати для сервірування столів тарілки, столові набори, скляний посуд;
  - закріпити і відпрацювати техніку сервірування столу для сніданку (для різних типів закладів ресторанного господарства);
  - закріпити і відпрацювати техніку сервірування столу для обіду (для різних типів закладів ресторанного господарства);
  - закріпити і відпрацювати техніку сервірування столу для вечері (для різних типів закладів ресторанного господарства).
3. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
2. Дайте характеристику льняних скатертин класичних розмірів вітчизняного виробництва.
3. Дайте характеристику скатертин іноземного виробництва і визначте сферу їх застосування.
4. Дайте характеристику серветкам вітчизняного та іноземного виробництва, які мають утилітарне і декоративне призначення в закладах ресторанного господарства.
5. Визначте сферу використання ручників та дайте їм характеристику.
6. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до рушників, та визначте сферу їх використання.

**Тема 23. Правила та техніка подавання страв і напоїв.  
Семінар з виконанням практичних задач  
Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Характеристика процесу зустрічі та розсаджування гостей.
2. Загальні правила прийому замовлення.
3. Основні правила французького способу подавання страв.
4. Основні правила англійського способу подавання страв.
5. Основні правила російського способу подавання страв.

*2. Практична робота «Модельовання процесу обслуговування споживачів. Набуття практичних навичок подавання холодних закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, вино-горілчанних виробів».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: ознайомитися з технологічним процесом зустрічі та розсаджування гостей, особливостями приймання замовлень та порядку їх виконання;

ознайомитися з способами подавання страв і напоїв; ознайомитися з правилами та технікою подавання страв і напоїв.

## 2. Виконання завдання:

- змодельовати процес зустрічі та розсаджування гостей;
- виконати прийом замовлення та його оформлення на паперових носіях;
- підібрати необхідний посуд і подати холодні закуски російським способом;
- закріпити навички при обслуговуванні російським способом;
- підібрати необхідний посуд і подати першу страву англійським способом;
- закріпити навички при обслуговуванні англійським способом;
- підібрати необхідний посуд і подати гарячу страву французьким способом;
- закріпити навички при обслуговуванні французьким способом;
- підібрати необхідний посуд, визначити послідовність подавання і змодельовати процес подавання зернистої ікри, холодної закуски із птиці, холодної закуски із риби, натуральних овочів, лимону, соусу до холодних закусок, рибного салату;
- підібрати необхідний посуд і змодельовати процес подавання бульйону (усі можливі варіанти), супу-пюре, заправного супу (в одно- та багато порційному посуді), молочного супу;
- підібрати необхідний посуд, визначити послідовність подавання і змодельовати процес подавання гарячих бутербродів, кокоту з курячого філе і грибів, кальмарів в тісті з соусом і розмарином, шампінйони запечені з сиром;
- підібрати необхідний посуд, визначити послідовність подавання і змодельовати процес подавання горбуші запеченої з розмарином в апельсиново-соевому соусі, тушкованої свинини з чорносливом та грибами, запеченої фаршированої картоплі, медальйонів з яловичини з печеними томатами і базиліком, плову з морепродуктами, печені по-домашньому;
- підібрати необхідний посуд і змодельовати процес подавання пудингу, желе, компоту, морозива, фруктів, тістечок, кави по-східному, кави з коньяком, чаю зеленого;
- підібрати необхідний посуд і змодельовати процес подавання мінеральної води, соку, червоного столового вина, шампанського, горілки, лікеру, білого десертного вина.

## 3. Підведення підсумків заняття.

### **Контрольні питання:**

1. Особливості подавання холодних страв і закусок.
2. Особливості сервірування столу при подаванні холодних страв і закусок.
3. Особливості подавання перших страв.
4. Особливості сервірування столу при подаванні перших страв.
5. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших страв.
6. Назвіть санітарні вимоги, які необхідно дотримувати при подаванні перших страв.
7. Особливості подавання гарячих закусок.
8. Особливості сервірування столу при подаванні гарячих закусок.
9. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні гарячих закусок.
10. Особливості подавання других страв.
11. Особливості сервірування столу при подаванні других страв.
12. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні других страв.
13. Особливості подавання солодких страв.
14. Особливості сервірування столу при подаванні солодких страв.
15. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні солодких страв.
16. Особливості подавання гарячих напоїв.
17. Особливості сервірування столу при подаванні гарячих напоїв.

18. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні гарячих напоїв.

**Тема 24. Характеристика методів і форм обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень.  
Семинар з виконанням практичних задач**

1. *Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Основні види обслуговування у закладах ресторанного господарства. Характеристику кожного з них.
2. Основні методи обслуговування у закладах ресторанного господарства. Характеристик кожного з них.
3. Переваги повного обслуговування офіціантами.
4. Переваги часткового обслуговування офіціантами.

2. *Індивідуальне тестування.*

3. *Практична задача «Моделювання процесу обслуговування споживачів».*

***Порядок виконання:***

1. Теоретична підготовка: ознайомитися з видами обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; ознайомитися з методами обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; ознайомитися з формами обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; навчитися вирішувати ситуаційні завдання з організації подавання страв в закладах ресторанного господарства.

2. Виконання завдання: вирішення ситуаційних завдань з організації подавання страв в закладах ресторанного господарства.

Етап 1: Одержання завдання.

- розподілити ситуаційні завдання (додаток А). Кожний студент отримує індивідуальний варіант завдання, в завданні пропонується для вирішення певна ситуація – тип підприємства ресторанного господарства, подія, меню, кількість споживачів, місце організації обслуговування, тощо, що слід враховувати під час вирішення ситуаційного завдання. Після отримання завдання кожен студент готує своє рішення запропонованої ситуації.

Етап 2. Підготовка до виконання.

- ознайомитися з прикладом розв'язання ситуації (додаток Б), використовувати його для розв'язання свого завдання.

Етап 3. Виконання завдання.

- теоретично обґрунтувати вид сервірування столу, розробити схему сервірування з урахуванням типу підприємства ресторанного господарства, виду замовлення, тощо;
- розробити схему організації подавання страв та напоїв (при необхідності - обґрунтування прийнятого способу подавання кожної страви чи напою), враховуючи необхідність дотримання традиційної національної послідовності подавання страв і напоїв, здійснення прибирання використаного посуду, наборів, скла та столової білизни й за необхідністю – досервірування приборами для оптимізації процесу обслуговування споживачів;
- розрахувати необхідну кількість посуду, наборів, скла, столової білизни й інших предметів;
- оформити замовлення на посуд, прибори, скло, столову білизну.

Якщо в завданні не вказано спосіб подавання, який слід використовувати в процесі організації обслуговування споживачів, студент самостійно приймає рішення стосовно способу подавання з обґрунтуванням доцільності застосування для певних страв замовленого меню.

В процесі вирішення конкретної ситуації слід звернути увагу на наступні важливі моменти:

- 1) дотримання національної послідовності подавання страв та напоїв до них;
- 2) дотримання загальних правил подавання страв та напоїв;
- 3) забезпечення зручності для споживачів (для цього слід вчасно прибирати використаний посуд й здійснювати за необхідністю – досервірування та вчасне подавання страв, напоїв);
- 4) при вирішенні ситуаційного завдання слід запропонувати найбільш оптимальне рішення (з обґрунтуванням переваг запропонованого рішення).

3. Підведення підсумків заняття (захист виконаних ситуаційних завдань).

**Контрольні питання:**

1. Назвіть існуючі способи розрахунку у закладах ресторанного господарства. Дайте характеристику кожному із них.
2. Дайте характеристику індивідуального методу обслуговування.
3. Дайте характеристику бригадного методу обслуговування.

## **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ БАНКЕТІВ ТА ПРИЙОМІВ**

### **Тема 25. Основні принципи організації банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Заходи, до яких характерна дана форма обслуговування банкетів.
2. Порядок встановлення столів для проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами.
3. Варіанти розташування столів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
4. Порядок розташування місць почесних гостей за столом на банкеті.
5. Особливості сервірування столу на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.

*2. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: вивчити правила обслуговування споживачів на банкеті (з повним обслуговуванням офіціантами).

2. Виконання завдання:

- розробити порядок зустрічі гостей (12 персон) і сценарій обслуговування;
- розробити меню банкету на 12 персон, в якому повинні бути представлені всі групи страв і напоїв власного виробництва, по 3 найменування в кожній;
- запропонувати форму столів і схему їх розташування в банкетному залі (з урахуванням підсобних столів для офіціантів);
- запропонувати схему розміщення гостей за столом;

- визначити спосіб подавання страв і напоїв;
  - визначити вид сервірування столу і здійснити розрахунок необхідної кількості посуду, наборів, скла та столової білизни;
  - визначити кількість офіціантів для обслуговування банкету;
  - визначити послідовність подавання страв й розрахувати вид та кількість посуду, наборів, скла та столової білизни, які знадобляться для подавання, згідно з обраним способом подавання страв та напоїв;
  - підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання;
  - підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання;
  - здійснити попереднє сервірування столів;
  - змоделювати процес обслуговування споживачів на банкеті.
3. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Який спосіб подавання страв застосовується на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами?
2. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування банкету (з повним обслуговуванням офіціантами).
3. Назвіть варіанти розподілу обов'язків між офіціантами при обслуговуванні даного виду банкету.
4. Техніка подавання алкогольних напоїв на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.

**Тема 26. Основні принципи організації банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.**

**Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Заходи, до яких характерна дана форма обслуговування банкетів.
2. Порядок встановлення столів для проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
3. Варіанти розташування столів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.
4. Порядок розташування місць почесних гостей за столом на банкеті.
5. Особливості сервірування столу на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.

*2. Практична робота «Модельовання процесу обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: вивчити правила обслуговування споживачів на банкеті (з частковим обслуговуванням офіціантами).
2. Виконання завдання:
  - розробити порядок зустрічі гостей (12 персон) і сценарій обслуговування;
  - розробити меню банкету на 12 персон, в якому повинні бути представлені всі групи страв і напоїв власного виробництва, по 3 найменування в кожній;
  - запропонувати форму столів і схему їх розташування в банкетному залі (з урахуванням підсобних столів для офіціантів);
  - запропонувати схему розміщення гостей за столом;
  - визначити спосіб подавання страв і напоїв;

- визначити вид сервірування столу і здійснити розрахунок необхідної кількості посуду, наборів, скла та столової білизни;
- визначити кількість офіціантів для обслуговування банкету;
- визначити послідовність подавання страв й розрахувати вид та кількість посуду, наборів, скла та столової білизни, які знадобляться для подавання, згідно з обраним способом подавання страв та напоїв;
- підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання;
- підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання;
- здійснити попереднє сервірування столів;
- змодельовати процес обслуговування споживачів на банкеті.

### 3. Підведення підсумків заняття.

#### **Контрольні питання:**

1. Який спосіб подавання страв застосовується на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами?
2. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування банкету (з частковим обслуговуванням офіціантами).
3. Назвіть варіанти розподілу обов'язків між офіціантами при обслуговуванні даного виду банкету.
4. Техніка подавання алкогольних напоїв на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.

## **Тема 27. Організація банкету-фуршету, банкету-коктейлю.**

### **Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Заходи, для яких характерна дана форма обслуговування банкетів.
2. Відмінні особливості банкету-фуршету.
3. Правила встановлення столів для проведення банкету-фуршету. Варіанти розташування столів на банкеті-фуршеті.
4. Особливості меню банкету-фуршету.
5. Варіанти та особливості сервірування столу на банкеті-фуршеті.
6. Способи подавання страв на банкеті-фуршеті.
7. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування банкету-фуршету.
8. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні даного виду банкету.

*2. Практична робота «Модельовання процесу обслуговування споживачів на банкеті-фуршеті, банкеті-коктейлі».*

#### **Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: вивчити правила обслуговування споживачів на банкеті-фуршеті, банкеті-коктейлі.
2. Виконання завдання:
  - групу розділити на 2 підгрупи (1 підгрупа здійснює обслуговування споживачів на банкеті-фуршеті, 2 підгрупа – на банкеті-коктейлі);
  - розробити порядок зустрічі гостей (12 персон) і сценарій обслуговування;
  - розробити меню банкету на 12 персон;
  - розрахувати довжину столів та запропонувати схему їх розташування в банкетному залі (з урахуванням додаткових та підсобних столів);



- здійснити розрахунок необхідної кількості посуду, наборів, скла та столової білизни;
  - визначити кількість офіціантів для обслуговування банкету;
  - визначити послідовність подавання страв й розрахувати вид та кількість посуду та скла, які знадобляться для подавання, згідно з обраним способом подавання страв та напоїв;
  - підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання;
  - підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання;
  - обґрунтувати найбільш доцільний варіант сервірування столу для банкету;
  - здійснити сервірування столів;
  - змоделювати процес обслуговування споживачів на банкеті.
3. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Техніка подавання алкогольних напоїв на банкеті-фуршеті.
2. Назвіть відмінні особливості банкету-коктейлю.
3. Які меблі встановлюють для проведення банкету-коктейлю?
4. Особливості меню банкету-коктейлю.
5. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування банкету-коктейлю.
6. Назвіть обов'язки офіціанта при обслуговуванні даного виду банкету.

**Тема 28. Організація банкету-чай, банкету-кава.  
Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Відмінні особливості банкету-чаю.
2. Форма обслуговування на даному банкеті.
3. Правила встановлення столів для проведення банкету-чаю.
4. Столова білизна, яка використовується для банкету-чаю.
5. Особливості меню банкету-чаю.
6. Особливості сервірування столу на банкеті-чай.
7. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні банкету-чаю.
8. Відмінні особливості банкету-кава.
9. Форма обслуговування застосовується на даному банкеті.
10. Правила встановлення столів для проведення банкету-кава.
11. Столова білизна, яка використовується для банкету-кава.

*2. Практична робота «Модельовання процесу обслуговування споживачів на банкеті-чай, банкеті-кава».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: вивчити правила обслуговування споживачів на банкеті-чай, банкеті-кава.
2. Виконання завдання:
  - групу розділити на 2 підгрупи (1 підгрупа здійснює обслуговування споживачів на банкеті-чай, 2 підгрупа – на банкеті-кава);
  - розробити порядок зустрічі гостей (12 персон) і сценарій обслуговування;
  - розробити меню банкету на 12 персон;

- розрахувати довжину столів та запропонувати схему їх розташування в банкетному залі (з урахуванням додаткових та підсобних столів);
  - здійснити розрахунок необхідної кількості посуду, наборів, скла та столової білизни;
  - визначити кількість офіціантів для обслуговування банкету;
  - визначити послідовність подавання страв й розрахувати вид та кількість посуду та скла, які знадобляться для подавання, згідно з обраним способом подавання страв та напоїв;
  - підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання;
  - підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання;
  - обґрунтувати найбільш доцільний варіант сервірування столу для банкету;
  - здійснити сервірування столів;
  - змодельовати процес обслуговування споживачів на банкеті.
3. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Особливості меню банкету-кава.
2. Особливості сервірування столу на банкеті-кава.
3. Назвіть обов'язки офіціанта при обслуговуванні банкету-кава.
4. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування банкету-чай та банкету-кава.
5. Назвіть особливості обслуговування кавового столу на банкетах.

**Тема 29. Організація прийомів.  
Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Класифікація дипломатичних прийомів.
2. Заходи, для яких характерна дана форма обслуговування.
3. Складові підготовчої роботи з організації прийому.
4. Основні правила складання схеми розміщення гостей за столом.
5. Варіанти розсаджування гостей за столами.
6. Особливості меню банкету-прийому.
7. Особливості сервірування столу на банкеті-прийомі.

*2. Практична робота «Модельовання процесу обслуговування прийому за протоколом».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: вивчити правила обслуговування споживачів на прийомі за протоколом.
2. Виконання завдання:
  - визначити час влаштування прийому;
  - скласти список запрошених осіб (12 персон);
  - розробити макет запрошення на прийом;
  - розробити порядок зустрічі гостей (12 персон) і сценарій обслуговування;
  - запропонувати форму столів і схему їх розташування в банкетному залі (з урахуванням підсобних столів для офіціантів);
  - запропонувати схему розміщення гостей за столом;
  - розробити меню на 12 персон;

- визначити вид сервірування столу і здійснити розрахунок необхідної кількості посуду, наборів, скла та столової білизни;
  - визначити кількість офіціантів для обслуговування прийому та розподілити їх за секторами (привести схему);
  - визначити послідовність подавання страв й розрахувати вид та кількість посуду, наборів, скла та столової білизни, які знадобляться для подавання, згідно з обраним способом подавання страв та напоїв;
  - підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання;
  - підібрати необхідний посуд, підготувати його до використання;
  - здійснити попереднє сервірування столів;
  - змодельовати процес обслуговування споживачів на прийомі за протоколом.
3. Підведення підсумків заняття.

**Контрольні питання:**

1. Назвіть складові процесу обслуговування банкету-прийому.
2. Який спосіб подавання страв застосовується на банкеті-прийомі?
3. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування банкету-прийому.
4. Назвіть обов'язки офіціантів при обслуговуванні банкету-прийому.
5. Техніка подавання алкогольних напоїв на банкеті-прийомі.
6. Назвіть правила поведінки офіціантів під час тостів, промов та промов у відповідь.

**Тема 30. Організація тематичних заходів.  
Практичне заняття**

*1. Розгорнуте обговорення у формі бесіди основних положень теми та питань самостійного вивчення:*

1. Відмінні особливості організації тематичних заходів.
2. Особливості меню тематичних заходів.
3. Особливості сервірування столу на тематичних заходах.

*2. Індивідуальне тестування.*

*3. Практична робота «Модельовання технологічного процесу сервісного обслуговування тематичних заходів у закладах ресторанного господарства. Підготовка і презентація тематичних столів».*

**Порядок виконання:**

1. Теоретична підготовка: вивчити правила обслуговування споживачів на тематичних заходах у закладах ресторанного господарства.
2. Виконання завдання (розробка процесу сервісного обслуговування тематичних заходів з презентацією тематичних столів):

Етап 1. Одержання завдання.

- групу розділити на 3 підгрупи і розподілити ситуаційні завдання. В завданні пропонується змодельовати ситуацію:

№	Зміст завдання
1	Сімейна пара вирішила відсвяткувати день народження своєї дитини у дитячому кафе.
2	Родина у переддень Різдва опинилась далеко від дому, і вирішила зустріти Різдво у ресторані.

3	Хлопець вирішив запросити свою дівчину на романтичну вечерю до ресторану, і красиво запропонувати її руку й серце.
---	--

Етап 2. Підготовка до виконання (домашнє завдання).

- скласти меню з урахуванням тематики заходу;
- визначити вид сервірування столу;
- здійснити розрахунок кількості посуду, наборів, скла та столової білизни виходячи з умов, які задано у ситуаційному завданні;
- визначити спосіб та послідовність подавання страв і напоїв,
- розрахувати вид та кількість посуду, наборів, скла, які знадобляться для подавання, прибирання використаного посуду й досервірування столу згідно з способом подавання страв та напоїв;
- оформити замовлення на посуд, прибори, скло, столову білизну;
- скласти сценарій заходу (традиції святкування, особливості сервірування столу, особливості обслуговування таких заходів, традиційні чи рекомендовані страви для даного заходу, кулінарна характеристика страв, особливості обслуговування, фотогалерея, музичний супровід заходу і т. ін.).

Етап 3. Оформлення тематичних столів.

- встановити столи;
- підготувати для сервірування столів столову білизну;
- підготувати для сервірування столів тарілки, столові набори, скляний посуд;
- оформити столи з урахуванням тематики заходу.

Етап 4. Презентація тематичних столів.

- захист тематичних столів (моделювання процесу обслуговування за попередньо складеним сценарієм).

3. Підведення підсумків заняття (обмін враженнями, обговорення тематичних заходів, оцінювання).

Критерії	Підгрупа		
	№1	№2	№3
Професіоналізм			
Інформативність			
Творчий підхід			
Командний підхід до завдання			
Підсумкова оцінка			

**Контрольні питання:**

1. Назвіть особливості обслуговування свята 8 березня.
2. Назвіть особливості обслуговування новорічного свята.
3. Назвіть особливості обслуговування весілля.

**ЧАСТИНА 3.  
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ  
РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

## 1 СЕМЕСТР

### ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### Тема 1. Основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства та особливості їх управлінської діяльності.
- 2) Вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
- 3) Характеристика загальних вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
- 4) Характеристика відмінних для закладів певного типу і класу вимог.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. В залежності від характеру виробництва підприємства ресторанного господарства підрозділяються**

- A. заготівельні
- B. супутні
- C. інноваційні
- D. консервативні

**2. В залежності від асортименту продукції підприємства ресторанного господарства підрозділяються**

- A. специфічні
- B. неспецифічні
- C. інноваційні
- D. спеціалізовані

**3. Послуги з реалізації продукції**

- A. виробництво кулінарної продукції та організація споживання
- B. надання послуг з обслуговування споживачів
- C. організація виробництва харчових продуктів
- D. виготовлення напівфабрикатів та їх зберігання

**4. Ресторанне господарство являє собою**

- A. економічна діяльність, що пов'язана з наданням послуг організації харчування людей
- B. інтегрована система, що надає послуги населенню з виробництва кулінарної продукції, з організації споживання у не домашніх умовах
- C. інтегрована сфера підприємницької діяльності, пов'язана з організацією виробництва і управлінням рестораном і на задоволення потреб населення в різноманітній здоровій і смачній їжі, сервісних послуг, а також отримання прибутків

D. інтегрована сфера підприємницької діяльності, пов'язана з виробництвом харчових продуктів та їх реалізацію

#### 5. Функції ресторанного господарства

A. організація виробництва харчових продуктів, організація споживання харчових продуктів, організація дозвілля

B. виробництво кулінарної продукції і послуг, реалізація кулінарної продукції і послуг, організація споживання кулінарної продукції і послуг

C. організація споживання кулінарної продукції в не домашніх умовах

D. виробництво кулінарної продукції, реалізація, надання послуг кейтерінгу

#### 6. Особливості створення ресторанних ланцюгів

A. уніфікація пропозиції, прагнення до одноманітності зі всіма елементами, спрощення управлінської політики

B. найменші капіталовкладення, завоювання більшої частини ринку, спрощення управлінської політики

C. спрощення управлінської політики, загальна система бухгалтерського обліку, одноманітність зі всіма елементами

D. уніфікація пропозиції, прагнення до різноманітності зі всіма елементами, спрощення управлінської політики

#### 7. Особливості незалежних ресторанів

A. характеризуються самостійною економічною діяльністю

B. характеризуються найбільшими капіталовкладеннями, самостійною діяльністю, вишуканим інтер'єром та меню

C. характеризуються організаційно-господарською самостійністю, самі вибирають стратегію і практику поведінки на ринку, мають високий рівень ресторанного сервісу

D. характеризуються найменшими капіталовкладеннями, мають середній рівень ресторанного сервісу

#### Рекомендована література:

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
2. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
3. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі : Практикум. К : Центр навчальної літератури, 2014. 212с.
4. deRestoran. Кафе та ресторани України: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://derestoran.com>.
5. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
6. Компанія «Ресторатор Украина»: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>.

### Тема 2. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
- 2) Класифікація послуг закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
- 3) Основні вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
- 4) Особливості надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. В залежності від характеру виробництва підприємства ресторанного господарства підрозділяються**

- A. виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням
- B. доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні
- C. комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування
- D. виготовлення напівфабрикатів, їх пакування для подальшої реалізації

**2. Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів**

- A. реалізація кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства
- B. комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування
- C. доставка кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні
- D. реалізацію кулінарних виробів тільки в межах закладу ресторанного господарства

**3. Послуги з організації дозвілля включають**

- A. організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм
- B. організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо
- C. послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів удома
- D. організацію обслуговування дитячих свят, проведення кулінарних майстер класів на масових заходах

**4. Інші послуги в закладах ресторанного господарства**

- A. організація навчання кулінарній майстерності
- B. пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві
- C. комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування
- D. організація проведення кулінарних фестивалів

**5. Вимога естетичності послуг**

- A. відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним можливостям споживання
- B. гармонійність архітектурно-планувального і колористичного вирішення приміщень, зовнішнього вигляду обслуговуючого персоналу, сервірування столу, оформлення і подавання страв
- C. повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема по харчовій та енергетичній цінності кулінарної продукції, що дозволяє йому, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню



D. повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про первинну підготовку до обслуговування, кваліфікацію обслуговуючого персоналу

**Рекомендована література:**

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
4. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
5. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
6. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.

**Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
- 2) Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
- 3) Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
- 4) Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
- 5) Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування.
- 6) Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від місця функціонування.
- 7) Класифікація закладів ресторанного господарства за потужністю.
- 8) Класифікація закладів ресторанного господарства за характером контингенту.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. На класи підрозділяються**

- A. їдальні, ресторани
- B. бари, ресторани,
- C. бари, ресторани, кафе
- D. буфети, їдальні

**2. Закритий заклад ресторанного господарства являє собою**

- A. продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання
- B. що обслуговує визначений контингент споживачів
- C. що обслуговує визначений контингент на банкетах та спеціальних заходах
- D. що обслуговує винятково конференції, семінари, наради

**3. Ресторан являє собою**

- A. для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування
- B. з різноманітним асортиментом продукції складного готування, в якому застосовують обслуговування офіціантами
- C. з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів
- D. з різноманітним асортиментом продукції спеціалізованого виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування офіціантами або без офіціантів

**4. Ресторан за спеціальним замовленням являє собою**

- A. заклад ресторанного господарства, призначений для готування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями
- B. спеціалізоване підприємство, що реалізує асортимент спеціалізованих страв за спеціальними замовленнями
- C. заклад ресторанного господарства, призначений для обслуговування обмеженого контингенту
- D. заклад ресторанного господарства, призначений для виготовлення мінімального асортименту продукції та обслуговування обмеженого контингенту

**5. Кафе, як заклад ресторанного господарства являє собою**

- A. із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами
- B. характерними ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв, десертів, кондитерських і хлібобулочних виробів, закупних товарів
- C. призначений для приготування та реалізації холодних і гарячих закусок нескладного приготування, бульйонів або супів, невеликого асортименту других страв, гарячих напоїв і кондитерських виробів
- D. призначений для приготування та реалізації холодних і гарячих закусок складного приготування, бульйонів або супів, широкого асортименту других страв, гарячих напоїв і кондитерських виробів

**Рекомендована література:**

1. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб., 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
4. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.
5. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: prohotelia.com.ua.
6. Restoran. Кафе та ресторани України: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://derestoran.com>.

**Тема 4. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Сукупність ознак торговельно-виробничої діяльності за якими визначається тип закладу ресторанного господарства.
- 2) Основні типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика.
- 3) Класифікація ресторанів, барів, кафе, закусточних, їдалень і буфетів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Буфет являє собою**

- A. із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос
- B. який реалізує кулінарні та кондитерські вироби, напівфабрикати, деякі продовольчі та супутні товари
- C. ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв, десертів, кондитерських виробів
- D. ознаками якого є наявність барної стійки та вузький асортимент алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв, кондитерських виробів

**2. Закусочна являє собою**

- A. де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів
- B. з широким асортиментом закусок нескладного готування
- C. продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів
- D. із вузьким асортиментом страв але складного приготування

**3. Заготівельне підприємство являє собою**

- A. призначення для централізованого механізованого виробництва кулінарних напівфабрикатів з метою забезпечення ними інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі
- B. яке не має свого виробництва і реалізує продукцію, яка надходить з інших підприємств
- C. де здійснюються всі технологічні операції з оброблення сировини до реалізації продукції
- D. де здійснюються окремі технологічні операції з оброблення сировини та її постачання до іншого закладу ресторанного господарства

**4. Їдальня являє собою**

- A. заклад якому організація харчування поєднується з улаштуванням дозвілля споживачів
- B. заклад призначений для обслуговування споживачів з дітьми
- C. заклад для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування
- D. заклад для обслуговування офіціантами різного контингенту споживачів та реалізації продукції на виніс

**5. Майдан харчування являє собою**

- A. підприємство, що об'єднує декілька підприємств на одній площі
- B. підприємства швидкого обслуговування, що мають загальний торговельний зал
- C. підприємство швидкого обслуговування, що має загальне виробництво
- D. підприємство швидкого обслуговування з обмеженим асортиментом продукції

**Рекомендована література:**

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге видання. К.: Ліра. К, 2011. 388с.
2. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. навч. посіб. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346с.
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>.
4. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://uahotels.com.ua/restaurants.html>.
5. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.

**Тема 5. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Фактори, що впливають на виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства.
  - 2) Основні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх характеристика.
  - 3) Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
  - 4) Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з не повним виробничим циклом.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Виробничо-торговельна структура являє собою**

- A. виробничі площі підприємства з установкою відповідного обладнання
- B. склад усіх підрозділів з вказівкою зв'язку між ними
- C. склад усіх виробничих підрозділів, зв'язок між ними та установка відповідного обладнання
- D. склад усіх допоміжних підрозділів, зв'язок між ними та установка відповідного обладнання

**2. На виробничо-торговельну структуру підприємства впливають**

- A. функції, які виконує підприємство, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг, рівень та форми спеціалізації
- B. спеціалізація підприємства, товарообіг, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг, функції підприємства
- C. функції, які виконує підприємство, місцезнаходження підприємства, спеціалізація, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг
- D. функції, які виконує адміністрація підприємства, контроль виробничих процесів, введення бухгалтерського обліку.

**3. Заклади, що здійснюють виробництво кулінарної продукції**

- A. фабрика-кухня, фабрика-заготівельня
- B. фабрика-кухня, фабрика-заготівельня, їдальня

- С. фабрика-кухня, фабрика-заготівельня, їдальня, домашня кухня  
 Д. фабрика-кухня, їдальня, майдан харчування
- 4. Заклади, що поєднують функцію виробництва і обслуговування та працюють на сировині**
- А. їдальні, ресторани, закусочні  
 В. їдальні  
 С. їдальні, ресторани  
 Д. їдальні, кафе
- 5. Заклади, що мають власне виробництво**
- А. їдальні, ресторани, закусочні  
 В. бари, буфети  
 С. бари, кафе, закусочні  
 Д. їдальні, буфети, бари

**Рекомендована література:**

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
5. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
6. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.

**Тема 6. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування.
  - 2) Асортиментний мінімум для різних закладів ресторанного господарства.
  - 3) Види меню, вимоги до його оформлення.
  - 4) Вимоги до складання меню, порядок розташування страв в меню.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Склад холодильних приміщень на підприємствах, що працюють з повним виробничим циклом**

- А. м'ясо-рибна, напівфабрикатів, молочно-жирова, фруктів, зелені та напоїв  
 В. м'ясо-рибна, напівфабрикатів, молочно-жирова  
 С. м'ясо-рибна; молочно-жирова; фруктів, зелені і напоїв  
 Д. м'ясо-рибна, овочева, напоїв, сухих продуктів

**2. Рекомендації по розміщенню комори зберігання овочів**

- А. не вище першого поверху без природного освітлення й опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству

- В. не вище першого поверху без природного освітлення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству
- С. не вище першого поверху з природним і штучним освітленням й без опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству
- Д. не вище першого поверху з природним освітленням й опаленням, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству

### 3. Рекомендації по розміщенню комори сухих продуктів

- А. на першому поверсі, поруч із приміщеннями з підвищеною вологою, зі штучним освітленням та опаленням
- В. на першому поверсі, поруч з гарячим та холодним цехом, з природним освітленням та без опалення
- С. на першому поверсі, на відстані від приміщень з підвищеною вологою, з природним освітленням та опаленням
- Д. на першому поверсі, поруч з холодним цехом, з природним освітленням та опаленням

### 4. Заклад харчування для працівників готеля

- А. буфет
- В. їдальню
- С. буфет та їдальню
- Д. кафетерій

### 5. Частка місць барів в ресторанному господарстві

- А. 17,9 %
- В. 23,1 %
- С. 18,2 %
- Д. 25 %

#### Рекомендована література:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2010. 280 с.
2. Організація виробництва на підприємстві: [Офіційний сайт]. – режим доступу: [http://osvita.ua/vnz/reports/econom\\_pidpr/19735/](http://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/19735/).
3. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Львів «Магнолія», 2012. 328с.
4. Інформаційні технології в управлінні підприємством готельно-ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт] – режим доступу: <http://referat-ok.com.ua/>.
5. Використання інформаційних технологій в ресторанному господарстві: [Офіційний сайт] – режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=64065>.
6. Журнал «Рестораторъ»: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>.

## Тема 7. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Завдання і зміст раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
  - 2) Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.

- 3) Розміщення інструменту й інвентарю, а також сировини і напівфабрикатів на робочих місцях.
- 4) Підбір працівників та їх розміщення.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Частка місць закусочних у структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства**

- A. 8,5 %
- B. 9,3 %
- C. 10, 5 %
- D. 10 %

**2. Кількість місць у закладах ресторанного господарства для працівників готелю**

- A. 10 % від місць у готелі
- B. 15 % від місць у готелі
- C. 20 % від місць у готелі
- D. 12 % від місць у готелі

**3. Особа, яка здійснює оперативний контроль за роботою на виробництві**

- A. директор
- B. завідуючий виробництвом
- C. шеф кухар
- D. адміністратор

**4. Раціональна організація праці**

- A. ґрунтується на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я
- B. дозволяє поєднати науку, техніку і виробничий процес, ґрунтується на економічних досягненнях, одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я людини
- C. дозволяє поєднати всі технологічні процеси у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я людини
- D. дозволяє зменшити витрати матеріальних і трудових ресурсів, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці, мінімальні фінансові затрати

**5. Ефективна організація виробництва передбачає**

- A. раціональну організацію робочих місць
- B. створення оптимального мікроклімату
- C. дотримання санітарно-гігієнічних вимог
- D. дотримання правил та норм законодавчих нормативів

**Рекомендована література:**

1. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2017. 346с.
2. Карпенко В. Д., Рогова А. Л., Шкарупа В. Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ, 2013. 244 с.
3. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. К. ЦНЛ, 2016. 396 с.
4. Лаврів Л. А. Планування діяльності організації : навч. посіб. Тернопіль : Крок, 2013. 320 с.
5. Свіглична М. Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб. Житомир: Полісся, 2009. 368 с.

## Тема 8. Раціональні форми розподілу і кооперації праці. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
  - 2) Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці.
  - 3) Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.
  - 4) Характеристика графіків виходу на роботу.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

### 1. Розподіл роботи усередині підприємств

- A. функціональний, виробничий, коопераційний
- B. функціональний, технологічний, коопераційний
- C. раціональний, технологічний, коопераційний
- D. раціональний, виробничий, технологічний

### 2. Функціональний розподіл праці

- A. залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня
- B. передбачає розподіл роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації
- C. передбачає розчленування процесу приготування продукції на окремі операції
- D. залежить від потужності підприємства

### 3. Технологічний розподіл праці

- A. залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня
- B. передбачає розподіл роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації
- C. передбачає розчленування процесу приготування продукції на окремі операції
- D. залежить від типу підприємства

### 4. Коопераційний розподіл праці

- A. залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня
- B. передбачає розподіл роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації
- C. передбачає розчленування процесу приготування продукції на окремі операції
- D. залежить від типу та потужності підприємства

### 5. Раціональна організація праці

- A. передбачає науково обгрунтовані зміни на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду
- B. повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства
- C. передбачає науково обгрунтовані зміни на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду і повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства



D. повинна сприяти підвищенню кваліфікації персоналу, покращенню якості виготовлення продукції

**Рекомендована література:**

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
4. Архипов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.
5. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
6. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ : ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.

**Тема 9. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві.
- 2) Система норм праці, що використовується у закладах ресторанного господарства.
- 3) Види норм праці та їх класифікація.
- 4) Характеристика та принципи застосування методів нормування праці у закладах ресторанного господарства.
- 5) Класифікація витрат робочого часу.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Головна мета атестації робочих місць**

- A. зростання продуктивності праці без збільшення чисельності працюючих, поліпшення якості обслуговування населення
- B. правильна організація робочого місця, поліпшення якості обслуговування населення
- C. зростання продуктивності праці без збільшення чисельності працюючих, правильна організація робочого місця
- D. зростання продуктивності праці з збільшенням чисельності працюючих, збільшення сучасного обладнання

**2. Частка ручної праці в ресторанному господарстві**

- A. 50-55 %
- B. 60-65 %
- C. 70-75 %
- D. 80-85 %

**3. Атестація робочих місць проводиться**

- A. 1 раз на рік
- B. 2 раз на 3 роки

- C. 2 рази на рік
- D. 1 раз на 2 роки

**4. Працездатність являє собою**

- A. властивість організму людини витримувати навантаження
- B. властивість організму людини витримувати навантаження протягом робочого дня
- C. властивість організму людини витримувати навантаження протягом години
- D. властивість організму витримувати навантаження 22 годин протягом тижня

**5. Обідня перерва при 7-8-годинному робочому дні**

- A. через 2-3 години після початку роботи
- B. через 3-4 години після початку роботи
- C. через 4-5 години після початку роботи
- D. через 2,5-3,5 години після початку роботи

**Рекомендована література:**

1. Машир Н. П., Панасюк А. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посіб. К.: Кондор, 2014. 396 с.
2. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс : навч. посіб. К. Макрос, 2011. 240 с.
3. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2010. 200 с.
4. Батенко Л. П., Белов М. А., Євдокимова Н. М. Планування діяльності підприємства : навч. посіб. Київ. 2010. 384 с.
5. Федцов В. К., Дашков І. К. Культура ресторанного сервісу : навч. посіб. К.: 2016. 248 с.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2.**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ ТА ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМ ЗАКЛАДІВ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Тема 10. Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах  
ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства.
- 2) Види та джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
- 3) Основні принципи та технологічний процес руху товарів в закладах ресторанного господарства.
- 4) Критерії відбору постачальників.
- 5) Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Технічні умови являють собою**

- A. основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів тільки на підприємствах ресторанного господарства

- V. основний нормативний документ, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів
  - C. основний технологічний документ, що визначає асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості і норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до упакування і маркування; умови і терміни зберігання та транспортування
  - D. основний регламентуючий документ, що визначає виробництво готової продукції на підприємствах ресторанного господарства різного типу
- 2. Стандарти підприємств розробляють**
- A. на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодної і теплової обробки
  - V. на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодної і теплової обробки, на нові процесим
  - C. на нові процеси
  - D. на тільки готові страви
- 3. Складська форма потачання матеріальних ресурсів, передбачає**
- A. завезення ресурсів на склади і бази посередницьких організацій, а потім з них відвантаження безпосередньо споживачам
  - V. переміщення ресурсів від постачальника до споживача прямо, минуючи проміжні бази і склади посередницьких організацій
  - C. завезення ресурсів на склади споживачів без участі підприємства-постачальника
  - D. немає правильної відповіді
- 4. Функція складського господарства не являє собою**
- A. приймання матеріальних цінностей з їх кількісною та якісною перевіркою
  - V. підготовка та випуск матеріальних засобів у виробництво та відправлення за межі підприємства
  - C. навантажно-розвантажні роботи
  - D. розробка та реалізація заходів з удосконалення тарного, складського господарства, навантажно-розвантажних робіт, з механізації та автоматизації складів
- 5. Функції спеціалізованих складських приміщень**
- A. зберігання матеріальних ресурсів різної номенклатури
  - V. зберігання готової продукції, тари, відходів виробництва
  - C. зберігання тарних та штучних вантажів
  - D. зберігання однорідних металів, матеріалів, сировини, продукції

**Рекомендована література:**

1. Зубар Н. М., Григорак М. Ю. Логістика в ресторанному господарстві: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2010. 312 с.
2. Діяльність суб'єктів господарювання: стат. збірник. К. : ТОВ «Вид-во «Консультант», 2016. 455 с.
3. Смагіна І. М. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : підр. Київ : Знання, 2011. 215 с.
4. Поперечний А. М., Потапов В. О., Корнійчук В. Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підр. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 312 с.
5. Усіна А. І., Давидова О. Ю., Серета І. В. Організація послуг харчування : підр. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М.Бекетова. Х.:ХНУМГ, 2014. 183 с.

**Тема 11. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства (овочевого та цеху обробки зелені).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Особливості застосування принципів раціональної організації виробничого процесу в сучасних умовах.
- 2) Вимоги до розташування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
- 3) Організація роботи овочевого цеху.
- 4) Організація роботи цеху обробки зелені.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Послідовність технологічного процесу обробки овочів, в спеціалізованих овочевих цехах**

- A. Послідовність технологічного процесу обробки овочів в спеціалізованих овочевих цехах
- B. миття, калібрування, очищення, доочищення овочів вручну, промивання (коренеплодів, цибулі), сульфитація картоплі, нарізання овочів, фасування у ФЕ, пакування, маркірування, охолодження, зберігання
- C. калібрування, миття, очищення, доочищення овочів вручну, промивання (коренеплодів, цибулі), нарізання овочів, сульфитація картоплі, фасування у ФЕ, пакування, маркірування, охолодження, зберігання
- D. очищення, миття, калібрування, миття, очищення, промивання (коренеплодів, цибулі), нарізання овочів, сульфитація картоплі, фасування у ФЕ, пакування, маркірування, охолодження, зберігання

**2. Крохмальне відділення передбачають в спеціалізованих овочевих цехах потужністю**

- A. більш 20 тон на добу
- B. більш 12 тон на добу
- C. більш 18 тон на добу
- D. більш 15 тон на добу

**3. Стандарти розташування виробничих столів у цехах для праці кухарів**

- A. обличчям до вікна
- A. спиною до вікна
- B. боком до вікна
- C. не має значення

**4. Відстань між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і довжині ліній до 3 м**

- A. 1,2 м
- B. 1,5 м
- C. 1,8 м
- D. 2 м

**5. Відстань між стіною і технологічною лінією немеханічного обладнання**

- A. 0,1-0,2 м
- B. 0,2-0,3 м
- C. 0,3-0,4 м
- D. 0,5-0,6 м

**Рекомендована література:**

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.

2. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
3. Ковешніков В. С. Використання закордонного досвіду організації ресторанного господарства : навч. посіб. Київ. 2012. 321 с.
4. Давидова О. Ю., Писаревський М. Р. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Х.: ХНАМГ, 2012. 414с.
5. Бутенко О. П, Дядюшкін І. В Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку : навч. посіб. К.: Атика, 2013, 380 с.
6. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. К.:Кондор, 2013. 250с.
7. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2003. 200 с.

## **Тема 12. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства (мясного, рибного, м'ясо-рибного, птахогольового).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Організація роботи м'ясного цеху.
- 2) Організація роботи рибного цеху.
- 3) Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
- 4) Організація роботи птахогольового цеху.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

### **1. Висота виробничих приміщень**

- A. не менше 3,3 м
- B. не менше 3,2 м
- C. не менше 3,5 м
- D. не менше 3,0 м

### **2. Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах**

- A. 14-16 ° C
- B. 16-18 ° C
- C. 18-20 ° C
- D. 20-24 ° C

### **3. Приміщення, які виділяють в рибному спеціалізованому цеху**

- A. дефростер; рибне відділення; камера напівфабрикатів; мийна інвентарю; приміщення приготування розчину фіксатора; комора тари; приміщення начальника цеху
- B. дефростер; рибне відділення; камера напівфабрикатів; камера харчових відходів; мийна інвентарю; приміщення приготування розчину фіксатора; комора тари; приміщення начальника цеху
- C. рибне відділення; камера напівфабрикатів; мийна інвентарю; приміщення приготування розчину фіксатора; комора тари; приміщення начальника цеху

- D. дефростер; рибне відділення; жарові шафи, камера напівфабрикатів; мийна інвентарю; приміщення приготування розчину фіксатора; комора тари
- 4. Лінії та дільниці, на яких здійснюється обробка в птахогольовому відділенні**
- A. лінія розбирання тушок птиці; лінія виробництва натуральних і рубаних напівфабрикатів із м'яса птиці; лінія виробництва напівфабрикатів із котлетної маси; лінія обробки субпродуктів
- B. лінія розбирання тушок птиці; лінія виробництва натуральних і рубаних напівфабрикатів із м'яса птиці; лінія обробки субпродуктів
- C. лінія розбирання тушок птиці; лінія виробництва натуральних напівфабрикатів із м'яса птиці; лінія виробництва бульйонів; лінія виробництва напівфабрикатів із котлетної маси; лінія обробки субпродуктів
- D. лінія розбирання тушок птиці та дичини, лінія виробництва натуральних напівфабрикатів із м'яса птиці; лінія виробництва бульйонів; соусів; лінія виробництва напівфабрикатів із котлетної маси; лінія обробки субпродуктів
- 3. Стандарти розташування виробничих столів у цехах для праці кухарів**
- B. обличчям до вікна
- D. спиною до вікна
- E. боком до вікна
- F. не має значення
- 5. Фронт роботи в рибному цеху для нарізання на порції і пластування складає**
- A. 1,25 м
- B. 2 м
- C. 2,5 м
- D. 3 м

**Рекомендована література:**

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
3. Ковешніков В. С. Використання закордонного досвіду організації ресторанного господарства : навч. посіб. Київ. 2012. 321 с.
4. Давидова О. Ю., Писаревський М. Р. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Х.: ХНАМГ, 2012. 414с.
5. Бутенко О. П, Дядюшкін І. В Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку : навч. посіб. К.: Атика, 2013, 380 с.
6. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. К.:Кондор, 2013. 250с.
7. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2003. 200 с.

**Тема 13. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства (вимоги до розташування, технологічні лінії, основне обладнання, інструмент та інвентар).**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Вимоги до розташування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
- 2) Заготівельні цехи, які передбачають в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
- 3) Заготівельні цехи, які передбачають в закладах ресторанного господарства з неповним виробничим циклом.
- 4) Технологічні лінії, які організуються у цехах.
- 5) Основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в цехах закладів ресторанного господарства.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Робочі місця, які виділяють в м'ясо-рибному цеху**

- A. по обробці м'яса, птиці, субпродуктів, риби
- B. по обробці м'яса та риби
- C. по обробці м'яса та риби; по виробництву напівфабрикатів високого ступеню готовності
- D. по обробці м'яса; риби; птиці; по виробництву напівфабрикатів високого ступеню готовності

**2. Овочі, які обробляють в цеху обробки зелені**

- A. кабачки, помідори, зелений лук, яблуко, помаранч
- B. баклажан, морква, укріп, яблуко, виноград, мандарин
- C. кабачки, баклажани, кольорова капуста, білокачанна капуста, петрушка, цибуля зелена
- D. кабачки, баклажани, кольорова капуста, білокачанна капуста, ягоди, гриби

**3. Норма довжини робочого місця на лінії виробництва порціонних і дрібношматкових напівфабрикатів**

- A. 1 м
- B. 1,25 м
- C. 1,5 м
- D. 2 м

**4. Стандарти розташування виробничих столів у цехах для праці кухарів**

- A. обличчям до вікна
- B. спиною до вікна
- C. боком до вікна
- D. не має значення

**5. Технологічний процес виробництва рибних напівфабрикатів включає наступні**

- A. розморожування або вимочування солоні риби, очищення від луски, видалення нутрощів, видалення голови, видалення плавників, промивання, фіксація, фасування, охолодження напівфабрикату і зберігання, пакування і маркірування
- B. розморожування або вимочування солоні риби, очищення від луски, видалення плавників, видалення голови, видалення нутрощів, промивання, фасування, охолодження напівфабрикату і зберігання, пакування і маркірування
- C. розморожування або вимочування солоні риби, очищення від луски, видалення плавників, видалення голови, видалення нутрощів, промивання, фіксація, охолодження напівфабрикату і зберігання
- D. розморожування або вимочування солоні риби, очищення від луски; видалення плавників, видалення голови, видалення нутрощів, промивання, приготування, охолодження напівфабрикату і зберігання

### Рекомендована література:

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Власенко В. В., Семко Т. В., Криворук В. М., Іваніщева О. А. Технологія продукції ресторанного господарства (лабораторний практикум) : підручник. Вінниця : Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.
3. Ковешніков В. С. Використання закордонного досвіду організації ресторанного господарства : навч. посіб. Київ. 2012. 321 с.
4. Давидова О. Ю., Писаревський М. Р. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Х.: ХНАМГ, 2012. 414с.
5. Бутенко О. П, Дядюшкін І. В Аналіз ринку ресторанного господарства України та перспективи його розвитку : навч. посіб. К.: Атика, 2013, 380 с.
6. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. К.:Кондор, 2013. 250с.
7. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2003. 200 с.

### Тема 14. Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Вимоги до розташування доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
- 2) Основні технологічні лінії, які виділяються у холодному цеху.
- 3) Основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### 1. Режим роботи холодного цеху залежить

- A. типу закладу
- B. режиму роботи закладу
- C. типа закладу й режиму його роботи
- D. потужності закладу

#### 2. Розташування холодного цеху

- A. північ, або північний захід
- B. північ, або північний схід
- C. південний захід, південний схід
- D. південь, північний захід

#### 3. Виробництво холодного цеху

- A. холодні закуски, салати, вінегрети, напівфабрикати високого ступеня готовності; солодкі страви
- B. холодні закуски, гастрономія, салати, вінегрети, холодні солодкі страви
- C. холодні закуски, гастрономія, салати, вінегрети, напівфабрикати високого ступеня готовності, холодні солодкі страви



D. холодні закуски, салати, вінегрети, соуси, компоти, напівфабрикати високого ступеня готовності, холодні солодкі страви

**4. Фронт роботи кухаря холодного цеху**

- A. 1,2-1,5 м
- B. 1,5-1,8 м
- C. 1,8-2,0 м
- D. 1,0-1,5 м

**5. Коефіцієнт використання площі для холодного цеху**

- A. 0,25-0,30
- B. 0,35-0,40
- C. 0,35
- D. 0,40-0,42

**Рекомендована література:**

1. Шаповал С. Л., Тарасенко І. І., Шинкаренко О. П. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посіб. за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. Мазаракі А. А.; Київ. нац. торг.- екон. ун-т. К. : 2010. 240 с.
2. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.
3. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб., 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
4. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.

**Тема 15. Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Основні технологічні лінії, які виділяються у гарячому цеху.
  - 2) Основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Виробничий процес гарячого цеху**

- A. теплова обробка всіх продуктів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху, виробляють напівфабрикати
- B. теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху
- C. теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху, готують солодкі страви, морозиво

- D. теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху, готують солодкі страви, холодні закуски
- 2. Функціональні відділення, які виділяють в гарячому цеху**
- A. супове відділення, соусне відділення, відділення приготування солодких страв, відділення рублених напівфабрикатів
- B. супове відділення, соусне відділення, відділення напівфабрикатів високого ступеню готовності, роздавальне відділення
- C. супове відділення, соусне відділення, відділення приготування солодких страв
- D. супове відділення, соусне відділення, відділення приготування солодких страв, прохолодних напоїв, десертів
- 3. Температура відпуску перших страв**
- A. +75 ° C
- B. +65 ° C
- C. +55 ° C
- D. +45 ° C
- 4. Відстань між тепловим і немеханічним обладнанням**
- A. 1-1,5 м
- B. 1,3-1,5 м
- C. 1,5-2 м
- D. 2-2,2 м
- 5. Відстань від плит до варочних котлів**
- A. не менше 2,0 м
- B. не менше 2,5 м
- C. не менше 1,5 м
- D. не менше 1 м

**Рекомендована література:**

1. Жижина Л. Г. Устаткування ресторану, бару, буфету : навч. посіб. Житомир, 2007. 128 с.
2. П'ятницька Г. Т., П'ятницька О. Н. Інноваційні ресторани технології : підр. К.: Кондор, 2013. 464 с.
3. ДСТЕУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. Держстандарт України, 2014. 12 с.
4. Доценко В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства. Підр. Київ: Кондор, 2016. 273 с.
5. Васильчик О. О. Інноваційна діяльність у ресторанному господарстві : підр. М. 2010. 148 с.
6. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Х. : Світ Книг, 2014. 411 с.

**Тема 16. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Вимоги до розташування спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства.
- 2) Організація роботи кондитерського цеху.
- 3) Організація роботи борошняного цеху.
- 4) Організація роботи кулінарного цеху.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Продукція кулінарного цеху**

- A. бульйони, відварені продукти, смажені продукти, соуси концентровані, млинчики, тістечка
- B. бульйони, тушковані продукти, смажені, відварені продукти, запіканки, салати, тістечка
- C. салати, бульйони, відварені продукти, смажені продукти, тушковані продукти
- D. салати, бульйони, відварені продукти, смажені продукти, гастрономічні продукти, десертну продукцію

**2. Місце, де виготовляють вироби із заварного тіста**

- A. в кондитерському цеху
- B. в кулінарному цеху
- C. в гарячому цеху
- D. в кремовому відділенні

**3. Обов'язки кондитера V розряду**

- A. виготовляють фігурні торти на замовлення і тістечка, проводять підготовку і перевірку якості сировини, начинок, оздоблювальних напів-фабрикатів, готують тісто, формують вироби, здійснюють їх художнє оформлення
- B. виготовляють різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти і тістечка
- C. виготовляють прості торти і тістечка
- D. тільки оздоблюють кондитерські вироби

**4. Продукція борошняного цеху**

- A. пиріжки печені, млинчики, біляші, вареники, пельмені
- B. пиріжки печені, голубці, біляші, вареники, пельмені
- C. пиріжків печених, млинчиків, котлет, вареників, пельменів
- D. пиріжки печені, млинчики, бісквіти, креми, вироби із заварного тіста

**5. Специфічна особливість організації роботи кулінарного цеху**

- A. наявність двох відділень – гарячого та холодного
- B. продукція готується з м'яса, птиці, риби, субпродуктів, овочів, круп, сиру й ін. продовольчих товарів
- C. вся продукція кулінарного цеху надходить до магазинів-кулінарії
- D. вся продукція кулінарного цеху надходить лише до буфетів та барів

**Рекомендована література:**

1. Архіпов В. В., Іваннікова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. К.: 2010. 256 с.
2. Світлична М. Л. Організація виробництва та обслуговування в підприємствах громадського харчування : навч. посіб. Житомир. М.А.К., 2011. 192 с.
3. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи : навч. практич. посіб. Львів: Афіша, 2013. 560 с.
4. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. К.: Кондор, 2013. 248 с.
5. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>.

## **Тема 17. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Вимоги до розташування допоміжних виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства.
  - 2) Організація роботи мийної столового посуду.
  - 3) Організація роботи мийної кухонного посуду.
  - 4) Організація роботи мийної буфету.
  - 5) Організація роботи приміщення для нарізання хліба.
  - 6) Організація роботи сервізної.
  - 7) Організація роботи роздавальної.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### **1. Виробничі бригади поділяються**

- A. два види
- B. три види
- C. чотири види
- D. шість видів

#### **2. Вимоги до виробничого інвентарю**

- A. міцність, надійність в роботі
- B. міцність, естетичність
- C. міцність, надійність в роботі, естетичність
- D. міцність, надійність в роботі, естетичність, дешевизна

#### **3. Площа робочого місця включає**

- A. зручне і компактне розміщення технологічного обладнання та створення безпечних умов праці
- B. зручне і компактне розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці
- C. розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря
- D. розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря, засобів техніки безпеки

#### **4. Приміщення, які являють зв'язувальну ланку між виробництвом і залом**

- A. мийна столового посуду
- B. роздавльня
- C. сервізна
- D. касова зала

#### **5. Приміщення, з якими повинна мати зв'язок мийна столового посуду**

- A. гардеробом, сервізною і роздавальною
- B. сервізною, роздавальною та торгівельним залом
- C. торговельним залом, аванзалом, хліборізкою
- D. роздавальною, торговим залом та бенкетним залом

**Рекомендована література:**

1. Балабанова Л. В., Сардак О. В. Організація праці менеджера в ресторанному господарстві : навч. посіб. К. : ВД «Професіонал», 2014. 304 с.
2. Архіпов В. В., Іваннікова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. К.: 2010. 256 с.
3. Світлична М. Л. Організація виробництва та обслуговування в підприємствах громадського харчування : навч. посіб. Житомир. М.А.К., 2011. 192 с.
4. Сало Я. М. Технологія ресторанної справи : навч. практич. посіб. Львів: Афіша, 2013. 560 с.
5. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>.

**2 СЕМЕСТР**

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3.  
ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЙОГО  
МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ**

**Тема 18. Характеристика приміщень для споживачів. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Вимоги до розташування допоміжних виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства.
- 2) Організація роботи мийної столового посуду.
- 3) Організація роботи мийної кухонного посуду.
- 4) Організація роботи мийної буфету.
- 5) Організація роботи приміщення для нарізання хліба.
- 6) Організація роботи сервізної.
- 7) Організація роботи роздавальної.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Місце відпочинку і очікування відвідувачів, зустріч гостей**

- A. бенкетний зал
- B. вестибюль
- C. аванзал

- D. гардероб
- 2. Обладнання торгового залу**
  - A. барна стійка, меблі, посуд, білизна
  - B. пристрої для нарізки продукції холодних закусок
  - C. ваговимірювальне обладнання.
  - D. теплове обладнання, меблі
- 3. Вид торгового приміщення**
  - A. гарячий цех, кухня
  - B. мийна столового посуду
  - C. сервізна
  - D. центральний зал торгового закладу
- 4. Приміщення, які являють зв'язувальну ланку між виробництвом і залом**
  - E. мийна столового посуду
  - F. роздавльня
  - G. сервізна
  - H. касова зала
- 5. Призначення аванзалу**
  - A. для зберігання одягу відвідувачів
  - B. для відпочинку споживачів та очікування процесу обслуговування
  - C. для обслуговування гостей
  - D. для проведення бенкетів

#### **Рекомендована література:**

1. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр.: за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
3. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. навч. посіб. К.:КНТЕУ, 2011. 215 с.
4. Зігель Л. С. Ресторанний сервіс. Основи міжнародної практики обслуговування: підручник : К.:Професіонал, 2010. 288 с.
5. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : підр.К. Центр, 2011. 215 с.

#### **Тема 19. Характеристика столового посуду (порцеляновий, фаянсовий, керамічний, металевий, скляний, кришталевий) та наборів.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Асортимент і призначенням столового посуду та наборів.
  - 2) Правилами експлуатації столового посуду та наборів (зберігання, транспортування, підготовки до використання, полірування, миття і т. ін.).
  - 3) Техніка полірування столового посуду та наборів і його транспортування в зал.
  - 4) Матеріали для посуду при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Ознаки класифікації посуду із порцеляни**

- A. за малюнком і кольором
- B. за міцністю та якістю нанесення глазури
- C. за формою, розмірами, призначенням
- D. за ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині

**2. Порцеляновий посуд для подавання других страв**

- A. порційна сковорідка, баранчик з кришкою
- B. горнятко керамічне
- C. мілка столова тарілка
- D. глибока столова тарілка

**3. Призначення кокільниці**

- A. приготування та подавання десертів
- B. приготування та подавання гарячих закусок з риби, морепродуктів
- C. приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса
- D. приготування та подавання солодких страв

**4. Металевий посуд для подавання других гарячих страв**

- A. мілка столова тарілка
- B. кокотниця
- C. кокільниця
- D. порційна сковорідка

**5. Посуд для подачі варення, джему, меду**

- A. глибока десертна тарілка
- B. розетка
- C. кокотниця
- D. пашотниця

**Рекомендована література:**

1. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2010. 388 с.
2. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
3. Архипов В. В., Иванникова Е. И. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2011. 240 с.
4. Архипов В. В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: [Офіційний сайт] – режим доступу: <http://avtorim.kiev.ua/>.
5. Сало Я. Організація роботи барів. Львів : Афіна, 2010. 354 с.

**Тема 20. Вивчення посуду та наборів, які використовуються у закладах ресторанного господарства.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Характеристика та призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду.

- 2) Характеристика та призначення керамічного посуду, який використовується в закладах харчування.
- 3) Асортимент металевих посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
- 4) Характеристика основних та додаткових наборів та їх призначення.
- 5) Характеристика видів оброблення кришталю залежно від виду посуду.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Металевий посуд для подавання других гарячих страв**

- A. мілка столова тарілка
- B. кокотниця
- C. кокільниця
- D. порційна сковорідка

**2. Місце розміщення пиріжкової тарілки**

- A. зліва від мілкої столової тарілки
- B. зверху мілкої столової тарілки
- C. з права від мілкої столової тарілки
- D. з права від фужера для води

**3. Прибори, з яких розпочинають сервіровку столу**

- A. столові ложки
- B. столові виделки
- C. столові ножі
- D. ніж для масла

**4. Особливість подачі фруктів у разі індивідуального обслуговування**

- A. на закусочній тарілці
- B. на пиріжковій тарілці
- C. на десертній тарілці
- D. на металевому блюді

**5. Посуд для подавання гарячих закусок**

- A. пиріжкова тарілка
- B. той же посуд, в котрому вони готувались
- C. закусочна тарілка
- D. столовій мілка тарілка

**Рекомендована література:**

1. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2010. 388 с.
2. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
3. Архипов В. В., Иванникова Е. И. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2011. 240 с.
4. Архипов В. В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: [Офіційний сайт] – режим доступу: <http://avtorim.kiev.ua/>.
5. Сало Я. Організація роботи барів. Львів : Афіна, 2010. 354 с.

**Тема 21. Характеристика столової білизни. Правила складання серветок.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**



1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Різновиди столової білизни.
- 2) Встановлення залежності вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства.
- 3) Способи покриття столу скатертиною та техніку заміни скатертини.
- 4) Залежність вибору способу складання серветок від виду обслуговування.

5) Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Матеріал для виготовлення столової білизни**

- A. бавовняна тканина
- B. штучний шовк
- C. віскозне волокно
- D. атласна тканина

**2. Рекомендована довжина для пошиву скатертини для банкету-фуршету**

- A. 1-3 м
- B. 3-12 м
- C. 2,5-3 м
- D. 3-3,5 м

**3. Серветки з бавовняної тканини (25x25 см) зволожені, призначення**

- A. для витирання рук після вживання жирних страв
- B. при організації «Шведського столу»
- C. для сервірування обідніх столів
- D. для декору банкетних столів

**4. Розмір столових серветок для складання вишуканих форм**

- A. 40-40 см
- B. 50-50 см
- C. 60-60 см
- D. 55-65 см

**5. Назва кольорових серветок розміром 35x35 см, 30x30 см**

- A. столові, рибні
- B. фуршетні, спеціальні
- C. чайні, десертні
- D. обідні

**Рекомендована література:**

1. Машир Н. П., Панасюк А. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посіб. К.: Кондор, 2014. 396 с.
2. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. К.: Ліра-К, 2014. 280 с.
3. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : навч. посіб. К.:КНТЕУ, 2011. 215с.
4. Усов В. В. Організація обслуговування в ресторанах : практ. посіб. М.: Вища школа, 2005. 246 с.
5. Надежин Н. А., Красильников В. А. Сучасний ресторан та культура обслуговування : навч. посіб. К. Економіка, 2013. 128 с.

## Тема 22. Попереднє сервірування столу на сніданок, обід, вечерю.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Характеристика видів посуду, який використовують для сервірування.
- 2) Підготовка столового посуду і наборів до сервірування.
- 3) Попереднє сервірування столу в їдальні, кафе із самообслуговуванням при споживанні їжі сидячи.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

### 1. Значення терміну сервіровка в перекладі з французького «servis»

- A. означає служити
- B. означає обслуговувати
- C. означає подавати
- D. означає прибирати

### 2. Види сервіровок

- A. попередня
- B. достатня
- C. бездоганна
- D. універсальна

### 3. Додаткова сервіровка виконується

- A. перед приходом відвідувачів
- B. в кінці сервіровки столу
- C. у відповідності з меню замовлення
- D. за пів години до початку обслуговування

### 4. Місце розміщення пиріжкової тарілки

- E. зліва від мілкої столової тарілки
- F. зверху мілкої столової тарілки
- G. з права від мілкої столової тарілки
- H. з права від фужера для води

### 5. Прибори, з яких розпочинають сервіровку столу

- E. столові ложки
- F. столові виделки
- G. столові ножі
- H. ніж для масла

### Рекомендована література:

1. Мостова Л. М., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підр. Харків: Світ Книг, 2018. 657с.
2. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.
3. Сало М. Я. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : навч. посіб. Львів: Афіша, 2011. 404 с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства 6 навч. посіб. К.: «Ліра-К», 2016. 386 с.

5. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства : підр. К . : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2012. 448 с.

### **Тема 23. Правила та техніка подавання страв і напоїв.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

#### **Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Характеристика процесу зустрічі та розсаджування гостей.
- 2) Загальні правила прийому замовлення.
- 3) Основні правила французького способу подавання страв.
- 4) Основні правила англійського способу подавання страв.
- 5) Основні правила російського способу подавання страв.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### **1. Посуд, в якому подаються гарячі закуски**

- Е. на пиріжковій тарілці
- Ф. в тому ж посуді, в котрому вони готувались
- Г. на закусочній тарілці
- Н. в столовій мілкій тарілці

#### **2. Час подавання аперетиву**

- А. після закінчення банкету
- В. в час проведення банкету
- С. до початку банкету
- Д. на банкеті аперетив не подається

#### **3. Час подавання буфетної продукції в процесі обслуговування**

- А. в першу чергу
- В. після подачі холодних закусок
- С. в останню чергу
- Д. перед подачею десертів

#### **4. Прибирають зі столу, перед подачею десерту**

- А. використаний посуд
- В. використаний посуд, прибори, хліб, спеції
- С. використаний посуд, прибори, скло
- Д. тільки підставні тарілки

#### **5. Особливості подачі гарячих закусок у кокотниці**

- А. вони повинні бути зачинені кришкою
- В. подають на овальному блюді
- С. на ручці повинна бути попільотка
- Д. колотницю ставлять на пиріжкову тарілку

#### **Рекомендована література:**

1. Джурик Н. Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Львів : Ліга-Прес, 2015. 358 с.

2. Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Ніколаєнко-Ломакіна А. М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Х. : Світ книг, 2014. 288 с.
3. Архіпов В. В. Барна справа: технологія продукції та організація обслуговування: [Офіційний сайт] – режим доступу: <http://avtorim.kiev.ua/>.
4. Сало Я. Організація роботи барів. Львів : Афіна, 2010. 354 с.
5. Усов В. В. Організація обслуговування в ресторанах : практ. посіб. М.: Вища школа, 2005. 246 с.

**Тема 24. Характеристика методів і форм обслуговування. Характеристика професійно-кваліфікаційного складу працівників торгової групи приміщень.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Основні види обслуговування у закладах ресторанного господарства. Характеристику кожного з них.
- 2) Основні методи обслуговування у закладах ресторанного господарства. Характеристик кожного з них.
- 3) Переваги повного обслуговування офіціантами.
- 4) Переваги часткового обслуговування офіціантами.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Продукція, яку подають в першу чергу при індивідуальному обслуговуванні гостей у ресторані**

- A. буфетну продукцію
- B. супи або борщи
- C. холодні закуски
- D. гарячі напої

**2. Функції офіціанта при подачі других страв французьким способом**

- A. перекладає страву гостю з багато порційного посуду
- B. подає страву разом з наборами для розкладання відразу на стіл у тому ж посуді, в якому й одержує
- C. показує страву відвідувачу, ставить його на підсобний стіл, перекладає на підігріті дрібні столові тарілки і подає гостю
- D. показує страву відвідувачу, ставить її на підсобний стіл, і залишає для самостійного подальшого використання гостями

**3. Функції офіціанта при подачі других страв російським способом**

- A. подає страву разом з наборами для розкладання відразу на стіл у тому ж посуді, в якому й одержує
- B. показує страву відвідувачу, ставить його на підсобний стіл, перекладає на підігріті дрібні столові тарілки і подає гостю
- C. перекладає страву гостю з багато порційного посуду
- D. метод передбачає самообслуговування

**4. Правила приймання замовлення офіціантом**

- A. уточнити найменування страви і час виконання замовлення

- В. розповісти технологію приготування всіх замовлених страв
- С. повідомити відразу про ціну замовленої страви
- Д. пред'явити сертифікат якості на продукцію

**5. Особливість подачі фруктів у разі індивідуального обслуговування**

- А. на закусочній тарілці
- В. на пиріжковій тарілці
- С. на десертній тарілці
- Д. на металевому блюді

**Рекомендована література:**

1. Гаталяк О. М., Мальська М. П., Ганич Н. М. Ресторанна справа. технологія та організація обслуговування туристів: підр. К.: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
2. Малюк Л. П., Варапаєв О. М., Цюлковська А. В. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. Х. : ХДУХТ, 2015. 211 с.
3. Мунін Г. Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посіб. К. : Кондор, 2013. 370 с.
4. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 344 с.
5. Власова Н. О., Гросул В. А., Краснокутская Н. С. Економіка ресторанного господарства: навч. посіб. Х.: Світ Книг, 2013. 389 с.

**ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4.  
ОРГАНІЗАЦІЯ БАНКЕТІВ ТА ПРИЙОМІВ**

**Тема 25. Основні принципи організації банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Заходи, до яких характерна дана форма обслуговування банкетів.
  - 2) Порядок встановлення столів для проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами.
  - 3) Варіанти розташування столів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
  - 4) Порядок розташування місць почесних гостей за столом на банкеті.
  - 5) Особливості сервірування столу на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
  - 6) Розв'яжіть тестові завдання.

**1. подача у ресторані зернистої ікри осетрових риб при індивідуальному обслуговуванні**

- А. в центрі столу
- В. з правого боку від гостя
- С. з лівого боку від гостя
- Д. з лівого боку перед гостем

**2. Метод обслуговування відвідувачів у ресторані класу “люкс”**

- А. самообслуговування

- В. обслуговування офіціантами
- С. обслуговування буфетником
- Д. обслуговування барменом-буфетником

**3. Місце розташування за столом жінки на банкеті**

- А. ліворуч від чоловіка
- В. праворуч від чоловіка
- С. навпроти чоловіка
- Д. на правому куті від чоловіка

**4. Рекомендована певна черговість обслуговування відвідувачів за столом при виконанні замовлення**

- А. літніх чоловіків обслуговувати раніше, молодих обслуговувати раніше, ніж літніх; спочатку обслуговувати почесних гостей, запрошених гостей обслуговувати після основного гостя
- В. старших чоловіків обслуговувати раніше, ніж жінок; спочатку обслуговувати молодших гостей, потім старших; почесних гостей обслуговувати після запрошених
- С. жінок обслуговувати раніше чоловіків; старших гостей раніше за молодих (виняток становлять маленькі діти, яких обслуговують у першу чергу); спочатку обслуговувати почесних гостей; запрошених осіб обслуговувати після основного гостя
- Д. жінок обслуговувати раніше чоловіків; молодих обслуговувати раніше старших; почесних гостей слід обслуговувати після запрошених

**5. Банкет, на якому страви та напої подають гостям офіціанти в обнос**

- А. на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами
- В. на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами
- С. на комбінованому банкеті
- Д. на банкеті-буфеті

**Рекомендована література:**

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр. За загальною редакцією професора Н.О. П'ятницької. К: ЦУЛ, 2015. 579 с.
2. Радченко Л. О., Новікова О. В., Льовшина Л. Д. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288с.
3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно ресторанному господарстві : навч. пос. Харків. ХНАМГ, 2012. 414с.
4. Сахно Є. Ю., Дорош М. С., Ребенок А. В. Менеджмент сервісу: теорія та практика: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2010. 328с.
5. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підр. К.: Альт прес, 2009. 447 с.

**Тема 26. Основні принципи організації банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Заходи, до яких характерна дана форма обслуговування банкетів.

- 2) Порядок встановлення столів для проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
- 3) Варіанти розташування столів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.
- 4) Порядок розташування місць почесних гостей за столом на банкеті.
- 5) Особливості сервірування столу на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Різновид комбінованого методу обслуговування офіціантами**

- A. обслуговування барменами і буфетниками-офіціантами
- B. самообслуговування
- C. часткове обслуговування офіціантами
- D. повне обслуговування офіціантами

**2. Кількість офіціантів для обслуговування банкету-фуршету на 150 гостей**

- A. 4–5
- B. 6–8
- C. 9-10
- D. 7-9

**3. Кількість офіціантів для банкету з частковим обслуговуванням офіціантів на 50 гостей**

- A. 5–4
- B. 10–7
- C. 8–3
- D. 3-6

**4. Дуже поширений вид банкету (не офіційний), при якому на стіл розставляють індивідуальну сервіровку, холодні закуски, фрукти, напої**

- A. банкет-фуршет
- B. банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами
- C. банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами
- D. банкет-коктейль

**5. Норма довжини столу на одного споживача при банкеті з повним обслуговуванням офіціантами**

- A. 0,6–0,8 м
- B. 0,8-0,9 м
- C. 0,9–1 м
- D. 1–1,2 м

**Рекомендована література:**

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр. За загальною редакцією професора Н.О. П'ятницької. К: ЦУЛ, 2015. 579 с.
2. Радченко Л. О., Новікова О. В., Льовшина Л. Д. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Харків: Світ книг, 2012. 288с.
3. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно ресторанному господарстві : навч. пос. Харків. ХНАМГ, 2012. 414с.
4. Сахно Є. Ю., Дорош М. С., Ребенок А. В. Менеджмент сервісу: теорія та практика: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2010. 328с.
5. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підр. К.: Альт прес, 2009. 447 с.

## Тема 27. Організація банкету-фуршету, банкету-коктейлю.

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

### Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Заходи, для яких характерна дана форма обслуговування банкетів.
- 2) Відмінні особливості банкету-фуршету.
- 3) Правила встановлення столів для проведення банкету-фуршету. Варіанти розташування столів на банкеті-фуршеті.
- 4) Особливості меню банкету-фуршету.
- 5) Варіанти та особливості сервірування столу на банкеті-фуршеті.
- 6) Способи подавання страв на банкеті-фуршеті.
- 7) Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування банкету-фуршету.
- 8) Обов'язки офіціанта при обслуговуванні даного виду банкету.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

#### 1. Прийом «коктейль» являє собою

- A. денний, з розміщенням за столом
- B. вечірній, без розміщення за столом
- C. денний, без розміщення за столом
- D. вечірній, з розміщенням за столом

#### 2. Вид банкету, що організовується для проведення різноманітних урочистих заходів, характеризується широким асортиментом холодних страв та закусок (подають також гарячі закуски, солодкі страви, фрукти, кондитерські вироби, каву та різні напої)

- A. банкет-фуршет
- B. банкет-коктейль
- C. банкет-кава
- D. банкет-чай

#### 3. Початок прийому «Обід-буфет»

- A. о 18 годинні
- B. о 19 годинні
- C. о 20 годинні
- D. о 15 годинні

#### 4. Довжина стріли фуршетного столу

- A. не більше 8 м
- B. не менше 10 м
- C. не більше 10 м
- D. не менше 12 м

#### 5. Предмети, якими в першу чергу сервірують стіл для фуршету

- A. склом
- B. закусочними тарілками
- C. закусочними приборами
- D. столовими приборами



**Рекомендована література:**

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге видання. К.: Ліра. К, 2011. 388с.
2. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. навч. посіб. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346с.
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>.
4. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>.
5. Журнал «Рестораторъ»: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>.

**Тема 28. Організація банкету-чай, банкету-кава.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Відмінні особливості банкету-чаю.
- 2) Форма обслуговування на даному банкеті.
- 3) Правила встановлення столів для проведення банкету-чаю.
- 4) Столова білизна, яка використовується для банкету-чаю.
- 5) Особливості меню банкету-чаю.
- 6) Особливості сервірування столу на банкеті-чай.
- 7) Обов'язки офіціанта при обслуговуванні банкету-чаю.
- 8) Відмінні особливості банкету-кава.
- 9) Форма обслуговування застосовується на даному банкеті.
- 10) Правила встановлення столів для проведення банкету-кава.
- 11) Столова білизна, яка використовується для банкету-кава.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Напій, який подають до кави або чаю**

- A. коньяк
- B. лікери
- C. солодкі вина
- D. наливки

**2. Напій, який рекомендують до кави**

- A. марочний коньяк
- B. марочний коньяк, марочні лікера
- C. лікери
- D. наливки

**3. Порядок розташування чашки з блюдцем та ложечкою при сервіруванні столу**

- A. ручка чашки направлена вліво, ручка ложечки вправо
- B. ручка чашки та ручка ложечки направлені вправо
- C. ручка чашки направлена право, ручка ложечки вліво
- D. немає різниці

**4. Банкет із розміщенням за столом являє собою**

- A. банкет-фуршет

- В. банкет-чай
- С. банкет-коктейль
- Д. банкет-раут

**5. Подача чорної кави у кавовій чашці**

- А. кавову ложечку кладуть окремо
- В. кавову ложечку кладуть у чашку з кавою
- С. кавову ложечку кладуть на блюдце ручкою вправо
- Д. кавову ложечку кладуть на блюдце ручкою вліво

**Рекомендована література:**

1. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге видання. К.: Ліра. К, 2011. 388с.
2. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. навч. посіб. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346с.
3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>.
4. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>.
5. Журнал «Рестораторъ»: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>.

**Тема 29. Організація прийомів.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Класифікація дипломатичних прийомів.
- 2) Заходи, для яких характерна дана форма обслуговування.
- 3) Складові підготовчої роботи з організації прийому.
- 4) Основні правила складання схеми розміщення гостей за столом.
- 5) Варіанти розсаджування гостей за столами.
- 6) Особливості меню банкету-прийому.
- 7) Особливості сервірування столу на банкеті-прийомі.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Метод обслуговування банкету за протоколом**

- А. англійський
- В. французький
- С. європейський
- Д. російський

**2. У попереднє сервірування на банкет входить**

- А. скатертину, прибори для спецій, тарілка мілка столова, тарілка пиріжкова, столові прибори, прибори закусочні, фужер, чарка для вина, чарка для горілки, серветка
- В. скатертину, прибори для спецій, тарілка мілка столова, паперова серветка, тарілка закусочна, тарілка пиріжкова, прибори столові, закусочні, фужер, чарка для вина

- C. скатертина, прибори для спецій, тарілка м'яка столова, паперова серветка, тарілка закусочна, тарілка пиріжкова, прибори столові, прибори рибні, прибори закусочні, фужер, чарка для вина, чарка для горілки, серветки
  - D. скатертина, прибори для спецій, тарілка глибока столова, паперова серветка, тарілка закусочна, тарілка пиріжкова, прибори столові, прибори рибні, прибори закусочні, фужер, чарка для вина, чарка для горілки, десертні прибори, серветки
- 3. Вина, які рекомендують до закусок з риби і продуктів моря**
- A. рожеві вина
  - B. червоні сухі вина
  - C. солодкі червоні вина
  - D. білі столові сухі і напівсухі вина
- 4. Саме почесне місце на банкеті за протоколом**
- A. праворуч від господарки
  - B. ліворуч від господарки
  - C. напроти господарки
  - D. між господарями
- 5. Правила розсаджування гостей при проведенні банкету за протоколом**
- A. жінку поряд з жінкою
  - B. жінку поряд з її чоловіком
  - C. жінку поряд з чужим чоловіком
  - D. чоловіка поряд з чоловіком

**Рекомендована література:**

1. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
3. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
4. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. навч. посіб. 2-ге видання. К.: Ліра. К, 2011. 388 с.
5. Журнал «Рестораторъ»: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>.

**Тема 30. Організація тематичних заходів.**

**Форми контролю:** тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
  - 1) Назвіть складові процесу обслуговування банкету-прийому.
  - 2) Який спосіб подавання страв застосовується на банкеті-прийомі?
  - 3) Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування банкету-прийому.
  - 4) Назвіть обов'язки офіціантів при обслуговуванні банкету-прийому.
  - 5) Техніка подавання алкогольних напоїв на банкеті-прийомі.
  - 6) Назвіть правила поведінки офіціантів під час тостів, промов та промов у відповідь.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

**1. Святковий званий вечір, який має політичне значення**

- A. жур-фікс
- B. кава-брейк
- C. раут
- D. фуршет

**2. Прийом „келих шампанського" являє собою**

- A. денний, з розміщенням за столом
- B. вечірній, без розміщення за столом
- C. денний, без розміщення за столом
- D. вечірній з розміщенням за столом

**3. Десертні прибори використовують при споживанні**

- A. десертів, солодких страв, страв поданих в бульйонних чашках
- B. десертів
- C. десертів і солодких страв
- D. морозива, пудингів

**4. Правила розміщення скатертини на банкеті за столом з повним обслуговуванням офіціантами**

- A. повинна спускатися з боку гостей на 35-40 см, з торців–25-30 см
- B. повинна спускатися з боку гостей на 25-30 см, з торців–60-80 см
- C. повинна спускатися з боку гостей на 25-30 см, з торців–35-40 см
- D. повинна спускатися з боку гостей на 30-35 см, з торців–50-55 см

**5. Напої, які рекомендують до м'ясних гарячих страв**

- A. кріплені вина
- B. червоні столи сухі і напівсухі вина
- C. горілку
- D. коньяк

**Рекомендована література:**

1. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
2. Мальська М. П., Гаталюк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів : підр. К. : Центр учбової літератури, 2013. 584 с.
3. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр.: за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. навч. посіб. К.:КНТЕУ, 2011. 215 с.
6. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. К. ЦНЛ, 2016. 396 с.
7. Світлична М. Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб. Житомир: Полісся, 2009. 368 с.

ДОДАТКИ

## ДОДАТОК А

Таблиця вибору варіанту ситуаційного завдання.

<b>Перша буква прізвища студента</b>	<b>Номер ситуаційного завдання</b>
<b>А</b>	2
<b>Б</b>	4
<b>В</b>	25
<b>Г</b>	8
<b>Д</b>	10
<b>Е</b>	23
<b>Є</b>	24
<b>Ж</b>	15
<b>З</b>	16
<b>І</b>	1
<b>Ї</b>	3
<b>Й</b>	5
<b>К</b>	7
<b>Л</b>	9
<b>М</b>	11
<b>Н</b>	13
<b>О</b>	17
<b>П</b>	18
<b>Р</b>	4
<b>С</b>	6
<b>Т</b>	21
<b>У</b>	22
<b>Ф</b>	12
<b>Х</b>	14
<b>Ц</b>	5
<b>Ч</b>	19
<b>Ш</b>	20
<b>Щ</b>	4
<b>Ю</b>	1
<b>Я</b>	3

## Варіанти ситуаційних завдань

### ВАРІАНТ №1

До ресторану I класу прийшла пообідати жінка. Метод подавання страв - російський. Замовлено:

1. Салат з весняних овочів	1 порц.
2. Суп-крем вершковий	1 порц.
3. Печінка по-строгановськи з відвареним рисом	1 порц.
4. Кава лате	1 порц.
5. Вино біле напівсухе	10 сі
6. Сік помаранчевий	1 склянка

Організувати подавання страв та обслуговування споживача на прикладі двомісного столику.

### ВАРІАНТ №2

До ресторану вищого класу запрошено на вечерю друзів: дві дівчини та два хлопця. Метод подавання страв - англійський. Замовлення – меню

1. Овочі натуральні	2 порц.
2. Осетер відварений з соусом майонез з корнішонами	4 порц.
3. Жульєн з грибів	2 порц.
4. Кокіль з риби	2 порц.
5. Стейк зі свинини з картоплею фрі	2 порц.
6. Риба припущена в білому вині з відвар. картоплею	2 порц.
7. Морозиво «Сюрприз»	4 порц.
8. Чай зелений	4 порц.
9. Горілка	1 пляшка
10. Вино біле напівсухе	1 пляшка
11. Вода мінеральна	1 пляшка
12. Сік	4 склянки
13. Хліб	

Організувати подавання страв та обслуговування гостей відповідно до меню вечері та особливості події.

### ВАРІАНТ 3

До ресторану класу „ЛЮКС" прийшли партнери по бізнесу. Ділова зустріч. По закінченню - вечеря. Офіціанти ознайомлені з рангами гостей. Метод подавання страв - французький.

1. Ікра зерниста кетова	2 порції
2. Масло вершкове	4 порції
3. Рибна гастрономія	2 порції
4. М'ясна гастрономія	2 порції
5. Риба запечена з відвар. картоплею	4 порції
6. Котлета по-київські зі складним гарніром	4 порції
7. Салат - коктейль фруктовий	4 порції
8. Кава чорна з коньяком	4 порції
9. Горілка	1 пляшка
10. Вода мінеральна	

## 11. Хліб

Організувати подавання та обслуговування споживачів.

**ВАРІАНТ №4**

До ресторану вищого класу готелю «Дружба» прийшли на сніданок два іноземця. Метод подавання страв - американський. Меню сніданку:

1. Ячня з беконом	2 порції
2. Гости	2 порції
3. Масло вершкове	2 порції
4. Джем	2 порції
5. Кава чорна	2 порції
6. Мінеральна вода	2 пляшки

Організувати обслуговування гостей на прикладі двомісного столика.

**ВАРІАНТ №5**

Мешканець готелю «Аврора» замовив в ресторані індивідуальний сніданок. Клієнт побажав :

1. Крижану воду	1 склянка
2. Фреш помаранчевий	1 склянка
3. Булочка з мармеладом	
4. Кава з вершками	2 порції
5. Вівсяна каша зі свіжими фруктами та вершками	1 порція

Організувати обслуговування в ресторані на прикладі двомісного столу. Метод подавання обґрунтувати окремо за кожною стравою.

**ВАРІАНТ №6**

Сімейна пара мешканців готелю замовила вечерю в кафе. Замовлено меню

1. Салат-коктейль з морепродуктів	2 порц.
2. Стейк з риби з кольоровою капустою	1 порц.
3. Стейк яловичий з овочами гриль	1 порції
4. Кава з молоком	2 порці
5. Сирне асорті	1 порц.
6. Вино біле сухе	1 пляшка
1 Вода мінеральна	1 пляшка

Організувати подавання страв та обслуговування споживачів за чотиримісним столиком. Обґрунтувати методи подавання кожної страви.

**ВАРІАНТ 7**

Було заказано вечерю в ресторані класу «люкс». Замовлено наступне меню:

1. Ікра паюсна	2 порц.
2. Масло вершкове	2 порц.
3. Овочі натуральні	2 порц.
4. Осетрина під майонезом	1 порц.
5. Салат з індички	1 порц.
6. Білі гриби запечені в сметанному соусі	1 порц.



7. Мідії запечені в соусі під сиром	1 порц.
8. Маринована запечена шия з картопляними крокетами	1 порц.
9. Смажене філе індички з диким рисом	1 порц.
10. Полуниця з вершками	2 порц.
11. Вода мінеральна	1 пляшка
12. Вино біле	1 пляшка
13. Вино рожеве	1 пляшка
14. Сік помаранчевий	1 графин
15. Хліб пшеничний та житній	

Організувати подавання страв та обслуговування за двомісним столом. Обрати й обґрунтувати методи і послідовність подавання страв.

### **ВАРІАНТ 8**

Ресторан при готелі пропонує європейський сніданок. Меню передбачає наступний набір:

1. Масло вершкове
2. Сир твердий
3. Ячня з шинкою
4. Сік апельсиновий
5. Кава з вершками
6. Цукор
7. Гости

Організувати та провести обслуговування на прикладі двомісного столику.

### **ВАРІАНТ 9**

В кафе в обідній час пропонують бізнес-ланч. На підприємство пообідати прийшли 2 чоловіка. Споживачами за мовлено наступні страви:

1. Салат «Цезар»	1 порц.
2. Оселедець з гарніром	1 порц.
3. Бульйон курячий з профітролями	1 порц.
4. Борщ український з пампушками	1 порц.
5. Смажений пеленгас з картопляним пюре	1 порц.
6. Курячі крильця-гриль з гострим соусом та смаженою картоплею	1 порц.
7. Вода мінеральна	2 пляшки
8. Чай чорний з цукром та лимоном	2 порц.
9. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного двомісного столика.

### **ВАРІАНТ 10**

До ресторану вищого класу прийшли пообідати дві сімейні пари. Метод подавання страв - англійський. Замовлено:

1. Салат « Грецький»	2 порції
2. Салат з морепродуктів	2 порції
3. Солянка збірна м'ясна	4 порції
4. Сьомга запечена під вершковим соусом та відвареними овочами	2 порції
5. Печеня із яловичини та відвареної картоплі	2 порції
6. Кава по-східному	2 порції
7. Зелений чай з цукром	2 порції
8. Вино біле напівсухе	1 пляшка
9. Вино червоне напівсухе	1 пляшка
10. Мінеральна вода	2 пляшки
11. Хліб	

Організувати процес та провести обслуговування споживачів на прикладі чотиримісного столику згідно вказаного способу подавання страв.

### **ВАРІАНТ 11**

До кафе пообідати прийшли 4 жінки. Спосіб подавання страв - російський. Меню-замовлення:

1. Ікра кетова зерниста з вершковим маслом	4 порц.
2. Салат-коктейль овочевий	4 порц.
3. Суп грибний грінками	4 порц.
4. Куряче філе в апельсиновому соусі з відвареною картоплею	4 порц.
5. Желе «Тутті-Фрутті»	2 порц.
6. Тістечко «Горіхове»	2 порц.
7. Кава з лікером	4 порц.
8. Вино біле напівсухе	1 пляшка
9. Вода мінеральна	2 пляшки
10. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного чотиримісного столику.

### **ВАРІАНТ 12**

До ресторану ввечері на ділову зустріч прийшли партнери по бізнесу (жінка та троє чоловіків). Метод подавання страв - французький. Меню-замовлення:

1. Рибне асорті	3 порц.
2. Асорті із маринованих овочів	1 порц.
3. Салат «цезар»	1 порц.
4. Смажені медальйони із вирізки яловичини з цибулею та картоплею	3 порц.
5. Сьомга запечена в молочному соусі з картоплею та грибами	1 порц.
6. Морозиво із фруктами	1 порц.
7. Кава чорна з коньяком	3 порц.

8. Чай фруктовий з медом	1 порц.
9. Вино червоне напівсухе	1 пляшка
10. Вино біле напівсухе	1 пляшка
11. Горілка «хортиця»	20 сл
12. Вода мінеральна	2 пляшки
13. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного чотиримісного столику згідно обраного меню-замовлення та способу подавання страв.

### ВАРІАНТ 13

До ресторану першого класу прийшла родина з двома дітьми (бранч - об'єднує сніданок та ланч. Він подається між 11-16 годинами дня). Спосіб подавання страв - російський. Меню-замовлення:

1. Салат овочевий	4 порц.
2. Млинці з м'ясом та сметанним соусом	4 порц.
3. Відварена телятина з картопляним пюре	4 порц.
4. Фрукти в сиропі	2 порц.
5. Морозиво з шоколадом	2 порц.
6. Чай фруктовий	2 порц.
7. Капучіно	2 порц.
8. Вода мінеральна	2 пляшки
9. Вино біле напівсолодке	1 пляшка
10. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного чотиримісного столику згідно обраного меню-замовлення та способу подавання страв.

### ВАРІАНТ 14

В ресторані вищого класу замовлена романтична вечеря на чоловіка та жінку. Метод подавання страв - французький. Меню-замовлення:

1. Асорті з м'ясних делікатесів	2 порц.
2. Овочі натуральні	2 порц.
3. Запечені млинці з грибами вершковим соусом	1 порц.
4. Жульєн з птиці	1 порц.
5. Яловичина тушкована у винному соусі з молод. картоплею	1 порц.
6. Стейк з сьомги та соусом «тар-тар», складний гарнір	1 порц.
7. Чорнослив зі збитими вершками	1 порц.
8. Суфле ванільне	1 порц.
9. Вода мінеральна	1 пляшка
10. Кава чорна із молоком	2 порц.
11. Шампанське напівсолодке біле	1 пляшка
12. Хліб	

Організувати та провести обслуговування гостей на прикладі одного двомісного столику згідно обраного меню та методу подавання страв.

### **ВАРІАНТ 15**

В ресторан вищого класу відзначити святкову подію прийшли 2 пари. Метод подавання страв - англійський. Меню-замовлення:

1. Канапе з червоною ікрою	4 порц.
2. Сьомга малосольна з лимоном	4 порц.
3. Асорті овочево	4 порц.
4. Асорті з м'ясопродуктів	4 порції
5. Кокот із грибів	2 порції
6. Кокіль із морепродуктів	2 порції
7. Шашлик із свинини з картопляними дольками смаженими у фритюрі	2 порції
8. Стейк з осетрини з овочами гриль	2 порції
9. Чорнослив зі збитими вершками та шоколадом	4 порції
10. Віскі із льодом	2 порції
11. Змішаний напій «Голуба лагуна»	2 порції
12. Горілка «Хортиця»	1 пляшка
13. Вино червоне напівсухе	1 пляшка
14. Вино біле напівсухе	1 пляшка
15. Вода мінеральна	2 пляшки
16. Хліб	

Організувати та провести обслуговування споживачів на прикладі одного чотиримісного столику згідно замовленого меню з урахуванням способу подавання страв.

### **ВАРІАНТ 16**

В ресторан першого класу поступило замовлення на обслуговування іноземних туристів. Необхідно організувати сніданок. Меню сніданку :

1. Сік томатний
2. Масло вершкове
3. Ячня натуральна
4. Джем абрикосовий
5. Булочка
6. Кава чорна

Обґрунтувати спосіб подавання страв та організувати обслуговування туристів на прикладі одного чотиримісного столику.

### **ВАРІАНТ 17**

Ресторан вищого класу отримав замовлення на обслуговування учасників конгресу, яким пропонують наступне меню обіду:

1. Кета малосольна з лимоном
2. Овочі натуральні
3. Суп-пюре з шампіньйонів з профітролями

4. Печеня по-домашньому
5. Салат-коктейль фруктовий
6. Кава чорна
7. Вода мінеральна
8. Хліб пшеничний, житній

Робітникам ресторану необхідно організувати подавання страв та процес обслуговування учасників офіційного заходу на прикладі одного шестимісного столику.

#### **ВАРІАНТ 18**

В ресторан вищого класу пришла повечеряти компанія з 4-х чоловік (всі чоловіки).  
Замовлено наступні страви:

- |                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| 1. Асорті рибне                     | 4 порц.  |
| 2. Овочеve асорті                   | 4 порц.  |
| 3. Салат м'ясний                    | 4 порц.  |
| 4. Відбивна яловича з картоплею пай | 4 порц.  |
| 5. Кава чорна з коньяком            | 4 порц.  |
| 6. Вино біле сухе                   | 1 пляшка |
| 7. Вино червоне сухе                | 1 пляшка |
| 8. Вода мінеральна                  | 2 пляшки |
| 9. Хліб пшеничний, житній           |          |

Слід організувати подавання страв з обґрунтуванням способів подавання та провести процес обслуговування споживачів.

#### **ВАРІАНТ 19**

В ресторан першого класу прийшла пообідати сімейна пара. Було замовлено наступні страви:

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Риба під маринадом                                  | 1 порц. |
| 2. Салат з білокачанної капусти                        | 1 порц. |
| 3. Жульєн з грибів                                     | 2 порц. |
| 4. Бульйон з пиріжком                                  | 1 порц. |
| 5. Суп рисовий молочний з овочами                      | 1 порц. |
| 6. Бефстроганов з картопляним пюре та солоними овочами | 1 порц. |
| 7. Вареники з капустою та вершковим маслом             | 1 порц. |
| 8. Компот з фруктового асорті                          | 2 порц. |

Здійснити процес подавання страв, обґрунтувати оптимальні методи подавання страв, здійснити процес обслуговування споживачів.

#### **ВАРІАНТ 20**

В кафе прийнято замовлення на обслуговування. Споживачі: молодий чоловік з подружкою. Меню обіду наступне:

- |                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| 1. Асорті м'ясне                   | 2 порц. |
| 2. Бульйон з грінками              | 2 порц. |
| 3. Сардельки з тушкованою капустою | 1 порц. |
| 4. Млинці з м'ясом                 | 1 порц. |
| 5. Фруктовий десерт                | 2 порц. |
| 6. Морозиво пломбір                | 1 порц. |

7. Кава чорна	1 порц.
8. Чай зелений	1 порц.
9. Вино червоне сухе	1 пляшка
10. Вода міняльна	1 пляшка
11. Хліб пшеничний, житній	

Організувати та здійснити процес обслуговування споживачів в кафе.

### ВАРІАНТ 21

Ресторан першого класу реалізує в денний час експрес-обіди:

1. Салат зелений з майонезом
2. Солянка збірна рибна
3. Перець фарширований м'ясним фаршем
4. Сирники зі сметаною
5. Компот зі свіжих фруктів та ягід

Організувати подавання страв, обрати найбільш доцільний в даній ситуації метод подавання й здійснити процес обслуговування.

### ВАРІАНТ 22

До ресторану першого класу прийшла компанія з 4-х осіб. Основна причина – день народження. Серед споживачів, окрім ювіляра (жінка, якій виповнилося 30 років), ще дві жінки і чоловік. Замовлено наступне:

1. Осетрина заливна, соус хрін	4 порц.
2. Асорті м'ясне	2 порц.
3. Овочеve асорті	2 порц.
4. Маслини, оливки	2 порц.
5. Лимон з цукром	2 порц.
6. Курчата «Табака»	2 порц.
7. Стейк з сьомги із соусом тартар	2 порц.
8. Овочі натуральні із зеленню	2 порц.
9. Крем вершковий	3 порц.
10. Кава чорна з лимоном	4 порц.
11. Вино червоне напівсухе	1 пляшка
12. Шампанське біле напівсухе	2 пляшки
13. Вода мінеральна	2 пляшки
14. Хліб пшеничний, житній	

Організувати й здійснити процес обслуговування гостей урочистої події. Обґрунтувати доцільний метод подавання страв та напоїв.

### ВАРІАНТ 23

В кафе прийшла повечеряти жінка. Замовлено наступне меню:

1. Сік помаранчевий	1 порц.
2. Теплий салат (фуагра з айвою)	1 порц.
3. Відварена форель з припущеними овочами	1 порц.
4. Десерт «Тірамісу»	1 порц.
5. Чай зелений	1 порц.
6. Вино біле напівсолодке	20 cl

7. Вода мінеральна	25 cl
8. Тости	1 порц.

Організувати процес подавання страв та напоїв та обслуговування споживача на прикладі двомісного стола.

#### **ВАРІАНТ 24**

В кафе зайшла компанія молодих людей (2 хлопця і 2 дівчини). Замовлено:

1. Асорті рибне	2 порц.
2. Овочі натуральні	2 порції
3. Сире асорті	2 порції
4. Кокіль з креветок	4 порц.
5. Тістечка заварні «Малюки»	2 порц.
6. Чай чорний з персиком	4 порц.
7. Пиво розливне біле не фільтроване	100 cl

Організувати процес подавання страв й обслуговування споживачів. Метод подавання обґрунтувати виходячи із замовлених страв та доцільності застосування того чи іншого метода для певної страви.

#### **ВАРІАНТ 25**

До ресторану зайшла група туристів повечеряти. Замовлено:

1. Зелене асорті
2. Форель мало солена
3. Біфштекс натуральний, картопля фрі
4. Сирне асорті
5. Фрукти в сиропі
6. Чай чорний
7. Хліб пшеничний, житній
8. Вода мінеральна негазована

Метод подавання страв – американський. Організувати подавання страв на прикладі шестимісного стола.

### Приклад організації процесу подавання страв в закладах ресторанного бізнесу

**Ситуація:** в ресторан першого класу прийшла повечеряти сімейна пара. Метод подавання страв – російський. Меню, яке замовлено:

Сік помаранчевий	2 склянки
Асорті м'ясне	2 порції
Овочі натуральні	2 порції
Кокіль з морепродуктів	2 порції
Стейк з лосося з соусом та овочами, жареними на решітці	2 порції
Тірамісу	1 порція
Кава чорна з коньяком	1 порція
Кава по-східному	1 порція
Вино біле сухе	1 пляшка
Хліб пшеничний, житній	
Вода мінеральна	1 пляшка

Організувати процес подавання страв та напоїв споживачам на прикладі чотиримісного столика.

#### 1. Добір необхідної кількості посуду, приборів, скла, столової білизни

Таблиця 1- Розрахунок необхідної кількості посуду, приборів, скла, столової білизни

Перелік операцій	Кіл-ть порцій	Посуд, прибори, скло, столова білизна, тощо	
		найменування	кіл-ть
Попередня сервіровка столу до вечері		Скатертина полотняна	1
		Ваза з квітами	1
		Прибори для спецій	1
		Тарілка закусочна	4
		Тарілка пиріжкова	4
		Прибори закусочні	4
		Прибори столові (без ложки)	4
		Фужер для води	4
		Чарка рейнвейна	4
		Серветка полотняна	4
Прибирання предметів (після прийняття замовлення)		Тарілка закусочна	2
		Тарілка пиріжкова	2
		Прибори закусочні	2
		Прибори столові (без ложки)	4
		Фужер для води	2
		Чарка рейнвейна	2
		Серветка полотняна	2
Досервіровка за меню замовлення		Прибори рибні	2
<b>Процес організації обслуговування споживачів</b>			
Подавання аперитиву – сік помаранчевий	2	Склянка із соком	2



Подавання хлібу	2	Тарілка закусочна	1
		Серветка полотняна	1
Подавання води мінеральної	1 пляшка	Пляшка	1
Подавання асорті м'ясного	2	Лоток 2-х порційний	1
		Виделка для гастрономії	1
Подавання овочей натуральних	2	Салатник двопорційний	1
		Серветка полотняна	1
Прибирання предметів		Склянка	2
		Лоток	1
		Виделка для гастрономії	1
		Салатник	1
		Полотняна серветка	1
		Тарілка закусочна	2
		Прибори закусочні	2
Подавання гарячої закуси – кокіль з морепродуктів	2	Кокільниця	2
		Папільйотка паперова	2
		Тарілка ікр'яна	2
		Серветка кругла паперова	2
		Виделка закусочна	2
Подавання вина білого й наливання в чарку	1 пляшка	Пляшка	1
Наливання води		Фужер для води	
Прибирання предметів		Кокільниця	2
		Папільйотка паперова	2
		Тарілка ікр'яна	2
		Серветка кругла паперова	2
		Виделка закусочна	2
Подавання стейку з лосося з соусом та овочами, жареними на решітці	2	Тарілка для стейку	2
		Соусник	1
		Тарілка пиріжкова	1
		Ложка чайна	1
		Серветка кругла паперова	1
Наливання вина в чарку		Рейнвейна чарка (досервірована за меню замовлення)	
Наливання води		Фужер для води	
Прибирання предметів		Тарілка для стейку	2
		Соусник	1
		Тарілка пиріжкова	1
		Ложка чайна	1
		Серветка кругла паперова	1
		Прибори рибні	2

		Чарка рейнвейна	2
		Пляшка з під вина	1
		Прибори для спецій	1
		Тарілка закусочна	1
		Серветка полотняна	1
Подавання тірамісу	1	Креманка	1
		Тарілка пиріжкова	1
		Серветка кругла паперова	1
		Ложка чайна	1
Подавання кави по-східному	1	Таця для подавання кави	1
		Полотняна серветка	1
		Ложка для турки	1
		Турка	1
		Склянка з підкисленою мінеральною водою	1
		Чашка кавова	1
		Блюдце	1
		Серветка паперова кругла	1
		Ложка кавова	1
Подавання кави з коньяком	3	Чашка кавова	1
		Блюдце	1
		Серветка паперова кругла	1
		Ложка кавова	1
		Кавник на 1 порцію	1
		Полотняна серветка	1
		Чарка коньячна	1
Подавання рахунку		Таця для подавання рахунку	1
		Полотняна серветка	1
Для загального подавання		Ручник	1
		Таця	1
		Полотняна серветка	1

Після визначення виду та комплектів посуду, приборів, скла та інших необхідних предметів складається замовлення в комору інвентарю, посуду, приборів, скла.

## 2. Складання замовлення на посуд, прибори, скло, столову білизну

Таблиця 2 – Замовлення на посуд, прибори, столову білизну, скло та предметів, необхідних для організації процесу подавання страв, кулінарної продукції та напоїв

Назва предметів	Кіл-ть
Скатертина лляна	1
Серветки полотняні	10
Ручник	1
Ваза з квітами	1
Прибори для спецій	1
Таці (для переміщення страв в зал, для подавання кави, для рахунку)	3
Тарілки : мілка столова	
закусочна	5

пиріжкова	6
для стейка	2
ікр'яна	2
Прибори: столові без ложки	4
рибні	2
закусочні	4
Чарки : рейнвейна	4
коньячна	1
Фужер для води	4
Склянка	3
Виделка закусочна	2
Виделка для гастрономії	1
Ложка чайна	2
Ложка кавова	2
Салатник 2-о порційний	1
Лоток 2-о порційний	1
Кокільниця	2
Соусник 2-о порційний	1
Креманка	1
Чашка кавова з блюдцем	2
Кавник на 1 порцію	1
Турка з ложкою	1
Серветки паперові круглі	6
Серветки паперові для столу та папільйоток	15

Навчальне видання

*Сімакова Ольга Олександрівна,  
Боднарук Ольга Анатоліївна*

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,  
готельно-ресторанної справи та підприємництва

## **ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації до вивчення дисципліни**

Ступінь: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 6,25.

Донецький національний університет  
економіки і торгівлі  
імені Михайла Туган-Барановського  
50042, Дніпропетровська обл.,  
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої  
справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.