

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Донецький національний університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського**

Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

**Кривий Ріг
2021**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Донецький національний університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського**

Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 13
від «12» травня 2021 р.

Схвалено навчально-методичною радою
ДонНУЕТ
Протокол № 6
від «25» лютого 2021 р.

**Кривий Ріг
2021**

УДК 378.147.091.33-027.22:[658.5:640.4]

С 47

Слащева, А. В.

С 47 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. економіки та бізнесу; А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 68 с.

Методичні рекомендації призначені для організації вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» студентами всіх форм здобуття вищої освіти. В методичних рекомендаціях наведено загальні рекомендації щодо вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання, зміст семінарських та практичних занять, методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів, питання для самоконтролю та завдання для самотестування, перелік рекомендованої літератури.

© Слащева А. В., 2021

© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021

ЗМІСТ

Стор.

ВСТУП	4
ЧАСТИНА I. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
ЧАСТИНА II. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	14
Змістовий модуль 1. Організація виробництва продукції закладів ресторанного господарства	17
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	21
ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	31
Змістовий модуль 1. Організація виробництва продукції закладів ресторанного господарства	33
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	42
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	51
ДОДАТКИ	52

ВСТУП

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» спрямована на формування у студентів вміння аналізувати сервісно-технологічні процеси, цикли та операції для забезпечення ефективного виробництва та організації ресторанних послуг відповідно до міжнародних стандартів гостинності. Вивчення дисципліни передбачає засвоєння навчального матеріалу під час лекцій та практичних занять, а також у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної роботи, що сприяє формуванню професійної підготовки управлінських кадрів у сфері індустрії гостинності. Результатом засвоєння дисципліни є оволодіння наступними компетенціями: здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність використовувати на практиці основи діючих законодавчих документів та технічної документації в сфері ресторанного бізнесу; здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у закладах ресторанного господарства; здатність розробляти і організовувати споживання ресторанних послуг; здатність вирішувати питання раціонального використання просторових, матеріальних та людських ресурсів.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є обов'язковою для вивчення студентами і стосується організаційних процесів роботи закладів ресторанного господарства як невід'ємної складової успішного функціонування підприємства готельно-ресторанного господарства в цілому.

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах; формуванні вмінь та навичок: використання знань, пов'язаних з питаннями організації роботи закладів ресторанного господарства; дотриманням раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; застосування принципів та рекомендацій оперативного планування в закладах ресторанного господарства; аналізу організації постачання закладів ресторанного господарства та організації виробництва кулінарної продукції; дослідження організації процесу обслуговування споживачів в різних типах закладів ресторанного господарства, особливостей обслуговування банкетів та прийомів, розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Методичні вказівки підготовлено відповідно до робочої програми дисципліни «Організація ресторанного господарства» та призначено для студентів денної та заочної форм навчання. При проведенні практичних та семінарських занять активно використовуються інтерактивні імітаційні та неімітаційні методи навчання (моделювання ситуації, peer-learning, fleetchart).

ЧАСТИНА І
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Готельно-ресторанна справа
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	4
Лекції, годин	30
Практичні / семінарські, годин	30
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	90
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	5
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	екзамен, курсова робота

2. Програма навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері організації ресторанного господарства в сучасних умовах; формуванні вмінь та навичок: використання знань, пов'язаних з питаннями організації роботи закладів ресторанного господарства; дотриманням раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства; застосування принципів та рекомендацій оперативного планування в закладах ресторанного господарства; аналізу організації постачання закладів ресторанного господарства та організації виробництва кулінарної продукції; дослідження 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: особливості організації ресторанного господарства в сучасних умовах.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

1. Характеристика та організація діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Загальна виробнича структура закладів ресторанного господарства
3. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.

4. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.

5. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.

6. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.

7. Організація роботи спеціалізованих цехів.

8. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.

9. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, форматів та концепцій

10. Характеристика методів і форм обслуговування

11. Організація обслуговування бенкетів у закладах ресторанного господарства

12. Організація прийомів та тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

здатність працювати в команді;

навички здійснення безпечної діяльності;

здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;

здатність приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність організувати технологічний процес виробництва продукції і послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій обслуговування споживачів;

здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність продемонструвати знання, розуміння і вміння використовувати

на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

здатність продемонструвати знання і розуміння принципів, процесів і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

здатність аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

здатність організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

здатність застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг;

здатність розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

здатність застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

здатність виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

здатність аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

напрямоків і тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства;

стану інфраструктури ресторанного господарства;

організації виробництва та обслуговування закладів ресторанного господарства різних типів та класів;

наукової організації праці, нормування праці;

оперативного планування виробництва;

– **уміння/навички:**

аналізувати сучасні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства;

ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства;

виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства;

моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо інновацій та сучасних технологій в ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), споживачами ресторанних послуг;

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи у закладах ресторанного господарства;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
Змістовий модуль 1. Організація виробництва продукції закладів ресторанного господарства					
Тема 1. Характеристика та організація діяльності закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 2. Загальна виробнича структура закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 3. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 4. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 5. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства	10	2	2		6
Тема 6. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	14	4	4		6
Тема 7. Організація роботи спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень	10	2	2		6
Разом за змістовим модулем 1		14	14		
Змістовий модуль 2. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства					
Тема 8. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства		2	2		

Тема 9. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів, форматів та концепцій		2	2		
Тема 10. Характеристика методів і форм обслуговування		2	2		
Тема 11. Організація обслуговування бенкетів у закладах ресторанного господарства		4	4		
Тема 12. Організація прийомів та тематичних заходів		4	4		
Разом за змістовим модулем 2		16	16		
Усього	150	30	30		90

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
Змістовий модуль 1		
1	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Практична задача «Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства» (за № варіанту).	2
2	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Практична задача «Моделювання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства».	2
3	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Практична задача «Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства».	2
4	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Практична задача «Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства».	2
5	<i>Семінар запитань і відповідей</i> Практична задача «Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».	2
6	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства. Практична задача «Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».	2

7	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства. Практична задача «Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць».	2
8	<i>Семінар запитань і відповідей</i> Організація роботи спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.	2
<i>Разом за змістовий модуль 1</i>		<i>16</i>
Змістовий модуль 2		
9	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Характеристика приміщень, меблів, посуду та столової білизни Практична робота «Встановлення залежності вибору столового посуду та столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства; встановлення залежності вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування».	2
10	<i>Практичне заняття</i> Практична робота «Набуття практичних навичок сервірування столів та моделювання процесу обслуговування споживачів».	2
11	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Характеристика методів і форм обслуговування. Практична робота «Набуття практичних навичок подавання страв та напоїв».	2
12	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Основні принципи організації бенкету за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування споживачів на бенкеті з повним та частковим обслуговуванням офіціантами».	2
13	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація бенкету-фуршету, бенкету-коктейлю, бенкету-чай, бенкету-кава. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування споживачів на бенкеті-фуршеті, бенкеті-коктейлі, бенкеті-чай, бенкеті-кава».	2
14	<i>Семінар з виконанням практичних задач</i> Організація прийомів. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування прийому за протоколом».	2
15	<i>Практичне заняття</i> Захист групових проєктів «Моделювання технологічного процесу сервісного обслуговування тематичних заходів у закладах ресторанного господарства. Підготовка і презентація тематичних столів».	2
<i>Разом за змістовий модуль 2</i>		<i>14</i>
Всього		30

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

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)

№ теми семінарсько го/практичн ого заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист групових проектів	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		1	1			2
Тема 2		1	1			2
Тема 3		1	1			2
Тема 4		1	1			2
Тема 5		1	1			2
Тема 6		1	1			2
Тема 7			1		2	3
Тема 8		1	1	5		7
Разом за змістовим модулем 1		7	8	5	2	22
Змістовий модуль 2						
Тема 9		1	1			2
Тема 10		1			1	2
Тема 11		1	1		1	2
Тема 12		1			1	2
Тема 13		1	1		1	3
Тема 14		1	1	5		7
Тема 15	10					10
Разом за змістовим модулем 2	10	6	4	5	3	28
Усього годин	10	13	12	10	5	50

**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
20	20	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
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 II
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ
ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1
ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА
ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства
Семінар з виконанням практичних задач

Вхідний контроль

1. Які види національних закладів ресторанного господарства ви вивчали?
2. Які заклади ресторанного господарства використовують при готелях?
3. Яка роль закладу ресторанного господарства при готелі, санаторії, на курорті?
4. Які види сервісу надає заклад ресторанного господарства при готелі?

1. *Обговорення основних положень теми та питань для 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 висувуються 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	Вид підприємства, для якого розв'язуються практичні задачі
1.	Дитяче кафе «Фіксики»
2.	Кафе з обслуговуванням по типу фрі-флоу
3.	Ресторан при спа-готелі
4.	Італійська тратторія «Паста фреска»
5.	Етно-кафе української кухні «Сорочинці»
6.	Кафе-кондитерське «Еклер»
7.	Ресторан японської кухні «Кімоно»
8.	Пивний ресторан «Бірхауз»
9.	Стилізований ресторан «Веселий Роджер»
10.	Концептуальний ресторан іспанської кухні «Тореро»
11.	М'ясний ресторан «Стейк-хаус»
12.	Кафе єврейської кухні «Шалом алейхем»
13.	Ресторан грузинської кухні «Кахеті»
14.	Кафе-молодіжне «Аніме» при хостелі
15.	Ресторан французької кухні «Шансон»
16.	Концептуальне кафе-бібліотека «Булгаков»
17.	Кафе-піцерія «Пепероні»
18.	Кафе-бургерна «Робін Бобін»
19.	Рибний ресторан «Блакитна лагуна»
20.	Концептуальне кафе «Фіфочка»

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

Контрольні питання:

1. Дайте визначення основних термінів та понять, що використовуються у сфері ресторанного господарства.
2. Надайте перелік послуг закладів ресторанного господарства.
3. Надайте характеристику кожній з груп рестораних послуг.
4. Наведіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
5. Дайте характеристику кожній з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.

Глосарій / Glossary

Restaurant (ресторан) – це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

Bar-restaurant (ресторан-бар) – це різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.

Catering (ресторан за спеціальним замовленням) – це заклад ресторанного господарства, призначений для готування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями.

Commissary restaurant (ресторан-їдальня) – це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях.

Take-out restaurant (ресторан тейк-аут) – це різновид ресторану, у якому в ролі основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.

Carry-out restaurant (ресторан кері-аут) – це різновид ресторану, у якому передбачається доставка їжі в інші місця.

Café (кафе) – це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Coffee house (кав'ярня) – це різновид кафе, у якому реалізують широкий асортимент кави із супутніми товарами.

Cafe-bakery (кафе-пекарня) – це різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж булочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

Tea salon (чайний салон) – це різновид кафе у якому пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби.

Tavern (таверна) – це різновид кафе, відмінною ознакою, якої є наявність страв національної кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв, що продаються на розлив.

Cafeteria (кафетерій) – це заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.

Bar (бар) – це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

Brasseries, beer gardens (пивні-садки) – це різновид бару, що продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.

Pub (пивний бар, пивна) – це різновид бару, що продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.

Brew pub (пивоварний бар) – це різновид бару, в якому варять, продають і організовують споживання пива на місці.

Тема 2. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Семінар з виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Фактори, які впливають на виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства.
2. Класифікація та характеристика основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.
3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з неповним виробничим циклом.

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

Порядок виконання:

1. Дати характеристику виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з повним і неповним виробничим циклом.
2. Виконати завдання: змоделювати виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства (за № варіанту).
3. Презентація результатів роботи в групі за допомогою floorchart.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Визначення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.

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

Контрольні питання:

1. Винна карта, барна карта, преїскурант.
2. Загальні вимоги до складання меню для різних закладів ресторанного господарства .
3. Структура виробничої програми і правила її складання.
4. Загальні правила розташування груп страв у меню.
5. Правила розташування страв у групах страв.

Глосарій / Glossary

Menu (меню) – це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу.

Sunday brunch menu (меню недільного бранчу) призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години. У меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організовують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена.

Business lunch menu (меню бізнес-ланчу) – призначено для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок- п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з 3-4 найменувань холодних закусок, 2-3 супів, 4-5 других страв, 1-2 солодких страв, 2-3 найменування гарячих і холодних напоїв, хлібобулочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але за нижчими цінам, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

Diet menu (меню дієтичного харчування) складають в дієтичних їдальнях з урахуванням основних дієт (1, 2, 5, 7/10, 9). У складанні меню бере участь дієтлікар або дієтсестра. При складанні меню керуються збірником рецептур «Дієтичне харчування в їдальнях».

Baby food menu (меню дитячого харчування) складають на основі фізіологічних норм харчування дітей і підлітків. В меню включають рибні, м'ясні, овочеві, яєчні, сирні і молочні страви, солодкі страви і напої. Різноманітність страв досягається складанням циклічного меню на два тижні. Меню складається одне для різних вікових груп (7-10 років; 11-13 років; 14-17 років) з різним виходом порцій.

Banquet menu (банкетне меню) складають при прийомі замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення. Банкетне меню передбачають для святкування весілля, дня народження, ювілею та інших урочистостей.

E-Menu (електронне меню) – це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки.

Industry standards (галузеві стандарти) – це основні нормативні документи, що регламентують виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів. Розробляються і затверджуються для підприємств м'ясної, молочної і харчової промисловості, рибного господарства, які виробляють продукцію для підприємств ресторанного господарства.

Collection of recipes of dishes and culinary products (Збірник рецептур страв і кулінарних виробів) – це основний нормативно-технологічний документ для підприємств ресторанного господарства незалежно від форм власності.

Тема 4. 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. Принципи та організація руху товарів в закладах ресторанного господарства.
4. Критерії відбору постачальників.
5. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

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).
3. Презентація результатів роботи в групі: за допомогою флешчарт студенти схематично малюють складську групу приміщень у закладі відповідно до свого індивідуального завдання.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства.
2. Транзитна і складська форми постачання. Перелік товарів, які вимагають застосування даних форм постачання до закладів ресторанного господарства.
3. Способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства.
4. Розрахунок добової потреби закладів у сировині і продовольчих товарах.
5. Річна потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді, наборах.
6. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині та на напівфабрикатах.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.
8. Правила зберігання продовольчих товарів.

Тема 5. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства Семінар запитань і відповідей

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.
5. Організація роботи м'ясного цеху.
6. Організація роботи рибного цеху.
7. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
8. Організація роботи птахо-гольового цеху.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, флешчарт. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод

peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 6. 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).
3. Презентація результатів роботи в групі: за допомогою floorchart студенти схематично малюють холодний цех із розташуванням обладнання у закладі відповідно до свого індивідуального завдання.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

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

Тема 7. Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства. Семінар з виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1. Основні технологічні лінії, які виділяються у гарячому цеху.
2. 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).

3. Презентація результатів роботи в групі: за допомогою floorchart студенти схематично малюють гарячий цех із розташуванням обладнання у закладі відповідно до свого індивідуального завдання.

4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Які технологічні операції здійснюються в гарячому цеху закладів ресторанного господарства?

2. Які технологічні лінії організовуються в гарячому цеху?

3. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

Тема 8. Організація роботи спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.

Семінар запитань і відповідей

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.

5. Вимоги до розташування допоміжних виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства.

6. Організація роботи мийної столового посуду.

7. Організація роботи мийної кухонного посуду.

8. Організація роботи мийної буфету.

9. Організація роботи приміщення для нарізання хліба.

10. Організація роботи сервізної.

11. Організація роботи роздавальної.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, floorchart. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

3. Індивідуальне тестування.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2
ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 9. Характеристика приміщень, меблів, посуду та столової білизни
Семінар з виконанням практичних задач

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.
7. Характеристика обладнання для «шведських столів», «шведських ліній».
8. Характеристика барних табуретів, сервантів для офіціантів.
9. Вплив стилю на підбір обладнання та меблів.
10. Асортимент і призначенням столового посуду та наборів.
11. Правилами експлуатації столового посуду та наборів (зберігання, транспортування, підготовки до використання, полірування, миття і т. ін.).
12. Матеріали для посуду при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
13. Асортимент металевого посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
14. Характеристика основних та додаткових наборів та їх призначення.
15. Характеристика видів оброблення кришталю залежно від виду посуду.
16. Різновиди столової білизни.
17. Способи покриття столу скатертиною та техніку заміни скатертини.
18. Залежність вибору способу складання серветок від виду обслуговування.

2. Практична робота «Встановлення залежності вибору столового посуду та столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства; встановлення залежності вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування».

Порядок виконання:

1. 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.), вивчити різновиди столової білизни; встановити залежність вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства.

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, блюда 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;

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;
- 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. 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. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
8. Дайте характеристику скатертин і визначте сферу їх застосування.
9. Дайте характеристику серветкам вітчизняного та іноземного виробництва, які мають утилітарне і декоративне призначення в закладах ресторанного господарства.
10. Визначте сферу використання ручників та дайте їм характеристику.
11. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до рушників, та визначте сферу їх використання.

Тема 10. Способи сервірування столів та моделювання процесу обслуговування споживачів 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 та моделювання процесу обслуговування споживачів».

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 11. Характеристика методів і форм обслуговування.

Правила та техніка подавання страв і напоїв.

Семінар з виконанням практичних задач

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 «Набуття практичних навичок подавання страв та напоїв».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: ознайомитися з технологічним процесом зустрічі та розсаджування гостей, особливостями приймання замовлень та порядку їх виконання; знайомитися з способами подавання страв і напоїв; ознайомитися з правилами та технікою подавання страв і напоїв.

2. Виконання завдання 1:

- змоделювати процес зустрічі та розсаджування гостей;
- виконати прийом замовлення та його оформлення на паперових носіях;
- закріпити навички при обслуговуванні російським способом;
- закріпити навички при обслуговуванні англійським способом;
- закріпити навички при обслуговуванні французьким способом.

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

Етап 1: Одержання завдання.

- розподілити ситуаційні завдання (додаток А). Кожен 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 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 практичних завдань).

Контрольні питання:

1. Особливості подавання алкогольних напоїв.
2. Особливості сервірування столу при подаванні алкогольних напоїв.
3. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні алкогольних напоїв.
 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. Особливості подавання гарячих закусок.
 7. Особливості подавання других страв.
 8. Особливості подавання солодких страв.
 9. Особливості сервірування столу при подаванні солодких страв.
 10. Особливості подавання гарячих напоїв.
 11. Особливості сервірування столу при подаванні гарячих напоїв.
 12. Назвіть існуючі способи розрахунку у закладах ресторанного господарства.
 13. Дайте характеристику індивідуального та бригадного методів обслуговування.

**Тема 12. Основні принципи організації бенкету за столом з повним та частковим
обслуговуванням офіціантами.
Семінар з виконанням практичних задач**

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

1. Заходи, для яких характерна форма повного обслуговування бенкетів.
2. Порядок встановлення столів для проведення бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.
3. Варіанти розташування столів на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
4. Порядок розташування місць почесних гостей за столом на бенкеті.
5. Особливості сервірування столу на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
6. Особливості сервірування столу на бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.

2. Практична робота 1 «Модельовання процесу обслуговування споживачів на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами».

Порядок виконання:

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

2. Виконання завдання 1:

- розробити порядок зустрічі гостей (12 персон) і сценарій обслуговування;
- розробити меню бенкету 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 бенкетному 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 бенкету;
- 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 бенкеті.

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

3. Виконання завдання 2:

- розробити порядок зустрічі гостей (10 персон) і сценарій обслуговування;
- розробити меню бенкету на 10 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 бенкетному 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 бенкету;
- 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;
- змодельювати процес обслуговування споживачів на бенкеті.

3. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Який спосіб подавання страв використовується на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами?
2. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.
3. Варіанти розподілу обов'язків між офіціантами при повному обслуговуванні.
4. Техніка подавання алкогольних напоїв на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
5. Який спосіб подавання страв використовується на бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами?
6. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами.
7. Варіанти розподілу обов'язків між офіціантами при обслуговуванні даного виду бенкету.
8. Техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв на бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.

Тема 13. Організація бенкету-фуршету, бенкету-коктейлю, бенкету-чай, бенкету-кава.

Семінар з виконанням практичних задач

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

1. Заходи, для яких характерна дана форма обслуговування бенкетів.
2. Відмінні особливості бенкету-фуршету.
3. Правила встановлення столів для проведення бенкету-фуршету.
4. Варіанти розташування столів на бенкеті-фуршеті.
5. Особливості меню бенкету-фуршету.
6. Варіанти та особливості сервірування столу на бенкеті-фуршеті.
7. Способи подавання страв на бенкеті-фуршеті.
8. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету-фуршету.
9. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні даного виду бенкету.
10. Відмінні особливості бенкету-чаю.
11. Форма обслуговування на даному бенкеті.
12. Правила встановлення столів для проведення бенкету-чаю.
13. Столова білизна, яка використовується для бенкету-чаю.
14. Особливості меню бенкету-чаю.
15. Особливості сервірування столу на бенкеті-чай.

16. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні бенкету-чаю.
17. Відмінні особливості бенкету-кава.
18. Форма обслуговування застосовується на даному бенкеті.
19. Правила встановлення столів для проведення бенкету-кава.
20. Столова білизна, яка використовується для бенкету-кава.

2. Практична робота «Моделювання процесу обслуговування споживачів на бенкеті-фуршеті, бенкеті-коктейлі, бенкеті-чай, бенкеті-кава».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: вивчити правила обслуговування споживачів на бенкеті-фуршеті, бенкеті-коктейлі, бенкеті-чай, бенкеті-кава.

2. Виконання завдання 1:

- групу розділити на 4 підгрупи (1 підгрупа здійснює обслуговування споживачівна бенкеті-фуршеті, 2 підгрупа – на бенкеті-коктейлі, 3 підгрупа здійснює обслуговування споживачівна бенкеті-чай, 4 підгрупа – на бенкеті-кава);
- розробити порядок зустрічі гостей (12 персон) і сценарій обслуговування;
- розробити меню бенкету на 12 персон;
- розрахувати довжину столів та запропонувати схему їх розташування в бенкетному залі (з урахуванням додаткових та підсобних столів);
- здійснити розрахунок необхідної кількості посуду, наборів, скла та столової білизни;
- визначити кількість офіціантів для обслуговування бенкету;
- 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 бенкету;
- здійснити сервірування столів;
- змоделювати процес обслуговування споживачів на бенкеті.

3. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв на бенкеті-фуршеті.
2. Які меблі встановлюють для проведення бенкету-коктейлю?
3. Особливості меню бенкету-коктейлю.
4. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету-коктейлю.
5. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні бенкету-коктейлю.
6. Назвіть найбільш доцільний варіант сервірування столу для бенкету.
7. Особливості меню та сервірування столу бенкету-кава.
8. Назвіть особливості обслуговування кавового столу на бенкетах.

Тема 14. Організація прийомів. Семінар з виконанням практичних задач

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 бенкету-прийому.
7. Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі.

2. *Практична робота «Моделювання 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 бенкетному 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;
- змоделювати процес обслуговування споживачів на прийомі за протоколом.

3. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Назвіть складові процесу обслуговування бенкету-прийому.
2. Який спосіб подавання страв застосовується на бенкеті-прийомі?
3. Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкету-прийому.
4. Назвіть обов'язки офіціантів при обслуговуванні бенкету-прийому.
5. Техніка подавання алкогольних напоїв на бенкеті-прийомі.
6. Назвіть правила поведінки офіціантів під час тостів, промов та промов у відповідь.
7. Як підібрати необхідну столову білизну та підготувати її до використання?
8. Як здійснити розрахунок необхідної кількості посуду, наборів, скла та столової білизни?

Тема 15. Захист групових проєктів

Практичне заняття

Практична робота «Моделювання 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 змоделювати 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;
- 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 тощо).

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 (модельовання процесу обслуговування за попередньо складеним сценарієм). Оцінювання проводять в рівній мірі викладач та інші студенти групи (використовується метод peer-learning), підсумкова оцінка – середній бал.

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

ЧАСТИНА III
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ
РОБОТИ СТУДЕНТІВ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. 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

А. виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням

В. доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні

С. комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування

Д. виготовлення напівфабрикатів, їх пакування для подальшої реалізації

2. Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів

А. реалізація кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства

В. комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування

С. доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні

Д. реалізацію кулінарних виробів тільки в межах закладу ресторанного господарства

3. Послуги з організації дозвілля включають

А. організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм

В. організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо

С. послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів удома

Д. організацію обслуговування дитячих свят, проведення кулінарних майстер класів на масових заходах

4. Інші послуги в закладах ресторанного господарства

А. організація навчання кулінарній майстерності

В. пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві

С. 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., Боднарук 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'яницька 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 2. 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

А. функції, які виконує підприємство, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг, рівень та форми спеціалізації

В. спеціалізація підприємства, товарообіг, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг, функції підприємства

С. функції, які виконує підприємство, місцезнаходження підприємства, спеціалізація, об'єм виробництва, асортимент продукції та послуг

Д. функції, які виконує адміністрація підприємства, контроль виробничих процесів, введення бухгалтерського обліку.

3. Заклади, що здійснюють виробництво кулінарної продукції

А. фабрика-кухня, фабрика-заготівельня

В. 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 насировині

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., Боднарук 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'яницька 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. 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

- A. м'ясо-рибна, напівфабрикатів, молочно-жирова, фруктів, зелені та напоїв
- B. м'ясо-рибна, напівфабрикатів, молочно-жирова
- C. м'ясо-рибна; молочно-жирова; фруктів, зелені і напоїв
- D. м'ясо-рибна, овочева, напоїв, сухих продуктів

2. Рекомендації по розміщенню комори зберігання овочів

- A. не вище першого поверху без природного освітлення й опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству
- B. не вище першого поверху без природного освітлення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству
- C. не вище першого поверху з природним і штучним освітленням й без опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству
- D. 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

- A. на першому поверсі, поруч із приміщеннями з підвищеною вологою, зі штучним освітленням та опаленням
- B. на першому поверсі, поруч з гарячим та холодним цехом, з природним освітленням та без опалення
- C. на першому поверсі, на відстані від приміщень з підвищеною вологою, з природним освітленням та опаленням
- D. на першому поверсі, поруч з холодним цехом, з природним освітленням та опаленням

4. Заклад харчування для працівників готеля

- A. буфет
- B. їдальню
- C. буфет та їдальню
- D. кафетерій

5. Частка місць барів в ресторанному господарстві

- A. 17,9 %
- B. 23,1 %
- C. 18,2 %
- D. 25 %

Рекомендована література:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. навч. посіб. К.: Центручбової літератури, 2010. 280 с.
2. Використання інформаційних технологій в ресторанному господарстві: [Офіційний сайт] – режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=64065>.
3. Журнал «Рестораторъ»: [Офіційний сайт]. – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>.

Тема 4. 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.

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

B. 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

B. 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

B. 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

B. 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

B. 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., Серeda І. В. Організація послуг харчування : підр. Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М.Бекетова. Х.: ХНУМГ, 2014. 183 с.

Тема 5. Організація роботи заготівельних 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) Організація роботи м'ясного цеху.
 - 2) Організація роботи рибного цеху.
 - 3) Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
 - 4) Організація роботи птахо-гольового 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 6. 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 дотівельних 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

- В. режиму роботи закладу
- С. типа закладу й режиму його роботи
- Д. потужності закладу

2. Розташування холодного цеху

- А. північ, або північний захід
- В. північ, або північний схід
- С. південний захід, південний схід
- Д. південь, північний захід

3. Виробництво холодного цеху

- А. холодні закуски, салати, вінегрети, напівфабрикати високого ступеня готовності; солодкі страви
- В. холодні закуски, гастрономія, салати, вінегрети, холодні солодкі страви
- С. холодні закуски, гастрономія, салати, вінегрети, напівфабрикати високого ступеня готовності, холодні солодкі страви
- Д. холодні закуски, салати, вінегрети, соуси, компоти, напівфабрикати високого ступеня готовності, холодні солодкі страви

4. Фронт роботи кухаря холодного цеху

- А. 1,2-1,5 м
- В. 1,5-1,8 м
- С. 1,8-2,0 м
- Д. 1,0-1,5 м

5. Коефіцієнт використання площі для холодного цеху

- А. 0,25-0,30
- В. 0,35-0,40
- С. 0,35
- Д. 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.

Тема 7. 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

А. теплова обробка всіх продуктів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху, виробляють напівфабрикати

В. теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху

С. теплова обробка всіх продуктів, напівфабрикатів, доводяться до готовності перші і другі страв, гарніри, здійснюють теплову обробку продуктів холодного цеху, готують солодкі страви, морозиво

Д. 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

А. супове відділення, соусне відділення, відділення приготування солодких страв, відділення рублених напівфабрикатів

В. супове відділення, соусне відділення, відділення напівфабрикатів високого ступеню готовності, роздавальне відділення

С. супове відділення, соусне відділення, відділення приготування солодких страв

Д. супове відділення, соусне відділення, відділення приготування солодких страв, прохолодних напоїв, десертів

3. Температура відпуску перших страв

А. +75°C

В. +65°C

С. +55°C

Д. +45°C

4. Відстань між тепловим і немеханічним обладнанням

А. 1-1,5 м

В. 1,3-1,5 м

С. 1,5-2 м

Д. 2-2,2 м

5. Відстань від плит до варочних котлів

А. не менше 2,0 м

В. не менше 2,5 м

С. не менше 1,5 м

Д. не менше 1 м

Рекомендована література:

1. Жижина Л. Г. Устаткування ресторану, бару, буфету : навч. посіб. Житомир, 2007. 128с.

2. П'ятницька Г. Т., П'ятницька О. Н. Інноваційні ресторанны технології : підр. К.: Кондор, 2013. 464 с.

3. Доценко В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства. Підр. Київ: Кондор, 2016. 273 с.

4. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Х. : Світ Книг, 2014. 411 с.

Тема 8. Організація роботи спеціалізованих цехів та 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 спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства.

2) Організація роботи кондитерського цеху.

3) Організація роботи борошняного цеху.

4) Організація роботи кулінарного цеху.

5) Вимоги до розташування допоміжних виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства.

6) Організація роботи мийної столового посуду.

7) Організація роботи мийної кухонного посуду.

8) Організація роботи мийної буфету.

9) Організація роботи приміщення для нарізання хліба.

10) Організація роботи сервізної.

11) Організація роботи роздавальної.

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 кремівому 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. пірижки печені, млинчики, біляші, вареники, пельмені

B. пірижки печені, голубці, біляші, вареники, пельмені

C. пірижків печених, млинчиків, котлет, вареників, пельменів

D. пірижки 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>.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 9. Характеристика приміщень, меблів, посуду та столової білизни

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

С. ваговимірвальне обладнання.

Д. теплове обладнання, меблі

3. Вид торгового приміщення

А. гарячий цех, кухня

В. мийна столового посуду

С. сервізна

Д. центральний зал торгового закладу

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

А. мийна столового посуду

В. роздавльня

С. сервізна

Д. касова зала

5. Призначення аванзалу

А. для зберігання одягу відвідувачів

В. для відпочинку споживачів та очікування процесу обслуговування

С. для обслуговування гостей

Д. 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. 584с.

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 10. Сервірування столів та моделювання процесу обслуговування споживачів

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»

А. означає служити

В. означає обслуговувати

С. означає подавати

Д. 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 піріжкової 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

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.

Тема 11. Характеристика методів і форм обслуговування

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

B. розповісти технологію приготування всіх замовлених страв

C. повідомити відразу про ціну замовленої страви

D. пред'явити сертифікат якості на продукцію

5. Особливість подачі фруктів у разі індивідуального обслуговування

A. на закусочній тарілці

B. на пиріжковій тарілці

C. на десертній тарілці

D. 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.

Тема 12. Основні принципи організації бенкету за столом з повним та 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 бенкетів.
 - 2) Порядок встановлення столів для проведення бенкету з повним обслуговуванням офіціантами.
 - 3) Варіанти розташування столів на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
 - 4) Порядок розташування місць почесних гостей за столом на бенкеті.
 - 5) Особливості сервірування столу на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
- б) Розв'яжіть тестові завдання.

1. Подачу ресторані зернистої ікри осетрових риб при індивідуальному обслуговуванні

- A. в центрі столу
- B. з правого боку від гостя
- C. з лівого боку від гостя
- D. з лівого боку перед гостем

2. Метод обслуговування відвідувачів у ресторані класу "люкс"

- A. самообслуговування
- B. обслуговування офіціантами
- C. обслуговування буфетником
- D. обслуговування барменом-буфетником

3. Місце розташування за столом жінки на бенкеті

- A. ліворуч від чоловіка
- B. праворуч від чоловіка
- C. навпроти чоловіка
- D. на правому куті від чоловіка

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

A. літніх чоловіків обслуговувати раніше, молодих обслуговувати раніше, ніж літніх; спочатку обслуговувати почесних гостей, запрошених гостей обслуговувати після основного гостя

B. старших чоловіків обслуговувати раніше, ніж жінок; спочатку обслуговувати молодших гостей, потім старших; почесних гостей обслуговувати після запрошених

C. 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

D. жінок обслуговувати раніше чоловіків; молодих обслуговувати раніше старших; почесних гостей слід обслуговувати після запрошених

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

- A. на бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами
- B. на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами
- C. на комбінованому бенкеті
- D. на бенкеті-буфеті

Рекомендована література:

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр. За загальною редакцією професора Н.О. П'яницької. 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 13. Організація бенкету-фуршету, бенкету-коктейлю, бенкету-чай, бенкету-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) Заходи, для яких характерна дана форма обслуговування бенкетів.
 - 2) Відмінні особливості бенкету-фуршету.
 - 3) Правила встановлення столів для проведення бенкету-фуршету. Варіанти розташування столів на бенкеті-фуршеті.
 - 4) Особливості меню бенкету-фуршету.
 - 5) Варіанти та особливості сервірування столу на бенкетах.
 - 6) Способи подавання страв на бенкетах.
 - 7) Методика розрахунку кількості офіціантів для обслуговування бенкетів.
 - 8) Обов'язки офіціанта при обслуговуванні певного виду бенкету.
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 бенкету, 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. бенкет-фуршет

- В. бенкет-коктейль
- С. бенкет-кава
- Д. бенкет-чай

3. Початок прийому «Обід-буфет»

- А. о 18 годинні
- В. о 19 годинні
- С. о 20 годинні
- Д. о 15 годинні

4. Довжина стріли фуршетного столу

- А. не більше 8 м
- В. не менше 10 м
- С. не більше 10 м
- Д. не менше 12 м

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

- А. склом
- В. закусочними тарілками
- С. закусочними приборами
- Д. 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. 388 с.
2. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. навч. посіб. К.: Кондор-Видавництво, 2012. 346 с.
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 14. 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 бенкету-прийому.
 - 7) Особливості сервірування столу на бенкеті-прийомі.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Метод обслуговування бенкету за протоколом

- А. англійський
- В. французький

С. європейський

Д. російський

2. У попереднє сервірування на бенкет входить

А. скатертина, прибори для спецій, тарілка мілка столова, тарілка пиріжкова, столові прибори, прибори закусочні, фужер, чарка для вина, чарка для горілки, серветка

В. скатертина, прибори для спецій, тарілка мілка столова, паперова серветка, тарілка закусочна, тарілка пиріжкова, прибори столові, закусочні, фужер, чарка для вина

С. скатертина, прибори для спецій, тарілка мілка столова, паперова серветка, тарілка закусочна, тарілка пиріжкова, прибори столові, прибори рибні, прибори закусочні, фужер, чарка для вина, чарка для горілки, серветки

Д. 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

А. рожеві вина

В. червоні сухі вина

С. солодкі червоні вина

Д. білі столові сухі і напівсухі вина

4. Саме почесне місце на бенкеті за протоколом

А. праворуч від господарки

В. ліворуч від господарки

С. напроти господарки

Д. між господарями

5. Правила розсаджування гостей при проведенні бенкету за протоколом

А. жінку поряд з жінкою

В. жінку поряд з її чоловіком

С. жінку поряд з чужим чоловіком

Д. чоловіка поряд з чоловіком

Рекомендована література:

1. Назаренко І. А., Боднарук 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 15. Презентація тематичних столів

Форми контролю: захист групових проектів.

Завдання для самостійної роботи:

1. Вивчити правила обслуговування споживачів на тематичних заходах у закладах ресторанного господарства.

2. Підготувати 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.).

3. Оформити тематичні столи.

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

4. Презентувати тематичні столи. Провести захист.

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

Рекомендована література:

1. Назаренко І. А., Боднарук 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. 584с.

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.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
2. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: для вищ. навч. закл. / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
4. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. К. : Центр учбової літератури, 2015. 342 с.
5. Мальська М. П., Гаталюк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів : підр. К. : Центр учбової літератури, 2013. 584 с.
6. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. навч. посіб. К.:КНТЕУ, 2011. 215 с.
7. Машир Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності. К. ЦНЛ, 2016. 396 с.
8. Світлична М. Л. Особливості ресторанного сервісу: навч. посіб. Житомир: Полісся, 2009. 368 с.
9. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. 11.ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
10. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
11. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: Підручник. К.: Вища школа, 2008. 346 с.
12. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. М.: Финансы и статистика, 2016. 272с.
13. Акопій В. В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. К: Академія, 2016. 312 с.
14. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2015. 336 с.
15. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.С. Литвиненко. К: КНТЕУ, 2005. 85 с.
16. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х. : ХНУМГ, 2014. 279 с.
17. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. 288 с.
18. Катсигрис Костас, Томас Крис Учебник ресторатора. Проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас. М. : ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009. 576 с.
19. Конран Теренс. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие : пер. с англ / Теренс Конран. М. : Альпина Бизнес Букс, 2008. 210 с.
20. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навчальний посібник для вищих навчальних закладів / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
21. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. К. : КНТЕУ, 2007. 465 с.
22. Краснопевцева И. В. Основные направления повышения качества услуг, предоставляемых предприятиями сферы сервиса / И. В. Краснопевцева, Д. Н. Муравьева // Новая наука: Современное состояние и пути развития. 2016. № 12–1. С. 22–27.
23. Ключева Ю.С. Проблемы совершенствования сервиса на предприятиях гостинично-ресторанного комплекса / Ю.С. Ключева // Вопросы управления. 2019. № 03 (58). С. 236–241.

ДОДАТКИ

Таблиця вибору варіанту ситуаційного завдання

Перша буква прізвища студента	Номер ситуаційного завдання
А	2
Б	4
В	25
Г	8
Д	10
Е	23
Є	24
Ж	15
З	16
І	1
Ї	3
Й	5
К	7
Л	9
М	11
Н	13
О	17
П	18
Р	4
С	6
Т	21
У	22
Ф	12
Х	14
Ц	5
Ч	19
Ш	20
Щ	4
Ю	1
Я	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	100 мл
6. Сік помаранчевий	1 склянка

Організувати подавання страв та обслуговування споживача на прикладідвомісного столику.

ВАРІАНТ №2

До ресторану вищого класу запрошено на вечерю друзів: дві дівчини та двахлопця. 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 вечеріта 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. Яєчня з беконом	2 порції
2. Тости	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 порції
5. Сирне асорті	1 порц.
6. Вино біле сухе	1 пляшка
7. 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. Яєчня 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 замовлено 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 «Гутті-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 сі
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 двомісностолику 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. Яєчня натуральна
4. Джем абрикосовий
5. Булочка
6. Кава чорна

Обґрунтувати спосіб подавання страв та організувати обслуговування туристів наприкладі 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 фруктових 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
Процес організації обслуговування споживачів			
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 закуски – 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 піріжкова	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	1	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

Слащева Аліна Вячеславівна

Кафедра економіки та бізнесу

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 4,25.

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.