

Міністерство освіти і науки України  
ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Навчально-науковий інститут управління та адміністрування  
Факультет природокористування і туризму

Кафедра туризму

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**  
до виконання практичних робіт  
та завдань для індивідуальної і самостійної роботи  
з дисципліни

**“Організація ресторанного  
господарства”**

для студентів спеціальності 6.140103 “Туризм”  
денної форми навчання

Укладачі: Алешугіна Н.О., к.е.н., доц.;  
Данилюк Л.М., викладач

*Затверджено  
на засіданні кафедри туризму  
протокол № 1  
від 1 вересня 2014 року*

Чернігів 2014

Методичні вказівки до практичних та семінарських занять та завдання для індивідуальної і самостійної роботи з дисципліни “Організація ресторанного господарства” для студентів спеціальності 6.140103 “Туризм” денної форми навчання / Укл.: Алешугіна Н.О., Данилюк Л.М. – Чернігів: ЧНТУ, 2014. – 44 с.

Розробники: к.е.н., доц. Алешугіна Н.О.

викл. Данилюк Л.М.

Рецензент: к.е.н., доц. Лебединська Л.Д.

## ВСТУП

Методичні вказівки до виконання практичних робіт та завдань для індивідуальної і самостійної роботи з дисципліни “Організація ресторанного господарства” розроблено відповідно до навчальних планів спеціальності та програми навчальної дисципліни.

**Предмет дисципліни** – особливості організації ресторанного господарства та технологічні процеси, що відбуваються в його межах.

Головною **метою** викладання дисципліни є:

- формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства;
- набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці;
- набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства;
- набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

**Завданням** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесів повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

## ПРАКТИЧНІ ТА СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ

### Змістовний модуль 1 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

#### Заняття 1

(2 години)

#### Тема. Ресторанне господарство як суб'єкт надання послуг харчування

##### Питання для обговорення:

1. Необхідність вивчення дисципліни “Організація ресторанного господарства” в процесі підготовки фахівців сфери туризму. Зв'язок дисципліни з іншими навчальними курсами.
2. Значення ресторанного господарства в сучасному суспільстві.
3. Ресторанне господарство як галузь економіки.
4. Підприємство – основна ланка галузі.
5. Галузеві та соціальні особливості виробничо-торгової діяльності ресторанних закладів.
6. Організаційно-економічні особливості виробничо-торгової діяльності ресторанних закладів.
7. Поняття про виробничо-торгівельну структуру підприємства харчування
8. Види робочих місць
9. Вимоги до закладів РГ (ДСТУ 4281-2004)
10. Сучасні тенденції розвитку ринку ресторанних послуг.
11. Особливості підприємницької діяльності в масовому харчуванні.
12. Рациональне розміщення закладів ресторанного господарства в функціональних зонах міста
13. Нормативи розміщення ресторанних закладів

##### Завдання:

1. Продумати і записати, які фактори та процеси сучасного життя актуалізують розвиток ресторанного бізнесу.
2. Обґрунтувати, яку роль відіграє ресторанне господарство в сучасному суспільстві.
3. Використовуючи матеріали лекції, знання з РПС та власний життєвий досвід, порівняйте галузі економіки: ресторанне господарство, торгівлю та харчову промисловість. Заповніть таблицю 1:

Таблиця 1

#### Порівняльна характеристика виробничо-торгівельних особливостей ресторанного господарства, харчової промисловості та торгівлі

	Ресторанне господарство	Харчова промисловість	Торгівля
Терміни реалізації готової продукції			
Величина партій товару, що виробляється			–
Широта асортименту продукції			
Різноманітність сировини, що використовується			–
Масовість/ексклюзивність продукції			–
Режим роботи підприємств			
Зміни попиту за годинами доби, днями тижня, сезонами			
Різноманітність послуг		–	
...			
...			

4. За таблицю 2 обрахувати забезпеченість регіонів закладами ресторанного господарства та кількістю місць в них (закладів/10 тис. населення; місць/10 тис. населення). Виділити найкраще й найгірше забезпечені регіони. Пояснити причини.

Таблиця 2

*Кількість об'єктів ресторанного господарства та місць в них за регіонами України, 2013 р.*

Регіони	Кількість населення, тис	Кількість об'єктів ресторанного господарства, тис.	Кількість місць на об'єктах ресторанного господарства, тис	Регіони	Кількість населення	Кількість об'єктів ресторанного господарства, тис.	Кількість місць на об'єктах ресторанного господарства, тис
Україна	45553,0	21,6	1521	Миколаївська	1173,5	0,5	28
Автономна Республіка Крим	1965,2	1,3	66	Одеська	2395,2	0,8	49
Вінницька	1627,0	1,1	75	Полтавська	1467,8	0,7	38
Волинська	1040,0	0,9	63	Рівненська	1156,9	0,8	44
Дніпропетровська	3307,8	1,2	85	Сумська	1143,2	0,8	51
Донецька	4375,4	1,5	126	Тернопільська	1077,3	0,9	51
Житомирська	1268,9	0,4	29	Харківська	2744,4	1,7	118
Закарпатська	1254,4	0,4	20	Херсонська	1078,2	0,3	24
Запорізька	1785,2	0,6	40	Хмельницька	1314,0	0,9	64
Івано-Франківська	1381,8	0,5	31	Черкаська	1268,9	0,4	25
Київська	1722,1	0,7	67	Чернівецька	907,2	0,3	26
Кіровоградська	995,2	0,4	32	Чернігівська	1077,8	0,6	36
Луганська	2256,5	0,6	56	Київ	2845,0	1,6	172
Львівська	2540,7	1,5	94	Севастополь	383,4	0,2	11

## Заняття 2

(2 години)

### Тема. Типи підприємств ресторанного господарства та технологічні особливості їх функціонування

#### Питання для обговорення:

1. ДСТУ 4281 – 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. Мета та завдання створення.
2. Група підприємств з продажу їжі та напоїв, призначених для споживання на місці. Типи, різновиди, їх коротка характеристика.
3. Група підприємств, з продажу напоїв і страв до них, призначених для споживання на місці. Коротка характеристика основних типів.
4. Група підприємств з продажу їжі та напоїв для споживачів, об'єднаних за професійною ознакою.

5. Група підприємств з постачання їжі, приготованої централізовано для споживання в інших місцях.
6. Інші типи та різновиди підприємств РГ, представлені у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності.
7. Інші класифікаційні ознаки та види підприємств РГ.
8. Тематичні (концептуальні) ресторани. Види ідей ресторанного бізнесу. Сутність концепції.
9. Демократичні ресторани. Сутність, історія виникнення, тенденції розвитку.
10. Принцип дії віртуальних ресторанів
11. Формат “страви з-під ножа”.

**Завдання:**

1. Замалювати схему “Класифікація закладів ресторанного господарства”
2. Розробити концепцію власного ресторанного закладу та описати її за наступним планом:
  1. Тип закладу
  2. Основна цільова аудиторія
  3. Назва, її походження, логотип
  4. Як розкриватиметься тема та концепція закладу в екстер'єрі та інтер'єрі
  5. Форма одягу персоналу
  6. Особливості меню
  7. Цінова політика
  8. Особливості організації дозвілля та надання інших додаткових послуг

**Модульна контрольна робота №1**

**теми:**

1. Ресторанне господарство як суб'єкт надання послуг харчування;
2. Типи підприємств ресторанного господарства та технологічні особливості їх функціонування
3. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до їх надання

***Змістовний модуль 2 Організація роботи допоміжних підрозділів ресторанного господарства***

**Заняття 3**

(2 години)

**Тема. Організація постачання ресторанних закладів**

**Питання для обговорення:**

1. Значення та учасники процесу постачання ресторанних закладів
2. Вимоги до постачання РЗ
3. Види постачання РЗ
4. Джерела постачання РЗ
5. Форми постачання, їх переваги та недоліки
6. Вимоги до організації продовольчого постачання
7. Завдання організації продовольчого постачання закладів РГ та шляхи їх вирішення
8. Процедура прийому продовольства
9. Продукти, заборонені для прийому закладом РГ

10. Товарні запаси: значення, методи визначення
11. Значення матеріально-технічного забезпечення
12. Критерії вибору постачальника
13. Методи визначення кількості необхідного посуду, устаткування
14. Процедура прийому устаткування
15. Забезпечення закладу РГ енергоресурсами

### Завдання

1. За даними таблиці 3 розрахувати рейтинг та на його основі обрати постачальника риби та морепродуктів для ресторану "Океанія". Зробити висновки.

Таблиця 3

#### Дані для розрахунку рейтингу постачальника<sup>1</sup>

№ критерію	Критерій вибору постачальника	Вагомість критерію	Оцінка критерію за десятибальною шкалою у даного постачальника			
			ПП "Fish"	ТОВ "Риба мОя"	ПАТ "Восток"	ПП "Еко-Фуд"
1	Надійність поставки	0,30	7	8	5	7
2	Ціна	0,25	6	5	7	4
3	Якість продукції	0,15	8	6	6	9
4	Умови платежу	0,15	4	5	6	7
5	Можливість позапланових поставок	0,10	7	7	6	3
6	Фінансовий стан постачальника	0,05	4	3	6	7
	Усього	1,00				

Алгоритм розв'язку: Необхідно визначити суму добутків вагомості та оцінки критеріїв по кожному з потенційних постачальників та порівняти результати.

2. Провести АВС-аналіз постачальників кафе «Рандеву» на основі даних, наведених у табл. 4. На основі наведеної інформації:

- 1) визначити внесок кожного постачальника у формування загального обігу кафе «Рандеву» та за методом АВС класифікувати їх за групами;
- 2) результати АВС – аналізу представити в таблиці 4 та зробити висновки про перевагу роботи з певними постачальниками.

Таблиця 4

#### АВС-аналіз даних про постачальників

Постачальники	Обіг, тис. грн.	Частка у загальному обігу,	Обіг кумулятивний, %	Група
---------------	-----------------	----------------------------	----------------------	-------

<sup>1</sup> Показники вагомості критерію визначаються експериментальним шляхом співробітниками служби забезпечення. Якщо дефіцит продукції є неприпустимим, вагомість критерію надійності поставки буде вищою, якщо закуповувана продукція не є значущою стосовно виробничого або торговельного процесу, то при виборі її постачальника головним критерієм будуть витрати на закупівлю. Сума коефіцієнтів вагомості повинна дорівнювати 1. Оцінка критеріїв за 10-бальною шкалою визначається на основі даних, отриманих у потенційних постачальників методом експертних оцінок.

		%		
1	2300			
2	1845			
3	510			
4	345			
5	260			
6	90			
7	75			
8	45			
9	23			
10	7			
Сума	5500			

Для аналізу постачальників, з якими підприємство вже співпрацює, можна використовувати ABC-аналіз, який широко розповсюджений у логістиці. В основі використання цього методу щодо аналізу постачальників лежить припущення, що не всі постачальники характеризуються однаковим впливом на ефективність, внаслідок чого доцільно інтенсивніше займатися постачальниками, які мають великий обіг.

Класифікація постачальників продовольчих товарів підприємств ресторанного господарства за методом ABC передбачає їх розподіл на три групи: А-постачальники – ті, з якими підприємство здійснює приблизно 75% обігу, такий обіг дають приблизно 5% постачальників. В-постачальники (20%) дають, як правило, 20% обігу. Для С-постачальників (75%) обіг становить приблизно 5%.

На основі такого аналізу можна зробити висновок про перевагу роботи з певними постачальниками для даного підприємства ресторанного господарства. Так, якщо витрати на заходи у сфері закупівель потрібно скоротити, то доцільно приділити увагу насамперед А-постачальникам, оскільки більш інтенсивна робота з ними може вплинути на загальний обіг підприємства.

ABC-класифікація постачальників може бути проведена і в розрізі товарів, що закупляються. У цьому випадку також доцільно займатися насамперед А-товарами, якщо витрати на заходи, пов'язані із закупівлями, повинні бути невеликими.

#### Заняття 4

(2 години)

#### Тема. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

##### Питання для обговорення:

1. Призначення складських приміщень. Послідовність складських операцій.
2. Організація складських приміщень: вимоги до приміщень, компонування, оснащення і устаткування.
3. Вимоги до складських приміщень щодо зберігання продуктів.
4. Поняття про тару, її види та вимоги щодо її застосування.
5. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика

##### Завдання

1. Згідно виробничої програми кафе "Зустріч", підприємство за день повинно виробити 1200 порцій біфштекса "Смак", 950 порцій котлет "Апетитні" та 1700



порцій котлет “Любительські”. Розрахуйте денну потребу кафе “Зустріч” в сировині, необхідній для приготування даних страв (табл. 5).

Таблиця 5

**Розрахунок денної потреби кафе “Зустріч” у сировині для приготування м’ясних страв**

Сировина	Витрати сировини						Усього
	Біфштекс “Смак”		Котлети “Апетитні”		Котлети “Любительські”		
	на порцію, г	усього, кг	на порцію, г	усього, кг	на порцію, г	усього, кг	
М’ясо птиці	152		-		-		
Свинина	-		66		14		
Яловичина	-		-		82		
Цибуля ріпчаста	48		31		-		
Маргарин	7		-		-		
Жир топлений	5		14		6		
Молоко	-		17		22		
Сир	-		11		-		
Сухарі панірувальні	-		10		10		
Хліб пшеничний	-		14		18		
Часник	-		-		1,3		
Аджика	-		3		-		
Гриби сушені	7,5		-		-		

Алгоритм розв’язку. Денну потребу у сировині на виготовлення кожного найменування страви розраховуємо за формулою:

$$Q_n = (n * q) / 1000, \text{ де}$$

$Q_n$  - кількість сировини, необхідна для виконання виробничої програми з приготування певної страви,  $n$  – індивідуальна норма витрат сировини на одиницю виробу,  $q$  – кількість страв у планованому періоді. Денну потребу у сировині кожного виду розраховуємо, сумуючи кількість сировини кожного виду, необхідної для приготування усіх найменувань страв.

2. На основі даних попередньої задачі, розрахуйте кількість сировини та товарів, що підлягають зберіганню у коморах кафе “Зустріч”, за умови, що термін зберігання охолодженого м’яса – 3 доби, птиці охолодженої – 2 доби, молока та хлібу – 12 годин, сиру, цибулі, часнику, грибів сушених, панірувальних сухарів, маргарину та жиру – 5 діб, аджики – 10 діб. Заповніть таблицю (таблиця 6).

Таблиця 6

**Розрахунок кількості сировини та товарів для приготування м’ясних страв у кафе “Зустріч”, що підлягають зберіганню**

Найменування сировини та товарів	Одиниці виміру	Потреба підприємства на 1 день	Норма запасу сировини, днів	Кількість сировини та товарів, що підлягають зберіганню
М’ясо птиці				

Свинина				
...				

Алгоритм розв'язку. Розрахунок кількості сировини та товарів, що підлягають зберіганню, здійснюється за формулою:

$$Q = G * N, \text{ де}$$

$Q$  – кількість сировини та товарів, що підлягає зберіганню,  $G$  – денна потреба підприємства у певному виді сировини,  $N$  – норма запасу сировини або товару у днях.

3. На основі даних таблиці 7 розрахуйте необхідну площу складського приміщення для зберігання сухих продуктів

Таблиця 7

Розрахунок площі складського приміщення сухих продуктів

Найменування товарів	Одиниці виміру	Кількість товару	Спосіб зберігання	Вид тари	Ємність тари	Габарити, мм			Кількість		Площа, м <sup>2</sup>	
						Довжина А	Ширинна, Б	Висота, h	Місць у штабелі, П	Штабелів, K <sub>шт</sub>	Основа штабелю, S <sub>шт</sub>	Зайнята під товаром, S <sub>тов</sub>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Борошно	кг	337,0	підтоварник	мішок	70	1040	540	250				
Цукор	кг	341,0	підтоварник	мішок	50	710	540	210				
Сіль	кг	22,0	стелаж	мішок	50	710	540	210				
Крупа рисова	кг	64,0	підтоварник	мішок	70	910	510	220				
Перець чорний горошком	кг	0,1	стелаж	коробка	25	565	470	255				
Лавровий лист	кг	0,1	стелаж	коробка	25	565	470	255				
Кислота лимонна	кг	1,0	стелаж	коробка	25	565	470	255				
Молоко згущене	кг	17,0	стелаж	коробка	63	350	350	165				
Какао-порошок	кг	3,0	стелаж	коробка	12	480	350	230				
Курага	кг	9,0	стелаж	Крафт-мішок	35	690	510	210				
Ізюм	кг	4,0	стелаж	Крафт-мішок	35	690	510	210				
Маслини	кг	8,0	стелаж	коробка	36	412	310	128				
Цукерки	кг	50	стелаж	коробка	7	340	340	140				
Квасоля	кг	17,0	підтоварник	мішок	70	910	510	220				
Джем	кг	52,0	стелаж	коробка	16	350	350	165				
Кава	кг	12,0	стелаж	коробка	12	480	350	230				
Чай чорний	кг	3,0	стелаж	коробка	20	420	390	310				
Оцет	кг	72,0	стелаж	ящик	20	430	250	140				
Горошок консервованний	кг	83,0	стелаж	коробка	36	412	310	128				
Томат пюре	кг	23,5	стелаж	коробка	4	315	315	180				
Шоколад	кг	50,0	стелаж	коробка	5	220	180	180				
Загальна площа, зайнята під товаром, S <sub>T</sub>												

Алгоритм розв'язку.

Кількість місць у штабелі розраховується за формулою

$$П = H/h, \text{ де}$$

$H$  – допустима висота штабелю при ручному укладанні (1800 мм),  $h$  – висота тари. Кількість місць у штабелі округляється до цілого числа у меншу сторону.

Кількість штабелів визначають за формулою:

$$K_{шт} = Q/C * П, \text{ де}$$

$Q$  – кількість товару, що підлягає зберіганню, кг, л;  $C$  – ємність тари, кг;  $P$  – кількість місць у штабелі.

Площа, що займає один штабель, визначається за формулою:

$$S_{шт} = A * B, \text{ де}$$

$A$  – довжина тари, м;  $B$  – ширина тари, м.

Площа, зайнята під кожним товаром, визначається за формулою:

$$S_{тов} = K_{шт} * S_{шт}, \text{ де}$$

$K_{шт}$  – кількість штабелів,  $S_{шт}$  – площа, що займає один штабель

Розрахунок загальної площі складського приміщення сухих продуктів здійснюють за формулою:

$$S_{заг} = (S_m + S_o) / (1 - K_{сн}), \text{ де}$$

$S_m$  – загальна площа, зайнята товарами,  $S_o$  – площа, що займає конторський стіл та товарні ваги ( $1,5 \text{ м}^2$ ),  $K_{сн}$  – коефіцієнт вільної площі (0,5).

## Модульна контрольна робота №2

### Теми:

1. Організація постачання закладів ресторанного господарства
2. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

## Змістовний модуль 3 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

### Заняття 5

(2 години)

### Тема. Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

#### Питання для обговорення

1. Сутність виробничого процесу в закладах ресторанного господарства.
2. Класифікація виробничих процесів в ресторанному господарстві.
3. Виробнича потужність, види потужності підприємства ресторанного господарства, фактори, що впливають на виробничу потужність підприємства.
4. Поняття технологічного процесу в закладах ресторанного господарства?
5. Зміст основних понять, які становлять сутність технологічного процесу: сировина, напівфабрикати, напівфабрикати високого ступеню готовності, кулінарний виріб.
6. Стадії та етапи технологічного процесу на підприємствах РГ, що працюють на сировині.
7. Групи технологічних процесів обробки харчових продуктів.
8. Принципи раціональної організації виробничого процесу та їх сутність.
9. Значення дослідження ефективності організації виробничих процесів на підприємстві РГ.

#### Завдання:

1. За визначеним планом-меню скласти виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном (реалізує комплексні сніданки обіди, вечері за попереднім замовленням).

*Хід роботи:*

1. Визначаємо кількість страв за меню (табл. 8).

Якщо підприємство реалізує комплексні сніданки, обіди, вечері, тоді розрахунок кількості страв проводиться для кожного прийому їжі окремо.

2. Складаємо виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном, дані зводимо в таблицю 10.

Таблиця 8.

**Кількість страв за меню комплексних сніданків, обідів та вечерь для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів з повним раціоном (за попереднім замовленням).**

Прийм їжі	Загальна кількість тих, хто харчується	№ варіанту	% до загальної кількості тих, хто харчується	Кількість тих, хто харчується, за варіантом	Назви страв	Кількість страв
1	2	3	4	5	6	7
Сніданок		1	20		Сир голандський	
					Масло вершкове	
					Оладки із сметаною	
					Булочка домашня	
					Кава по-східному	
<b>Разом</b>						
		2	42		Сир голандський	
					Масло вершкове	
					Омлет, фарширований м'ясними продуктами	
					Булочка калорійна	
					Кава по-східному	
<b>Разом</b>						
		3	38		Сир голландський	
					Масло вершкове	
					Риба заливна з гарніром	
					Булочка глазурована	
					Кава по-східному	
<b>Разом</b>						
<b>Всього</b>						
Обід		1	25		Салат із свіжих огірків	
					Борщ полтавський з галушками	
					Тефтелі з рисом, соус червоний із коріннями	
					Рулет із маком	
					Кисіль із журавлини	
<b>Разом</b>						
		2	30		Салат вітамінний	
					Суп польовий	
					Шніцель із картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами.	
					Тістечко "Пісочне кільце"	
					Компот із свіжих фруктів	
<b>Разом</b>						

		3	45		Ікра із баклажанів (власного виробництва)	
					Разсолъник ленінградський	
					Ромштекс із смаженою картоплею	
					Ріжок листковий з повидлом	
					Чай з лимоном	
						<b>Разом</b>
						<b>Всього</b>
<b>Вечеря</b>		1	60		Осетрина відварена з картоплею відвареною, соус білий	
					Кекс столичний	
					Напій із плодів шипшини	
						<b>Разом</b>
		2	30		Гуляш із свинини з картопляним пюре	
					Кекс майський	
					Какао	
						<b>Разом</b>
		3	10		Тріска відварена, картопля відварена, соус сметанний	
					Кекс майський	
					Напій із плодів шипшини	
						<b>Разом</b>
						<b>Всього</b>
						<b>ЗАГАЛОМ</b>

Загальну кількість споживачів за день розраховують за формулою:

$$N=P*\eta$$

де  $P$  - кількість місць у залі;

$\eta$  - середня оборотність місця за день.

Орієнтовані значення оборотності місця за день для підприємств харчування різного типу наведені в Таблиці 9

Таблиця 9

**Орієнтовані значення оборотності місця за день для підприємств харчування різного типу**

<b>Ідальні</b>		<b>Кафе</b>	
загальнодоступні	11	загального типу	
<b>Дієтичні</b>		із самообслуговуванням	15
із самообслуговуванням	10,7	з обслуговуванням через офіціантів	9
з обслуговуванням через офіціантів	8	<b>Спеціалізовані</b>	
<b>На виробничих підприємствах та установах</b>		молочарні з самообслуговуванням	16
при двозмінній роботі	6	кондитерські з самообслуговуванням	20
при цілодобовій роботі	7	Молодіжні з обслуговуванням через офіціантів	7
із загальнодоступним входом	9,7	Кафе-морозиво з обслуговуванням через офіціантів	7
При залізничних вокзалах	10,7	<b>Ресторани</b>	
При аеровокзалах	11	загальнодоступні	5,5

<b>При вузах</b>		загальнодоступні, удень працюють за скороченим меню	7
з вільним вибором страв	11	при готелях	6,5
з харчуванням за абонентами	10	при готелях, удень працюють за скороченим меню	7,5
в залах для професорсько-викладацького складу		<b>Закусочні</b>	
7		із самообслуговуванням	20
При залізничних вокзалах	10,4	з обслуговуванням через офіціантів	11
При аеровокзалах	11	буфети (в окремому приміщенні)	30
		<b>Підприємства-автомати</b>	
		закусочна	24
		бутербродна	24
		буфет	27
		пивний бар	13
		кафе	21

Таблиця 10.

**Виробнича програма для залу на 100 місць при готелі "Місце зустрічі", що обслуговує туристів з повним раціоном (за попереднім замовленням).**

№ по Збірнику рецептур	Назва страв	Вихід, г	Кількість страв
1	2	3	4
<b>1. Холодні страви.</b>			
- холодні страви та закуски (рибна гастрономія, холодні рибні страви)			
- холодні страви з м'яса, птиці та дичини, салати, вінегрети, сири, масло вершкове, молочні продукти);			
1.1 Гарячі закуски.			
<b>2. Перші страви</b>			
Супи (прозорі, заправні, пюреподібні, молочні, холодні)			
<b>3. Другі страви</b>			
- другі гарячі рибні страви (відварні, припущені, смажені, запечені);			
- другі гарячі м'ясні страви (відварні, припущені, смажені, запечені),			
- із птиці, дичини та субпродуктів			
- страви з овочів			
- страви з круп, бобових, макаронних виробів та борошняні;			
- страви з яєць та сиру;			
<b>4. Солодкі страви</b>			
солодкі страви (холодні, гарячі)			
<b>Гарячі напої</b>			
<b>Холодні напої власного виробництва</b>			
<b>Борошняні та кондитерські вироби.</b>			

Дані: № за Збірником рецептур, вихід, гр. наведені в інформаційній таблиці 11

Інформаційна таблиця за Збірником рецептур

№ по Збірнику рецептур	Назва страви	Вихід, гр.	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу	Норми виробітку кондитерського цеху на 7 год.
144	Риба заливна з гарніром	215	2,8	100	
55	Салат із свіжих огірків	1000	0,7	100	
85	Салат вітамінний	1000	0,9	100	
123	Ікра із баклажанів	1000	0,6	100	
42	Сир голландський	50	0,4	100	
41	Масло вершкове	15		100	
190	Борщ полтавський з галушками	1000	1,3	100	
208	Розсольник ленінградський	1000	1,2	100	
220	Суп польовий	1000	0,9	100	
1085	Оладки із сметаною	170	0,8	100	
668/405/832	Тефтели з рисом, соус червоний із коріннями	290	0,6	100	
611/326/831	Шніцель із картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами	246	1	100	
612/355	Ромштекс із смаженою картоплею	246	0,6	100	
504/265/855	Осетрина відварена з картоплею відвареною, соус біле вино	300	0,4	100	
632/326	Гуляш із свинини з картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами	325	0,6	100	
501/773/863	Тріска відварена, картопля відварена, соус сметанний	300	0,4	100	
474	Омлет фарширований м'ясними продуктами	210	0,4	100	
1010	Чай з лимоном	200/15/7	0,2	100	
1021	Кава по-східному	100	0,1	100	
949	Кисіль із журавлини	1000	0,5	100	
924	Компот із свіжих фруктів	1000	0,3	100	
1047	Напій із плодів шипшини	1000		100	
1025	Какао	1000		100	
	Булочка домашня	100			750
	Булочка калорійна	100			690
	Булочка глазурована	100			500
	Рулет із маком	100			470
	Тістечко "Пісочне кільце"	80			345
	Ріжок листковий із повидлом	70			400
	Кекс столичний	75			450
	Кекс майський	75			496

2. Розрахуйте денну потребу підприємства у хлібобулочних виробках за умови, що співвідношення споживання житнього і пшеничного хліба як 40:60.

Кількість гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, хлібобулочних виробів визначають з урахуванням орієнтовних норм споживання на одну людину.

**Орієнтовні норми споживання на одну людину наведені в таблиці. 12.**

Таблиця 12.

**Орієнтовні норми споживання на одну людину**

Продукт	Кафе	Ресторани			Закусочні	Їдальні			
		загальнодоступні	при готелях	при вокзалах		загальнодоступні	дітичні	студентські	при виробничих підприємствах
Гарячі напої, л	0,14	0,05	0,05	0,07	0,1	0,10	0,05	0,1	0,08
Чай	0,014	0,01	0,02	0,028	0,01	0,04	0,025	0,03	0,02
Кава	0,098	0,035	0,025	0,014	0,07	0,05	0,02	0,06	0,05
Какао	0,028	0,005	0,005	0,028	0,02	0,01	0,005	0,01	0,01
Холодні напої, л	0,075	0,25	0,25	0,1	0,07	0,05	0,05	0,06	0,1
Фруктові води	0,03	0,09	0,09	0,05	0,03	0,03	0,03	0,03	0,07
Мінеральні води	0,025	0,14	0,14	0,04	0,02	0,01	0,02	0,02	0,02
Натуральні соки	0,02	0,02	0,02	0,01	0,02	0,01		0,01	0,01
Хліб і хлібобулочні вироби, гр	100	150	150	150	200	250	150	250	300
Житній хліб	75	50	60	60	100	100	60	150	200
Пшеничний хліб	25	100	90	90	100	150	90	100	100
Борошняні, кондитерські і булочні вироби, шт.	0,75	0,5	0,5	1,0	0,25	0,3		1,0	1,0
Цукерки і печиво, кг	0,06	0,02	0,02	0,2	0,03	0,01		0,04	0,01
Фрукти, кг		0,075	0,075	0,075		0,03	0,05		0,03

### Заняття 6.

(2 години)

**Тема. Організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень**

#### Питання для обговорення

1. Особливості технологічного процесу приготування рибних напівфабрикатів у рибному цеху.
2. М'ясний та птахоголинний цехи: технологічні процеси, розміщення, обладнання, керівництво.
3. Особливості роботи овочевого цеху.
4. Гарячий цех: технологічні операції, розташування, обладнання, персонал
5. Особливості функціонування холодного цеху.
6. Кондитерський та борошняний цехи: технологічні операції, обладнання, персонал.
7. Організація роботи роздавальної.



8. Призначення, обладнання та санітарні правила роботи допоміжних приміщень: хліборізки, мийної кухонного посуду.

### Завдання 1.

Визначити кількість працівників гарячого цеху для виконання виробничої програми залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном. Підприємство працює у святкові дні та без вихідних.

Розрахунок кількості людино-секунд зводиться у таблицю 13.

Таблиця 13.

#### Розрахунок чисельності працівників гарячого цеху, кількість людино-секунд

Назва страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу, сек.	Кількість людино-секунд

Дані: коефіцієнт трудомісткості окремих страв, норма часу, сек. наведені в Інформаційній таблиці 11 практичної роботи №5.

#### Розрахунок чисельності працівників гарячого цеху.

Кількість працівників гарячого цеху визначають на основі виробничої програми цеху та коефіцієнтів трудомісткості страв за формулою:

$$N_1 = \frac{A}{3600T\lambda};$$

де  $A$  кількість людино-секунд для виконання виробничої програми цеху.

$$A = nK_{mp} \cdot 100$$

де  $n$  - кількість страв даного виду;

$K_{mp}$  - коефіцієнт трудомісткості страв даного виду.

$100$  - норма часу в сек. на приготування страв коефіцієнт трудомісткості якого прийнятий за одиницю.

$T$  - тривалість робочого дня кухаря, год.

$\lambda$  - коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці ( $\lambda = 1, 14$ ).

На підприємствах, які працюють без вихідних та святкових днів (загальнодоступні їдальні, ресторани, кафе, закусочні, бари), загальну кількість працівників гарячого цеху розраховують за формулою:

$$N_2 = N_1 \alpha;$$

де  $\alpha$  - коефіцієнт, що враховує роботу підприємства у святкові дні та без вихідних ( $\alpha = 1, 32$ ).

При роботі підприємства 12-ть і більше годин приймається бригадний графік виходу на роботу, при якому працівники працюють через день по 11 год.30 хв. (див. таблиці 17,18).

### Завдання 2.

Визначити кількість працівників (бригади кухарів) холодного цеху для виконання виробничої програми залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном. Підприємство працює у святкові дні та без вихідних.

Розрахунок кількості людино-секунд зводиться у таблицю 14.

Таблиця 14

#### Розрахунок чисельності працівників холодного цеху, кількість людино-секунд

Назва страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу, сек.	Кількість людино-секунд

**Дані: коефіцієнт трудомісткості окремих страв, норма часу, сек. наведені в Інформаційній таблиці 11 практичної роботи №5.**

**Розрахунок чисельності працівників (бригади кухарів) холодного цеху.**

Чисельність працівників бригади кухарів визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм часу, за формулою:

$$N_1 = \frac{A}{3600T\lambda}$$

де *A* кількість людино-секунд для виконання виробничої програми цеху.

$$A = nK_{mp}100$$

де *n* - кількість страв даного виду;

*K<sub>mp</sub>* - коефіцієнт трудомісткості страв;

**100** - норма часу в сек. на приготування страви, для якого *K<sub>mp</sub>* = 1.

Таким чином, добуток *K<sub>m</sub>* 100 означає норму часу для приготування даної страви.

*T* - тривалість робочого дня кухаря (при двох вихідних днях *T* = 8 год., при одному - 7 год.);

*λ* коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці (*λ*=1,14).

Якщо підприємство відкритого типу і працює у святкові та вихідні дні, тоді загальна кількість працівників цеху складає:

$$N_2 = N_1\alpha$$

де *α* - коефіцієнт, який враховує роботу підприємства у святкові та вихідні дні, а також можливу відсутність працівника у зв'язку з хворобою, відпусткою чи з іншої непередбаченої причини.

Значення коефіцієнта *α* залежить від режиму роботи підприємства та робочого часу працівника (табл. 15):

Таблиця 15

**Значення коефіцієнту *α* в залежності від режиму роботи та робочого часу працівника**

Продовження робочого тижня на підприємствах у днях	Режим робочого часу робітників, днів за тиждень	Коефіцієнт <i>α</i>
7	5	1,58
7	6	1,32
6	6	1,13
5	5	1,13

Якщо режим роботи підприємства 12 і більше годин, доцільніше встановити бригадний графік виходу на роботу, при якому працівники працюють через день по 11 годин 30 хв.

Для правильного визначення годин роботи працівників цеху складається денний графік-схема роботи кухарів та місячний графік виходу на роботу (див. таблиці 17,18).

**Завдання 3.**

Визначити чисельність працівників бригади кондитерського цеху для виконання виробничої програми залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном. Підприємство працює у святкові дні та без вихідних.

Розрахунок зводиться у таблицю 16.

Таблиця 16

**Розрахунок чисельності працівників цеху**

№ п./п.	Назва виробів	Одиниця виміру, кг (шт.)	Кількість виробів за зміну, шт. (кг)	Норма виробітку за зміну, кг, шт.	Кількість людино-змін

Дані: норма виробітку за зміну, кг., шт. наведені в Інформаційній таблиці 11 практичної роботи №5.

Розрахунок чисельності працівників кондитерського цеху. Кількість працівників, які зайняті виготовленням одного виду кондитерських виробів, визначають за формулою:

$$N_1 = \frac{n}{H\lambda};$$

де  $n$  - кількість кондитерських виробів одного виду, виготовлених за зміну, шт., кг;

$H$  - норма виробітку за 7 годин для одного працівника на приготування кондитерських виробів, шт., кг.;

$\lambda$  - коефіцієнт, що враховує підвищення продуктивності праці, ( $\lambda=1,14$ ).

При роботі без вихідних днів вводиться коефіцієнт  $a$ , який дорівнює 1,32, тоді:

$$N_2 = N_1 a$$

На основі розрахунку чисельності працівників складається денний графік-схема та місячний графік виходу на роботу.

Таблиця 17

**Графік-схема роботи кухарів (кондитерів) цеху за день**

	№ п/п	П.І.П	Кваліфікація	Години роботи гарячого цеху	
				7.00-8.00-9.00-10.00-11.00-12.00-13.00	14.00-15.00-16.00-17.00-18.00-19.00
Супове відділення	1.	Абрамова С.О	V	8.00-9.00-10.00-11.00-12.00-13.00	14.00-15.00-16.00-17.00-18.00-19.00-20.00
	2.	Федоришин С.П.	III		
Соусне відділення	3.	Петрина Г.Г.	IV		
	4.	Іванчо Н.Ю.	V		
	5.	Стегура З.О.	IV		
	6.	Яковишин Т.Г.	III		

Примітка: Тривалість робочого дня – 11 год.30 хв.

Перерва – 30 хв.

Склав зав. виробництвом \_\_\_\_\_

підпис

Таблиця 18

**Місячний графік виходу на роботу.**

«ПОГОДЖЕНО»  
Представником ПК  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ р.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»  
Директор підприємства  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_

Графік виходу на роботу кухарів гарячого (холодного), кондитерського цеху на \_\_\_\_\_ 201\_\_ р.  
місяць

№ п/п	П.І.П.	Кваліфікація	Числа місяця												Кількість відпрацьованих днів	Планований ефективний фонд робочого часу	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1.		V	7/19.30	В	7/19.30	В	7/19.30	В	7/19.30	В	7/19.30	В	7/19.30	В	7/19.30	16	184
2.		IV	7.30/20	В	7.30/20	В	7.30/20	В	7.30/20	В	7.30/20	В	7.30/20	В	7.30/20	16	184
3.		V	В	7/19.30	В	7/19.30	В	7/19.30	В	7/19.30	В	В	В	В	В	15	172,5
4.		IV	В	7.30/20	В	7.30/20	В	7.30/20	В	7.30/20	В	В	В	В	В	15	172,5

Примітка: Тривалість робочого дня – 11 год.30 хв.

Перерва – 1 год.

Склав зав. виробництвом \_\_\_\_\_

підпис

## Модульна контрольна робота №3

### Теми:

1. Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства
2. Оперативне планування в закладах РГ
3. Організація роботи заготівельних цехів
4. Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень

### *Змістовний модуль 4 Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства*

#### Заняття 7.

(2 години)

#### Тема. Торгівельні та підсобні приміщення закладу ресторанного господарства

##### Питання для обговорення

1. Загальна характеристика торговельної групи приміщень.
2. Призначення та вимоги до облаштування вестибюльної групи приміщень ресторанного закладу.
3. Вимоги до проектування дизайну ресторану
4. Вимоги до розташування, обладнання, інтер'єру та утримання торговельних залів ресторанного закладу.
5. Призначення та обладнання буфетів.
6. Розміщення, обладнання та особливості інтер'єру барів.
7. Особливості функціонування сервізної
8. Обладнання приміщення для миття столового посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання мийної та її обладнання, миття та зберігання столового посуду.
9. Особливості облаштування кімнати для зберігання столової білизни.

##### Завдання

##### Задачі\*:

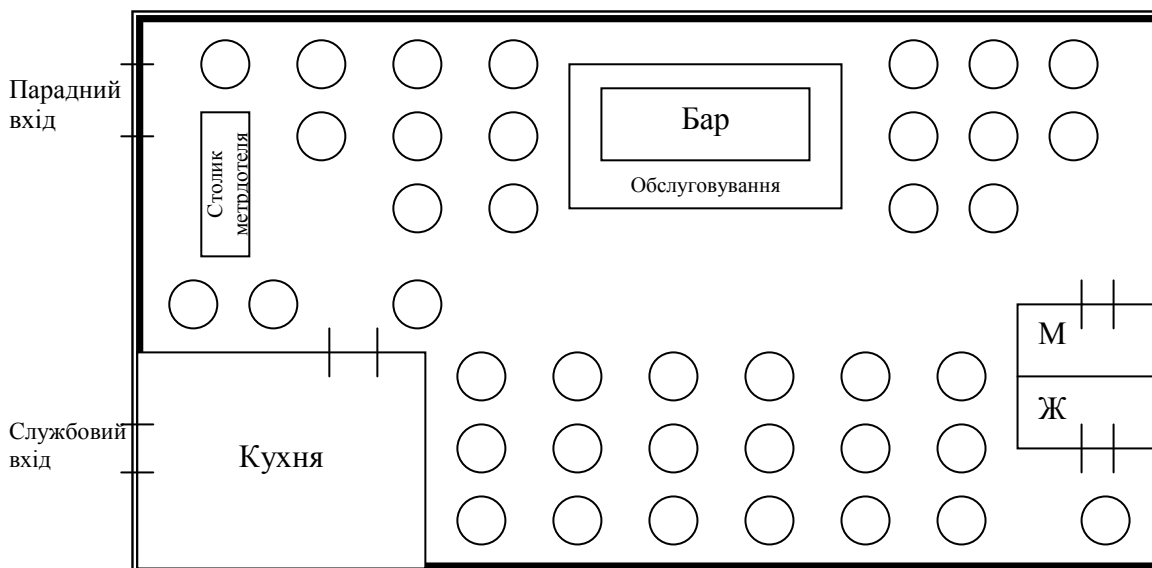
1. Розрахуйте кількість табуретів, які можна поставити біля барної стойки довжиною 3,5 м.
2. Яку максимальну кількість посадкових місць можна розмістити в торговому залі ресторану класу “люкс” площею 100 м<sup>2</sup>? 250 м<sup>2</sup>?
3. Яку максимальну кількість столиків, розрахованих на 4 особи, можна помістити в торговельному залі ресторану площею 80 м<sup>2</sup>? 200 м<sup>2</sup>?
4. Розрахуйте максимальну кількість посадкових місць в торговому залі кафе площею 46 м<sup>2</sup>? 120 м<sup>2</sup>?
5. У торговому залі їдальні максимально можна розмістити 50 посадкових місць. Виходячи з нормативів, визначте площу торговельного залу закладу.
6. У торговому залі закускової максимально можна розмістити 5 столиків на 4 особи. Визначте площу торговельного залу закладу.

##### Завдання.

---

\* Для розв'язання задач необхідно пам'ятати нормативи простору і площі для різних типів закладів ресторанного господарства: на 1 табурет біля барної стойки повинно припадати не менше 60 см. стойки; площа торгового залу ресторану з естрадою і танцмайданчиком має відповідати нормативу — 2 м<sup>2</sup> на одне посадкове місце; норма площі на одне посадочне місце в кафе — 1,6 м<sup>2</sup>; в їдальні — 1,8 м<sup>2</sup> на одне посадочне місце; в закускової повинна — 1,6 м<sup>2</sup> на одне посадочне місце.

1. Розгляньте план облаштування торгівельного залу ресторану (рис.1). Зробіть висновки про його ефективність, аргументуйте свої висновки, характеризуючи кожен деталь. Визначте кількість незручних місць.



**Рис.1 План облаштування та розстановки столів у торгівельному залі ресторану для повсякденного обслуговування**

Враховуйте наступні особливості:

- "Незручні" місця розташовані біля дверей, туалетів та біля маршрутів інтенсивного руху;
- Стіл метрдотеля повинен бути добре видимий відвідувачам: це прискорює потік гостей, вносить визначеність у поведінку гостей;
- Столики залишають більше можливостей для маніпуляції з простором, ніж окремі кабінети;
- Черги в жіночі вбиральні завжди більші, ніж в чоловічі.

2. Запропонуйте власний план облаштування торгівельного залу ресторану, кафе, їдальні, закусочної (площа обирається довільно, кількість місць обраховується по нормативам).

### Заняття 8. (2 години)

**Тема. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Підготовка до обслуговування споживачів. Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства**

#### Питання для обговорення

1. Характеристика меблів для споживання їжі.
2. Характеристика видів обладнання торгівельного залу
3. Порцеляновий та фаянсовий посуд: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
4. Керамічний та дерев'яний посуд: вигляд, властивості, види, особливості застосування.
5. Види скляного посуду: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
6. Металевий посуд: матеріали, властивості, види, особливості експлуатації.
7. Посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу: матеріали, сфера застосування, види.

8. Столова білизна: матеріали, види, особливості застосування та догляду.

### Модульна контрольна робота №4

#### Теми:

1. Торгівельні та підсобні приміщення закладу ресторанного господарства
2. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства
3. Підготовка до обслуговування споживачів
4. Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства

### Змістовний модуль 5 *Форми, методи та види обслуговування в закладах ресторанного господарства*

#### Заняття 9.

(2 години)

**Тема. Загальна характеристика основних форм, методів та видів обслуговування в закладах ресторанного господарства**

#### Питання для обговорення

1. Види обслуговування у закладах ресторанного господарства
2. Характеристика методу самообслуговування та його форм
3. Характеристика методу обслуговування офіціантами та його форм
4. Характеристика типів ресторанного обслуговування: французького, англійського, російського, німецького, американського.

#### Завдання

Оберіть та обґрунтуйте доцільність вибору найбільш придатних методів, форм та типів обслуговування для різних типів ресторанних закладів та різноманітних заходів. Заповніть таблицю (табл. 19)

Таблиця 19

#### Підбір оптимальних методів, форм та типів обслуговування

Заклад/Захід	Метод	Форма	Тип меню	Тип обслуговування	Спосіб розрахунку	Примітки
Піцерія						
Ресторан високої кухні						
Робітничі їдальня						
Їдальня будинку відпочинку						
Варенична						
Буфет автовокзалу						
Студентське кафе						
Бенкет з нагоди дня народження						
Бенкет з нагоди підписання ділової угоди						
Бенкет з нагоди прийому іноземної урядової делегації						
Кава-брейк на науковому симпозіумі						
Молодіжна танцювальна вечірка						
Відкриття виставки творів сучасного мистецтва						

## **Заняття 10.**

**(2 години)**

**Тема. Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства**

### **Питання для обговорення**

1. Сутність кейтерингового обслуговування та фактори, які актуалізують даний вид послуг у сучасному суспільстві
2. Класифікаційні ознаки та види кейтерингу
3. Особливості підготовки та проведення повно сервісного кейтерингового обслуговування
4. Матеріально-технічна база підприємства ресторанного господарства, що займається кейтеринговим обслуговуванням.
5. Обов'язки персоналу служби кейтерингу
6. Організація музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства
7. Організація спортивних видів розваг
8. Види розважальних програм у закладах ресторанного господарства.

### **Завдання**

1. Розробіть проект оформлення зали, святкового меню, розважальних заходів та іншої атрибутики, яку вважаєте за потрібне при організації обслуговування з нагоди:
  - святкування Нового року у старовинному замку;
  - дня народження 6-річної дитини у неї вдома;
  - захисту докторської дисертації у науково-дослідному інституті;
  - весілля в національному стилі;
  - випускного вечора на березі річки.
2. Надайте декілька пропозицій щодо можливостей розвитку обслуговування за типом "кейтеринг" у Щорсі (чи іншому райцентрі), Чернігові, Одесі, Києві.

## **Модульна контрольна робота №5**

### **Теми**

1. Загальна характеристика основних форм, методів та видів обслуговування в закладах ресторанного господарства
2. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства
3. Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства

*Змістовний модуль 6 Організація та моделювання процесу обслуговування певного контингенту споживачів в закладах ресторанного господарства*

## **Заняття 11.**

**(2 години)**

**Тема. Особливості організації надання послуг харчування туристам. Організація послуг харчування в готелях**

### **Питання для обговорення**

1. Особливості складання меню для іноземних туристів
2. Обслуговування індивідуальних туристів
3. Обслуговування груп туристів

4. Комплекс харчування готелю: відділи (секції), їх завдання та розміщення.
5. Особливості роботи готельного комплексу харчування.
6. Готельний бар: види, призначення, особливості організації роботи
7. Особливості надання послуг харчування у буфеті готелю
8. Обслуговування в номерах: організація роботи підрозділу, прийом та виконання замовлення, вимоги до персоналу
9. Умови харчування в готелях, коди харчування.

#### **Завдання**

1. Запропонуйте меню сніданку, обіду та вечері для іноземних туристів з урахуванням національних особливостей (англійцю, німцю, італійцю, французу, росіянину, грузину, китайцю, японцю, арабу, індусу, американцю).
2. В науковій конференції приймають участь українці, поляки, чехи, німці, американці та японці. Запропонуйте меню урочистого бенкету з нагоди закриття роботи конференції.

### **Заняття 12.**

**(2 години)**

**Тема. Організація харчування в мобільних засобах розміщення**

#### **Питання для обговорення**

1. Фактори, що впливають на складність організації харчування на борту літака
2. Організація системи бортового харчування та водо забезпечення
3. Характеристика процесу надання послуг харчування на борту літака
4. Особливості бортового меню
5. Організація роботи вагонів-ресторанів та купе-буфетів
6. Надання послуг харчування пасажиром залізничного транспорту
7. Організація обслуговування пасажирів водного транспорту
8. Особливості надання послуг харчування пасажиром автомобільного транспорту

### **Модульна контрольна робота №6**

**Теми:**

1. Особливості організації надання послуг харчування туристам
2. Організація послуг харчування в готелях
3. Організація харчування в мобільних засобах розміщення



## ТЕМИ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ<sup>2</sup>

### V СЕМЕСТР

#### *Змістовний модуль 1 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства*

#### Лабораторна робота № 1

(2 години)

#### **Тема. Ресторанне господарство як суб'єкт надання послуг харчування Типи підприємств ресторанного господарства та технологічні особливості їх функціонування**

##### **Мета роботи:**

Закріпити теоретичні відомості щодо класифікації закладів ресторанного господарства, вимог щодо їх розміщення та нормативів забезпеченості населення місцями в закладах ресторанного господарства

##### **Необхідні теоретичні відомості:**

1. Типи підприємств ресторанного господарства та технологічні особливості їх функціонування.
2. Раціональне розміщення закладів ресторанного господарства в функціональних зонах міста.
3. Нормативи розміщення ресторанних закладів.

##### **Обладнання:**

Карта м. Чернігів, список підприємств ресторанного господарства м. Чернігів, робочий зошит

##### **Зміст роботи:**

Дослідження рівня розвитку ринку ресторанних послуг м. Чернігів. Розробка ідеальної моделі розміщення ресторанних закладів м. Чернігів

#### Лабораторна робота № 2

(2 години)

#### **Тема. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до їх надання**

##### **Мета роботи:**

Ознайомитись з нормативно-правовим забезпеченням функціонування ресторанних закладів в Україні

##### **Необхідні теоретичні відомості:**

Класифікація послуг ресторанного господарства

##### **Обладнання:**

1. "ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. - К, 1998. -20 с.
2. Правила работы заведений (предприятий) общественного питания. Приказ Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24 июля 2002 года №219. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Украины 20 августа 2002 г. за № 680/696.
3. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5 777-91.//Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник/За заг. ред. В. Л. Іванова. - Львів: НІЦ "Леонорм", 1999. - С. 307-335.

##### **Зміст роботи:**

Вивчення нормативної літератури. Дослідження відповідності відомих ресторанних закладів м. Чернігів заявленому типу та класу.

---

<sup>2</sup> Детальні методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт див. Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з дисципліни "Організація ресторанного господарства"

*Змістовний модуль 2 Організація роботи допоміжних підрозділів ресторанного господарства*

**Лабораторна робота №3**

(2 години)

**Тема. Організація постачання ресторанних закладів**

**Мета роботи:**

Закріпити навички використання нормативного методу для розрахунку потреби ресторанного закладу в устаткуванні, інвентарі та посуді

**Необхідні теоретичні відомості:**

1. Значення матеріально-технічного забезпечення
2. Методи визначення кількості необхідного посуду, устаткування

**Обладнання:**

Таблиці рекомендованих норм оснащення устаткуванням ресторанних закладів різного типу, норм оснащення ресторанів кухонним інвентарем

**Зміст роботи:**

Студенти розраховують кількість необхідного обладнання, інвентарю та посуду для ресторанних закладів різних типів та різної місткості

*Змістовний модуль 3 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*

**Лабораторна робота №4**

(4 години)

**Тема. Оперативне планування в закладах РГ**

**Мета роботи:**

Ознайомитись зі змістом “Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”. Набути вмінь, користуючись збірником, складати технологічні та техніко-технологічні картки, розраховувати собівартість та продажну ціну страв, складати різні види меню для ресторанних закладів різних типів.

**Необхідні теоретичні відомості:**

1. Нормативна база оперативного планування виробництва
2. Види меню та вимоги до його складання
3. Порядок розробки меню

**Обладнання:**

1. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування
2. Щільний картон формату А5
3. Калькулятори

**Зміст роботи**

Студенти знайомляться зі змістом “Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”, звертаючи увагу на порядок розміщення груп страв, зміст рецептур, таблиці розрахунків витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів, розмірів втрат при тепловій обробці, норм взаємозамінності продуктів. Вчать ся складати та оформляти технологічні, техніко-технологічні картки та меню, розраховувати собівартість та продажну ціну страв.

**Лабораторна робота №5**

(2 години)

**Тема. Організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень**

**Мета роботи:**

Узагальнити та систематизувати теоретичні відомості щодо організації роботи основних та допоміжних цехів закладу ресторанного господарства, складських приміщень. Ознайомитись з облаштуванням торгівельних приміщень закладу ресторанного господарства

**Необхідні теоретичні відомості:**

1. Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Виробничо-торгівельна структура закладів РГ.
2. Поняття про типи закладів РГ. Основні типи підприємств ресторанного господарства за ДСТУ 4281-2004.
3. Призначення, класифікація, компонування складських приміщень. Вимоги до їх оснащення та утримання.
4. Організація роботи рибного цеху.
5. Організація роботи м'ясного цеху та птахоголинного цеху.
6. Організація роботи овочевого цеху
7. Гарячий цех: технологічні операції, розташування, обладнання, персонал.
8. Особливості функціонування холодного цеху.
9. Організація роботи борошняного цеху
10. Організація роботи кондитерського цеху.
11. Технологічні особливості роботи роздавальної.
12. Організація роботи допоміжних приміщень: хліборізки, мийної кухонного посуду.

**Обладнання:**

Санітарний одяг, фотокамери

**Зміст роботи:**

Студенти відвідують заклад ресторанного господарства, оглядають виробничі та торгівельні приміщення, їх обладнання та устаткування, знайомляться з меню, з'ясовують дані про обслуговуваний контингент, режим роботи, постачальників, обов'язки персоналу.

## VI СЕМЕСТР

### *Змістовний модуль 4 Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства*

#### **Лабораторна робота №6**

(2 години)

#### **Тема. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.**

**Мета роботи:**

Познайомитися з основними видами столового посуду та приборів, предметів сервірування, столової білизни. Закріпити теоретичні відомості про їх призначення.

**Необхідні теоретичні відомості**

1. Порцеляновий та фаянсовий посуд: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
2. Керамічний та дерев'яний посуд: вигляд, властивості, види, особливості застосування.
3. Види скляного посуду: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
4. Металевий посуд: матеріали, властивості, види, особливості експлуатації.
5. Посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу: матеріали, сфера застосування, види.
6. Столова білизна: матеріали, види, особливості застосування та догляду.

**Обладнання**

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна, плакати з їх зображенням.

**Зміст роботи**

Студентам демонструють посуд та прибори, столову білизну, вони заповнюють таблиці, куди замальовують вигляд, назву, призначення.

## Лабораторна робота №7

(4 години)

### Тема. Підготовка до обслуговування споживачів.

**Мета роботи:** Оволодіти практичними методами та прийомами підготовки приміщення, посуду та столової білизни до обслуговування споживачів.

#### Необхідні теоретичні відомості:

1. Обов'язки метрдотеля
2. Обов'язки офіціанта
3. Технології прибирання приміщення ресторану
4. Отримання та підготовка столової білизни, посуду та приборів до обслуговування
5. Сервірування столів

#### Обладнання:

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна.

#### Зміст роботи:

Студенти навчаються готувати торгівельну залу до обслуговування споживачів, розраховувати необхідну кількість столової білизни та посуду, заповнювати заявки на їх отримання, оволодівають технікою полірування приборів та скляного посуду, навчаються сервірувати столи до сніданку, обіду та вечері. Оволодівають різноманітним прийомом складання серветок.

## Лабораторна робота №8

(2 години)

### Тема. Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства

**Мета роботи:** Оволодіти практичними методами та прийомами обслуговування споживачів у ресторанних закладах.

#### Необхідні теоретичні відомості:

1. Особливості реалізації основних етапів процесу обслуговування споживачів у залі ресторану: зустріч та розміщення гостей, прийом замовлення, виконання замовлення, розрахунок та прибирання столу.
2. Особливості подачі закусок, страв та напоїв
3. Поняття про культуру обслуговування в ресторанних закладах.

#### Обладнання:

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, таці, столова білизна.

#### Зміст роботи:

Студенти моделюють ситуацію зустрічі, розміщення гостей, прийому та виконання замовлення, розрахунку та прибирання столу під час та після обслуговування. Відпрацьовують прийоми подавання різних страв та напоїв.

### *Змістовний модуль 5 **Форми, методи та види обслуговування в закладах ресторанного господарства***

## Лабораторна робота №9

(2 години)

### Тема. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства

#### Мета роботи:

Оволодіти практичними навичками та прийомами організації та проведення бенкетів та фуршетів.

#### Необхідні теоретичні відомості:

1. Класифікація методів і форм обслуговування
2. Форми самообслуговування
3. Форми обслуговування офіціантами
4. Типи обслуговування
5. Організація та обслуговування бенкетів
6. Види та особливості організації та обслуговування фуршетів

## 7. Обслуговування за типом “шведський стіл”

### **Обладнання:**

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, таці, столова білизна; електрочайник, чай та випічка (за бажанням).

### **Зміст роботи**

Студенти вчаться приймати замовлення на проведення бенкету, визначати найбільш прийнятні методи та форми обслуговування, скласти меню, визначити необхідну кількість посуду та столової білизни, готувати торгівельну залу для обслуговування спеціальних заходів, сервірувати столи.

## **Лабораторна робота №10**

(2 години)

**Тема. Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства**

### **Мета роботи**

Оволодіти практичними навичками та прийомами організації повносервісного кейтерингового обслуговування.

### **Необхідні теоретичні відомості**

1. Сутність кейтерингового обслуговування та фактори, які актуалізують даний вид послуг у сучасному суспільстві
2. Класифікаційні ознаки та види кейтерингу
3. Особливості підготовки та проведення повно сервісного кейтерингового обслуговування
4. Матеріально-технічна база підприємства ресторанного господарства, що займається кейтеринговим обслуговуванням.
5. Обов'язки персоналу служби кейтерингу
6. Організація музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства
7. Організація спортивних видів розваг
8. Види розважальних програм у закладах ресторанного господарства.

### **Обладнання**

Мангал, решітки, посуд та столова білизна одноразового використання – за бажанням

### **Зміст роботи**

Студенти вчаться приймати замовлення на проведення повно сервісного кейтерингу, визначити найбільш прийнятні методи та форми обслуговування, скласти меню, визначити необхідну кількість посуду та столової білизни, планувати оформлення зали та розважальну програму, готувати торгівельну залу для обслуговування спеціальних заходів, сервірувати столи.

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

Підготувати реферат на одну з тем:

### **V СЕМЕСТР**

#### ***Змістовний модуль 1 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства***

##### **Тема 1 Ресторанне господарство як суб'єкт надання послуг харчування**

###### **Теми рефератів:**

1. Тенденції розвитку ресторанної справи в Україні.
2. Значення раціонального харчування в житті людини
3. Сучасний стан розвитку ресторанного господарства в Україні: галузевий та територіальний розріз.

##### **Тема 2. Типи підприємств ресторанного господарства та технологічні особливості їх функціонування**

###### **Теми рефератів:**

1. Ресторани з незвичайною концепцією

##### **Тема 3. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до їх надання**

###### **Теми рефератів:**

1. Міжнародні стандарти виготовлення кулінарної продукції.
2. Сучасний стан нормативно-правового забезпечення ресторанної галузі та шляхи його удосконалення.
3. Проблеми підвищення якості обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.

#### ***Змістовний модуль 2 Організація роботи допоміжних підрозділів ресторанного господарства***

##### **Тема 4 Організація постачання закладів ресторанного господарства**

###### **Теми рефератів:**

1. Договірні стосунки з постачальниками.
2. Сучасні методи роботи з постачальниками

##### **Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства**

###### **Теми рефератів:**

1. Технологія прийому товарів.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання складських приміщень та зберігання продовольчої продукції
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до умов транспортування продовольчої продукції
4. Обладнання складських приміщень.
5. Організація роботи експедиції заготівельних підприємств ресторанного господарства

#### ***Змістовний модуль 3 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства***

##### **Тема 6. Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства**

###### **Теми рефератів:**

1. Інноваційні технології в ресторанній справі.

##### **Тема 8. Організація роботи заготівельних цехів**

###### **Теми рефератів:**

1. Сучасні технології заготівельного циклу виробництва кулінарної продукції.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання і обладнання заготівельних цехів.

## **Тема 9. Організація роботи доготовільних цехів та допоміжних приміщень**

### **Теми рефератів:**

1. Вимоги до облаштування робочих місць на підприємствах ресторанного господарства
2. Функціонально-технологічні та санітарно-гігієнічні вимоги до доготовільних цехів.
3. Сучасне обладнання гарячого та кондитерського цехів
4. Бракераж готової продукції

## **VI СЕМЕСТР**

### ***Змістовний модуль 4 Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства***

## **Тема 10 Торгівельні та підсобні приміщення закладу ресторанного господарства**

### **Теми рефератів:**

1. Стили оформлення торгівельних залів ресторанних закладів
2. Сучасний інтер'єр торгівельного залу та вимоги до нього
3. Сучасні вимоги до меблів, що використовуються ресторанными закладами
4. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства

## **Тема 11 Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства**

### **Теми рефератів:**

1. Історія виникнення окремих видів столового посуду
2. Призначення та правила користування столовими приборами

## **Тема 12 Підготовка до обслуговування споживачів**

### **Теми рефератів:**

1. Вимоги до обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства.
2. Професія – метрдотель
3. Професія – офіціант
4. Професія – сомельє
5. Система підготовки та підвищення кваліфікації кухарів в ресторанну галузь
6. Проблеми професійної психології в роботі метрдотеля та офіціанта.

## **Тема 13 Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства**

### **Теми рефератів:**

1. Автоматизація процесів сервісного обслуговування.
2. Правила застольного етикету.
3. Конфлікти, що виникають в процесі обслуговування клієнтів та методи їх усунення.
4. Формування культури обслуговування в закладах ресторанного господарства
5. Обслуговування гостей напоями
6. Обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства
7. Організація обслуговування в барах
8. Організація обслуговування у кав'ярні
9. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією
10. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей

### ***Змістовний модуль 5 Форми, методи та види обслуговування в закладах ресторанного господарства***

## **Тема 14 Загальна характеристика основних форм, методів та видів обслуговування в закладах ресторанного господарства**

### **Теми рефератів:**

1. Сучасні методи та форми надання послуг харчування
2. Організація форм прискореного обслуговування

### **Тема 15 Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства**

#### **Теми рефератів:**

1. Обслуговування за типом “шведський стіл”
2. Обслуговування прийомів за протоколом
3. Особливості обслуговування тематичних бенкетів

### **Тема 16 Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства**

#### **Теми рефератів:**

1. VIP-кейтеринг
2. Особливості надання послуг харчування у місцях масового відпочинку та проведення масових заходів

#### *Змістовний модуль 6 Організація та моделювання процесу обслуговування певного контингенту споживачів в закладах ресторанного господарства*

### **Тема 17 Особливості організації надання послуг харчування туристам**

#### **Теми рефератів:**

1. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.
2. Особливості харчування народів світу

### **Тема 19 Організація харчування в мобільних засобах розміщення**

#### **Теми рефератів:**

1. Проблеми та перспективи взаємодії транспортного комплексу та сфери послуг харчування.

*Форми контролю: захист рефератів*



## ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ V СЕМЕСТР

### Завдання.

Для студентської їдальні, що працює на сировині і щоденно обслуговує 200 відвідувачів, скласти меню на 1 день (2-3 холодні закуски, 2 гарячі страви, 3 другі страви, 3 солодкі страви), технологічні картки, перелік необхідного обладнання. Визначити:

- обсяг необхідної сировини на день;
- продажну ціну кожної страви за умови торгової націнки 20%
- кількість страв, що виробляється за день;
- площу торгового залу;
- обсяг денної виручки.

### VI СЕМЕСТР

Розробити програму обслуговування банкету згідно плану (**варіант обирається відповідно до номеру студента за списком у журналі академічної групи – див. табл. 20**):

1. Меню відповідно до заходу;
2. Заявки на виробництво, на отримання посуду та столової білизни (Додаток А);
3. Макет банкетного залу (залів) зі схемою розстановки столів, стільців, сервантів, накреслений у масштабі з визначенням площі залу, довжини столів;
4. Схема сервіровки стола (індивідуальної чи загальної залежно від виду заходу);
5. Послідовність подавання страв;
6. Сценарій обслуговування (Додаток В)

*Таблиця 20*

### Варіанти індивідуальних робіт студентів

№ варіанту	Вид заходу	Кількість запрошених, осіб
1	Банкет з повним обслуговуванням	50
2	Банкет з неповним обслуговуванням	100
3	Банкет-чай	10
4	Банкет-фуршет	30
5	Банкет-коктейль-фуршет	50
6	Банкет з повним обслуговуванням	15
7	Банкет з неповним обслуговуванням	150
8	Банкет-чай	8
9	Банкет-фуршет	40
10	Банкет-коктейль-фуршет	55
11	Банкет з повним обслуговуванням	20
12	Банкет з неповним обслуговуванням	50
13	Банкет-чай	30
14	Банкет-фуршет	50
15	Банкет-коктейль-фуршет	60
16	Банкет з повним обслуговуванням	10
17	Банкет з неповним обслуговуванням	200
18	Банкет-фуршет	60
19	Банкет-коктейль-фуршет	70
20	Банкет з повним обслуговуванням	32
21	Банкет з неповним обслуговуванням	70
22	Банкет-чай	50
23	Банкет-фуршет	70
24	Банкет-коктейль-фуршет	80
25	Банкет з повним обслуговуванням	45
26	Банкет з неповним обслуговуванням	130
27	Банкет-чай	12
28	Банкет-фуршет	80
29	Банкет-коктейль-фуршет	85
30	Банкет з повним обслуговуванням	55

### Поточний модульний контроль з дисципліни “Організація ресторанного господарства”

Проведення поточного модульного контролю має на меті:

- здійснення моніторингу успішності засвоєння студентами навчального матеріалу;
- проведення оцінки якості знань студентів;
- забезпечення двостороннього зв'язку між викладачем та студентами;
- своєчасне виявлення проблем, що виникли в процесі засвоєння необхідної інформації та виконання практичних робіт;
- здійснення корекції знань студентів;
- підготовку до підсумкової форми контролю – заліку.

Модульний контроль з дисципліни “Технологія ресторанної справи” відбувається по шістьом тематичним блокам, по три на кожен семестр.

Модульна загальна оцінка включає в себе наступні складові:

оцінка за поточний контроль (виставляється на основі усного та письмового фронтального та індивідуального опитувань),

оцінка за практичні роботи,

оцінка за лабораторні роботи,

оцінка за підготований та захищений реферат,

оцінка за індивідуальну роботу студента (розрахункові роботи)

оцінка за модульну контрольну роботу.

Кількість балів розподіляється наступним чином:

### МОДУЛЬНА ОЦІНКА ЗНАТЬ З ДИСЦИПЛІНИ “ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ”

#### V СЕМЕСТР

Оцінка ECTS	Оцінка (за національною шкалою)	Модуль 1 (бали)		Модуль 2 (бали)		Модуль 3 (бали)		Сума балів
		питома	вага	питома	вага	питома	вага	
A	5 (відмінно)	27-30	0,30	32-35	0,35	32-35	0,35	90-100
B,C	4 (добре)	22-26		27-31		27-31		75-89
D,E	3 (задовільно)	18-21		21-26		21-26		60-74
FX	2 (незадовільно)	9-17		13-20		13-20		35-59
F	2 (незадовільно)	0-10		0-12		0-12		0-34

#### VI СЕМЕСТР

Оцінка ECTS	Оцінка (за національною шкалою)	Модуль 3 (бали)		Модуль 4 (бали)		Модуль 5 (бали)		Сума балів
		питома	вага	питома	вага	питома	вага	
A	5 (відмінно)	27-30	0,30	32-35	0,35	32-35	0,35	90-100
B,C	4 (добре)	22-26		27-31		27-31		75-89
D,E	3 (задовільно)	18-21		21-26		21-26		60-74
FX	2 (незадовільно)	9-17		13-20		13-20		35-59
F	2 (незадовільно)	0-10		0-12		0-12		0-34

**Критерії оцінки змістовного модуля 1, 4**

Оцінка	Усна відповідь	Звіти за практичні роботи	Звіти за лабораторні роботи	Модульна контрольна робота	Сума балів
5 (відмінно)	9-10	4-5	4-5	10	27-30
4 (добре)	7-8	3-4	3-4	8-9	21-26
3 (задовільно)	6-7	3	3	6-7	18-20
2 (незадовільно)	3-5	2	2	3-5	9-17
2 (незадовільно)	0-3	0-2	0-2	0-2	0-8

**Критерії оцінки змістовного модуля 2, 5**

Оцінка	Усна відповідь	Звіти за практичні роботи	Звіти за лабораторні роботи	Доповідь, реферат	Модульна контрольна робота	Сума балів
5 (відмінно)	9-10	5	5	5	9-10	32-35
4 (добре)	7-8	3-4	3-4	4	7-8	27-31
3 (задовільно)	6-7	3	3	3	6-7	21-26
2 (незадовільно)	3-5	2	2	2	3-6	13-20
2 (незадовільно)	0-3	0-2	0-2	0-2	0-3	0-12

**Критерії оцінки змістовного модуля 3**

Оцінка	Усна відповідь	Звіти за практичні роботи	Звіти за лабораторні роботи	Індивідуальні завдання	Модульна контрольна робота	Сума балів
5 (відмінно)	9-10	5	5	10	5	32-35
4 (добре)	7-8	3-4	3-4	8-9	3-4	27-31
3 (задовільно)	6-7	3	3	6-7	3	21-26
2 (незадовільно)	3-5	2	2	3-5	2	13-20
2 (незадовільно)	0-3	0-2	0-2	0-2	0-2	0-12

**Критерії оцінки змістовного модуля 6**

Оцінка	Усна відповідь	Звіти за практичні роботи	Індивідуальні завдання	Модульна контрольна робота	Сума балів
5 (відмінно)	9-10	5	8-10	10	32-35
4 (добре)	7-8	4	8-10	8-9	27-31
3 (задовільно)	6-7	3	6-7	6-7	21-26
2 (незадовільно)	3-5	2	3-6	3-5	13-20
2 (незадовільно)	0-3	0-2	0-3	0-2	0-12

**Методи навчання** – лекція, пояснення, консультація, роз'яснення, ілюстрація, практична робота, екскурсія, самостійна робота та інші.

**Методи контролю** – фронтальне та індивідуальне опитування, перевірка письмових та самостійних робіт, приймання звітів по практичним та індивідуальним роботам, поточний, проміжний (модульний) та підсумковий контроль.

#### **Методи оцінювання**

**Загальні оцінки за усну відповідь, звіти за практичні роботи та реферати** по кожному модулю виводяться як відношення суми зароблених балів по кожному виду робіт до кількості робіт кожного виду.

#### **Критерії оцінки модульної контрольної роботи:**

Оцінка **10-9 балів** виставляється тоді, коли студент вільно володіє проблемою, здійснює самостійний аналіз опрацьованого матеріалу, робота виконана самостійно і відзначається змістовністю, повнотою і логічністю,

Оцінка **8-7 балів** виставляється за самостійно виконану на досить високому рівні письмову роботу, але:

- студент, виявивши добру підготовку, допускає неточності у трактуванні окремих проблем, відчуває певні труднощі в теоретичному їх узагальненні;

- питання розкриті не повно, дещо порушена логіка викладу матеріалу;

Оцінка **6-5 балів** виставляється якщо студент орієнтується у обраній темі, але не може зробити висновки, логічно викласти проблему, досить повно розкрити питання.

Оцінка **3-4 бали** виставляється тоді, коли студент не орієнтується в проблемі, не опанував мінімуму теоретичних знань, але може дати визначення деяких понять або викласти деякі факти, що стосуються питання, не може аналізувати, робити висновки.

Оцінка **1-2 бали** виставляється в тому разі, коли студент зовсім не орієнтується в проблемі.

Оцінка **0 балів** виставляється за відсутності відповідей на поставлені питання

#### **Критерії оцінки індивідуальної роботи студента (розрахункової роботи):**

Оцінка **5 балів** виставляється тоді, коли студент самостійно змоделивав ситуацію та правильно зробив необхідні розрахунки, за встановленою формою, оформив технологічні картки, вільно володіє методикою розрахунку, може пояснити будь-який показник, робота акуратно оформлена.

Оцінка **4 бали** виставляється за самостійно виконану на досить високому рівні роботу, але допускаються деякі неточності у оформленні карток або незначні помилки у розрахунках.

Оцінка **3 бали** виставляється якщо студент допустив 1-2 грубі помилки, що позначились на результатах обчислень, виконав не усі обчислення, недбало або неправильно оформив роботу.

Оцінка **2 бали** виставляється тоді, коли студент допустив 3 або більше грубих помислок у розрахунках, виконав не всі завдання.

Оцінка **0** виставляється за відсутності роботи.

**Методичне забезпечення** – навчальний план, навчальна програма, методичні посібники з аудиторної та практичної робіт.

**Ресурси** – основні підручники з дисципліни, Збірники рецептур, бланки калькуляційних, технологічних техніко-технологічних карток, правові та нормативні документи, додаткова література, ресурси Інтернет.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

### Нормативна література:

1. Державний стандарт України ДСТУ 4281 : 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”
2. Державний стандарт України ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”
3. ГОСТ 30390-95 “Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия” (Міждержавний стандарт)
4. ДСТУ 3279-95 “Стандартизація послуг. Основні положення”
5. ГОСТ 30523-97 “Услуги обществен-ного питания. Общие требования”
6. ГОСТ 30524-97 “Общественное питание. Требования к обслужи-вающему персоналу”
7. ГОСТ 50764-95 “Услуги общественного питания”
8. ГОСТ 12.1.005 – 88 ССБТ. “Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны”
9. ГОСТ 12.1.010 – 76 ССБТ “Взрыво-безопасность. Общие требования”
10. СанПиН 42-123-5777-91 “Санитарные правила для предприятий обществен-ного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое” //Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник/За заг. ред. В. Л. Іванова. - Львів: НІЦ "Леонорм", 1999. - С. 307-335.
11. МБТ 5061-89 “Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов”
12. Норми оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем
13. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65. Торгівля та громадське харчування. - К., 1999. - 162 с.
14. Закон України “Про безпечність і якість харчових продуктів” від 23.12.97 //www.rada.gov.ua
15. Закон України “Про захист прав споживачів” від 15.12.93. //www.rada.gov.ua
16. Закон України “Про підтвердження відповідності” від 17.05.01 //www.rada.gov.ua
17. Закон України “Про стандартизацію” від 17.05.01 //www.rada.gov.ua
18. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. - 848 с.
19. Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5 777-91
20. Правила работы заведений (предприятий) общественного питания. Приказ Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24 июля 2002 года №219. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Украины 20 августа 2002 г. за № 680/696.
21. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у підприємствах громадського харчування. Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України Наказ №365 від 23.07.97 р. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 9 вересня 1997 р. за №387/1291. //Торгівельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики. - 2002. №11 - С. 260-263.
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1982 - 720 с.

### Рекомендована література:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: ЦУЛ, 2009. – 340 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2007. – 280с.
3. Антонова В.А. Організація обслуговування на підприємствах харчування [Текст] / В.А.Антонова. – Д., 2005. – 156 с.
4. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания [Текст] / В.И.Богушева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 1999. - 352 с.
5. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Текст] / - А.Т.Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В.Пивоваров. – М.: Дашков и К°, 2006. – 296 с.
6. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания [Текст] / Ю.Ф.Волков. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. - 343 с.
7. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] / Ю.Ф.Волков. -Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. - 352 с.
8. Жижина Л.Г. Устаткування ресторану, бару, буфету [Текст] / Л.Г. Жижина . – Житомир, 2007. – 128 с.
9. Зигель И.Л., Ленгер Х. Р. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания [Текст] / И.Л.Зигель, Х. Р.Ленгер. - М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002. - 288 с.
10. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов [Текст] / Н.И.Кабушкин. – Минск: Новое знание, 2000. – 216 с.
11. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування [Текст] / В.Д.Карпенко, А.Л.Рогова, В.Г.Шкарупа. - Київ, [б.в.], 2003. - 244 с.
12. Крилова П.В. Організація ресторанного господарства за кордоном [Текст] / П.В.Крилова. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. - 326 с.
13. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. – М.: Деловая литература, 2002. – 544 с.
14. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства [Текст] / А.А.Мазаракі, Н.П.Благополучна. – К.: КНТЕУ, 2005. – 631с.
15. Нечаюк Л. Готельно-ресторанный бізнес [Текст] / Л.Нечаюк. – К.: ЦУЛ, 2006. – 346с.
16. Прунина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита: Учеб. пособие [Текст] / Т.П.Прунина. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.-384 с.
17. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум. [Текст] / Н.А.Пятницкая - К.: Вища школа, 1990 - 271 с.
18. 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.
19. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу [Текст] / Я.М.Сало. – Львів: Афіша, 2007. – 301 с.
20. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практ. Пособие [Текст] / В.В.Усов. - М: Высшая школа, 1990. - 208 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживание на предприятии общественного питания [Текст] / В.В.Усов. - М.: Академия, 2002. - 416 с.
22. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах [Текст] / Н.В.Чалова. – Р.-н-Д.: Феникс, 2002. – 352 с.

## Додаток А

### Форма заявки на виробництво

Розрахунок-заявка на виробництво

\_\_\_\_\_

(вид заходу)

\_\_\_\_\_

(кількість осіб)

\_\_\_\_\_

(час готовності)

Назва страви	Замовлення, порцій	Кількість		Вид посуду
		посуду	Порцій у 1 блюді	

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.  
Метрдотель \_\_\_\_\_

### Форма заявки на отримання посуду

Заявка в сервізну до банкету « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.  
Час готовності \_\_\_\_\_

Вид посуду	Кількість, шт

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.  
Метрдотель \_\_\_\_\_

### Форма заявки на отримання столової білизни

Заявка на отримання столової білизни до банкету  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.  
Час готовності \_\_\_\_\_

Назва	Кількість

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Метрдотель \_\_\_\_\_

**Приклад сценарію обслуговування банкету з повним обслуговуванням.**

На банкеті присутні 12 осіб. У обслуговуванні беруть участь метрдотель та 3 офіціанти.

Біля входу в ресторан гостей зустрічає швейцар.

Біля входу у вестибюль гостей зустрічає метрдотель, який вітає їх, пропонує залишити верхній одяг у гардеробі і запрошує до аванзали. У аванзалі гості збираються і можуть ознайомитися з макетом розсадження в залі. Тут же їм пропонують аперитив. Аперитив підготовляє 2 офіціанти у кімнаті, суміжній з аванзалом. У якості аперитиву гостям пропонується мартіні з льодом, апельсиновий фреш та мінеральна вода „Нарзан” і закуски: канапе з сиром та маслинами, канапе з лососем та лимоном і підсмажений мигдаль. Офіціанти виносять на тацях напої та канапе і пропонують їх гостям. Мигдаль заздалегідь розставляють у вазах на журнальних столиках у аванзалі. Аперитив триває 20 хвилин.

Після аперитиву гості проходять в банкетний зал і метрдотель пропонує зайняти своє місце згідно плану розсадження. На місці кожного гостя є кувертна картка, яка допомагає гостю зорієнтуватися. Далі слідує офіційна частина, тривалість якої складає 20 хвилин. Після неї розпочинається безпосередньо банкет з повним обслуговуванням.

За знаком метрдотеля 2 офіціанта підходять до гостей справа і пропонують мінеральну воду, наливають її у фужери, крапельки води промокають об ручник, розташований на лівій руці. Після цього пропонують горілку і наливають її в чарки для горілки. Промокають краплі об ручник.

2 інші офіціанти беруть овальні порцелянові блюда з карпаччо, ставлять на ліву руку на ручник, підійшовши до кожного гостя зліва, розкладають вміст блюда в заздалегідь розставлені закусочні тарілки. Йдуть із залу. Після прийому закусок із риби офіціанти з дозволу гостей збирають використаний посуд із закусочними приладами. Збір посуду проводять справа, розташовуючи його на лівій руці. Зібраний посуд накривають ручником і виходять із залу...









