

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

Кафедра туризму

Зошит для практичних робіт та завдань для самостійної роботи  
з дисципліни

# “Організація ресторанного господарства”

Студента (ки) \_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_ групи  
напряму підготовки 24 “Сфера обслуговування”  
спеціальності 242 “Туризм”

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

Чернігів, \_\_\_\_\_ рік

Зошит для практичних робіт та завдань для самостійної роботи з дисципліни “Організація ресторанного господарства” для студентів спеціальності 242 “Туризм” денної форми навчання / Укл.: Алешугіна Н.О. – Чернігів: ЧНТУ, 2017. – 55 с.

*Розглянуто на засіданні кафедри туризму протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2017 року*

**МОДУЛЬ 1 ВСТУП ДО ОРГ. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА**  
**Змістовний модуль 1 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства**

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

**Практична робота №1**

**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. Вимоги до закладів РГ (ДСТУ 4281-2004)
8. Сучасні тенденції розвитку ринку ресторанних послуг.
9. Особливості підприємницької діяльності в масовому харчуванні.
10. Рациональне розміщення закладів ресторанного господарства в функціональних зонах міста
11. Нормативи розміщення ресторанних закладів

**Практичні 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		–	

**Висновки:** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

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

### Завдання для самостійної роботи<sup>1</sup>

1. Вивчити класифікацію закладів ресторанного господарства за ДСТУ 4281 – 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” [Електронне джерело]. – Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>
2. Вивчити інші класифікації закладів ресторанного господарства. **Джерело:** Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2007. – 280с. – С.16-18.
3. Ознайомитись із характеристиками основних типів закладів РГ. **Джерело:** Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2007. – 280с. – С.27-36.

### **Питання для самоконтролю з теми:**

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”.

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

### **Практична робота № 2**

#### **Питання для обговорення:**

1. Характеристика послуг харчування різних типів закладів РГ
2. Характеристика послуг з виготовлення кулінарної продукції, кондитерських і булочних виробів, інших видів продукції закладами РГ;
3. Характеристика послуг з організації споживання й обслуговування закладами РГ;
4. Характеристика послуг з реалізації кулінарної продукції й кондитерських виробів;
5. Характеристика послуг з організації дозвілля;
6. Інформаційно-консультативні послуги закладів РГ;
7. Фактори, що визначають набір основних та додаткових послуг, що надаються закладом РГ.
8. Вимоги до послуг, що надаються закладами РГ

<sup>1</sup> Завдання для самостійної роботи виконуються за потреби в окремому зошиті. Завдання вважається виконаним, якщо студент може дати відповіді на запропоновані питання.

**Практичне завдання:** Ознайомитись з нормативно-правовим забезпеченням функціонування ресторанних закладів в Україні

**Необхідні теоретичні відомості:**

Класифікація послуг ресторанного господарства

**Обладнання:**

Ноутбуки, планшети, смартфони з можливістю доступу до мережі Інтернет

**Джерела інформації:**

1. "ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. [Електронне джерело]. – Режим доступу: -20 с. <http://vsegost.com/Catalog/90/9053.shtml>
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року №219. [Електронне джерело]. – Режим доступу: [http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/REG6968.html](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG6968.html)
3. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5 777-91. [Електронне джерело]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91>
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронне джерело]. – Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>

**Завдання:**

1. Ознайомитись зі змістом основних нормативних документів, якими визначаються вимоги до послуг закладів ресторанного господарства. Коротко охарактеризувати зміст вказаних документів.
- ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Правила работы закладів (підприємств) ресторанного господарства \_\_\_\_\_

Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое \_\_\_\_\_





## *Змістовний модуль 2 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*

### **Тема 4. Організація постачання ресторанних закладів**

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

1. Вивчити теоретичні відомості щодо організації матеріально-технічного постачання закладів РГ. **Джерело:** Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2007. – 280с. – С.51-54.
2. Ознайомитись із “Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів громадського харчування”. **Джерело:** Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2007. – 280с. – С.205-270.

### **Практична робота №3**

#### **Питання для обговорення:**

1. Значення та учасники процесу постачання ресторанних закладів (далі - РЗ)
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

#### **Завдання**

1. За даними таблиці 2 розрахувати рейтинг та на його основі обрати постачальника риби та морепродуктів для ресторану “Океанія”. Зробити висновки.

Дані для розрахунку рейтингу постачальника<sup>2</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.

**Висновок:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Провести АВС-аналіз постачальників кафе «Рандеву» на основі даних, наведених у табл. 3. 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 3 та зробити висновки про перевагу роботи з певними постачальниками.

<sup>2</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.

Таблиця 3

## АВС-аналіз даних про постачальників

Постачальники	Обіг, тис. грн.	Частка у загальному обігу, %	Обіг кумулятивний, %	Група
1	2300			
2	1845			
3	510			
4	345			
5	260			
6	90			
7	75			
8	45			
9	23			
10	7			
Сума	5500			

Висновок: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Для аналізу постачальників, з якими підприємство вже співпрацює, можна використовувати АВС-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 АВС 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.

АВС-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.

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

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

### Завдання для самостійної роботи:

1. Ознайомитись із санітарними правилами транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів. **Джерело:** Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5 777-91. [Електронне джерело]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91> - Розділ 10.
2. Вивчити теоретичні відомості щодо технологічного процесу руху товарів, форм та способів руху товару, транспорту для постачання товару та вимог до нього, організації зберігання продуктів, організації тарного господарства. **Джерело:** Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2007. – 280с. – С.45-48, 63-68

### Практична робота №4

#### 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. 4).

Таблиця 4

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

Сировина	Витрати сировини						Усього
	Біфштекс “Смак”		Котлети “Апетитні”		Котлети “Любительські”		
	на 1 порцію, г	усього, кг	на 1 порцію, г	усього, кг	на 1 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, аджика - 10 діб. Заповніть таблицю (таблиця 5).

Таблиця 5

**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				
Яловичина				
Цибуля ріпчаста				
Маргарин				
Жир топлений				
Молоко				
Сир				
Сухарі панірувальні				
Хліб пшеничний				
Часник				
Аджика				
Гриби сушені				

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.

**Висновки:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

3. На основі даних таблиці 6 розрахуйте необхідну площу складського приміщення для зберігання сухих продуктів

Таблиця 6

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	Ширина, Б	Висота, h	Місце у штабелі, П	Штабелів, К <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>т</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:

$$K_{шт} = Q/C*П, де$$

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

Площа, що займає один штабель, визначається за формулою:

$$S_{шт} = A*Б, де$$

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

Площа, зайнята під кожним товаром, визначається за формулою:

$$S_{тов} = K_{шт} * S_{шт}, де$$

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

Розрахунок загальної площі складського приміщення сухих продуктів здійснюють за формулою:

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

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

Висновки: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

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

### Завдання для самостійної роботи:

1. Вивчити тему “Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства” Джерела:
  1. Жарко І.В. Менеджмент ресторанного господарства. – Харків, 2008. – 267 с. - С.115-127.
  2. 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. - С.37-51

### **Питання для самоперевірки та 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.

### **Практична робота №5**

#### **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. За формулою 1 та таблицею 7 визначаємо загальну кількість споживачів:

Загальну кількість споживачів за день розраховують за формулою:

$$N=P*\eta$$

де  $P$  - кількість місць у залі;

$\eta$  - середня оборотність місця за день.

Таблиця 7

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

<b>Їдальні</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	7	<b>Закусочні</b>	
При залізничних вокзалах	10,4	із самообслуговуванням	20
При аеровокзалах	11	з обслуговуванням через офіціантів	11
		буфети (в окремому приміщенні)	30
		<b>Підприємства-автомати</b>	
		закусочна	24
		бутербродна	24
		буфет	27
		пивний бар	13
		кафе	21

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

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).

Прийом 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
<b>Сніданок</b>		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	
<i>Разом</i>						
		3	38		Сир голландський	
					Масло вершкове	
					Риба заливна з гарніром	
					Булочка глазурована	
					Кава по-східному	
<i>Разом</i>						
<b>Всього</b>						
<b>Обід</b>		1	25		Салат із свіжих огірків	
					Борщ полтавський з галушками	
					Тефтели з рисом, соус червоний із коріннями	
					Рулети із маком	
					Кисіль із журавлини	
<i>Разом</i>						
		2	30		Салат вітамінний	
					Суп польовий	
					Шніцель із картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами.	
					Тістечко "Пісочне кільце"	
					Компот із свіжих фруктів	
<i>Разом</i>						
		3	45		Ікра із баклажанів (власного виробництва)	
					Разсольник ленінградський	
					Ромштекс із смаженою картоплею	
					Ріжок листковий з повидлом	
					Чай з лимоном	
<i>Разом</i>						
<b>Всього</b>						
<b>Вечеря</b>		1	60		Осетрина відварена з картоплею відвареною, соус білий	
					Кекс столичний	
					Напій із плодів шипшини	
<i>Разом</i>						
		2	30		Гуляш із свинини з картопляним пюре	
					Кекс майський	
					Какао	
<i>Разом</i>						
		3	10		Тріска відварена, картопля відварена, соус сметанний	
					Кекс майський	
					Напій із плодів шипшини	

<i>Разом</i>	
<b>Всього</b>	

3. Користуючись інформаційною таблицею 9, складаємо виробничу програму для залу на 100 місць при готелі «Місце зустрічі», що обслуговує туристів повним раціоном, дані зводимо в таблицю 10.

Таблиця 9

**Інформаційна таблиця за Збірником рецептур**

№ за Збірником рецептур	Назва страви	Вихід, гр <sup>3</sup> .	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу
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	Тефтелі з рисом, соус червоний із коріннями	290/165/1000	0,6	100
611/326/831	Шніцель із картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами	246/210/1000	1	100
612/355	Ромштекс із смаженою картоплею	246/165	0,6	100
504/265/855	Осетрина відварена з картоплею відвареною, соус біле вино	300/1000/1000	0,4	100
632/326	Гуляш із свинини з картопляним пюре, соус червоний із грибами і томатами	325/210/1000	0,6	100
501/773/863	Тріска відварена, картопля відварена, соус сметанний	300/1000/1000	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

<sup>3</sup> Слід мати на увазі, що вихід страви не відповідає вазі порції. Норма відпуску перших страв – 500 або 250 г., гарячих закусок – 75-100 г., гарнірів – 100, 120, 150, 200 г., других страв – 100-120 г., соусів – 50, 75, 100 г.

924	Компот із свіжих фруктів	1000	0,3	100
1047	Напій із плодів шипшини	1000		100
1025	Какао	1000		100
	Булочка домашня	100		
	Булочка калорійна	100		
	Булочка глазурована	100		
	Рулет із маком	100		
	Тістечко "Пісочне кільце"	80		
	Ріжок листковий із повидлом	70		
	Кекс столичний	75		
	Кекс майський	75		

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>			
<b>2. Перші страви</b>			
<b>3. Другі страви</b>			
<b>4. Солодкі страви</b>			
<b>5. Гарячі напої</b>			

6. Борошняні та кондитерські вироби.			

2. Розрахуйте денну потребу підприємства у хлібобулочних výroбах 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 11.

Таблиця 11.

Орієнтовні норми споживання на одну людину

Продукт	Кафе	Ресторани			Закусочні	Їдальні			
		загальнодоступні	при готелях	при вокзалах		загальнодоступні	дієтичні	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

---



---



---

**Висновки:**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Оцінка \_\_\_\_\_ Підпис викладача \_\_\_\_\_

**Тема 7. Оперативне планування в закладах РГ**

**Завдання для самостійної роботи:**

Вивчити тему “Оперативне планування в закладах ресторанного господарства”

**Джерела:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2007. – 280с. – С.146-156, 164-174
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. / за ред. Н.О.П’ятницької. – К.: ЦУЛ, 2011. – 584 с. – С. 75-85.

**Питання для самоконтролю та обговорення:**

1. Поняття про оперативне планування виробництва в закладах РГ
2. Особливості оперативного планування в закладах РГ
3. Нормативна база оперативного планування виробництва: Збірник рецептур, технологічні та техніко-технологічні картки
4. Меню: класифікація, порядок розробки, вимоги до складання та оформлення

**Практична робота № 6**

**Практичні завдання:**

1. Ознайомитись зі змістом “Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”, звернути 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.

Групи страв у “Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування” розміщені у такому порядку: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Рецептури страв, наведених у Збірнику, містять \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

У додатках до Збірника наводяться \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

призначення яких - \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Скласти та оформити технологічну картку на будь-яку страву зі Збірника рецептур.

Збірник рецептур, № \_\_\_\_\_

(лицевий бік)

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

**НА СТРАВУ " \_\_\_\_\_ "**

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

**Короткий опис технологічного процесу**

(зворотний бік)

---

---

---

---

---

---

---

---

**Якісна оцінка готової страви**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Трудомісткість приготування страви**

---

---

---

---

---

---

---

---

3. Скласти меню заданого типу (варіант обирається по таблиці 12 згідно



порядкового номера прізвища студента у журнальному списку), урахувавши основні вимоги до його компонування.

Таблиця 12

**Варіанти умов для виконання завдання**

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

---

(тип закладу, його назва)

**Меню**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Висновки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

## Тема 8. Організація роботи заготівельних цехів.

### Питання для самоконтролю:

1. Організація роботи рибного цеху
2. Організація роботи м'ясного цеху та птахо-голінного цеху
3. Організація роботи овочевого цеху

## Тема 9. Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень

### Практична робота №7

#### Питання для обговорення:

1. Гарячий цех: технологічні операції, розташування, обладнання, персонал.
2. Особливості функціонування холодного цеху.
3. Організація роботи борошняного цеху
4. Організація роботи кондитерського цеху.
5. Технологічні особливості роботи роздавальної.
6. Організація роботи допоміжних приміщень: хліборізки, мийної кухонного посуду.

#### 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

#### Обладнання:

Санітарний одяг, фотокамери

#### Завдання:

Відвідати підприємство ресторанного господарства, ознайомитись з основними принципами організації процесу виробництва продукції та обслуговування споживачів.

Оформити звіт, в якому відобразити наступні питання:

1. Тип підприємства ресторанного господарства, його потужність. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Форма власності підприємства, підпорядкованість \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Види послуг, які надаються підприємством \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Підприємства, які заклад забезпечує продукцією свого виробництва \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Контингент споживачів, що обслуговує підприємство \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Державний нагляд за роботою підприємства \_\_\_\_\_

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
7. Режим роботи підприємства \_\_\_\_\_
- 
- 
- 
- 
8. Чим обумовлюється даний режим роботи? \_\_\_\_\_
- 
- 
- 
- 
9. Якими нормативними документами керується підприємство в своїй роботі? \_\_\_\_\_
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
10. Особливості меню. \_\_\_\_\_
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
11. Виробнича структура підприємства: з яких цехів та приміщень складається \_\_\_\_\_
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
12. Розміщення цехів та виробничих приміщень \_\_\_\_\_

13. Джерела продовольчого та матеріально-технічного постачання. Основні постачальники. Основні критерії вибору постачальників. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
14. Складські приміщення, особливості їх використання \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
15. Виробничий процес на підприємстві, виробничі цехи та приміщення, обладнання \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
16. Режим роботи гарячого цеху. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
17. Організація роботи роздавальної \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
18. Кваліфікаційний та функціональний склад персоналу підприємства \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

19. Особливості роботи персоналу: графіки виходу на роботу, режим роботи персоналу

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

20. Функціональні обов'язки завідуючого виробництвом, особливості роботи \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Висновки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

## 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
4. Організація постачання закладів ресторанного господарства
5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства
6. Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства
7. Оперативне планування в закладах РГ
8. Організація роботи заготівельних цехів
9. Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень

## МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ

### *Змістовний модуль 3 Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства*

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

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

Вивчити тему “Торгівельні та підсобні приміщення закладу ресторанного господарства”

##### **Джерело:**

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. – С.29-41.

##### **Питання для самоперевірки та 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.

### **Практична робота № 8**

#### **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>?

---

---

---

---

---

\* 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 закусувочних повинна — 1,6 м<sup>2</sup> на одне посадочне місце.



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 ідальні максимально можна розмістити 50 посадкових місць. Виходячи з нормативів, визначте площу торговельного залу закладу.

---

---

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

---

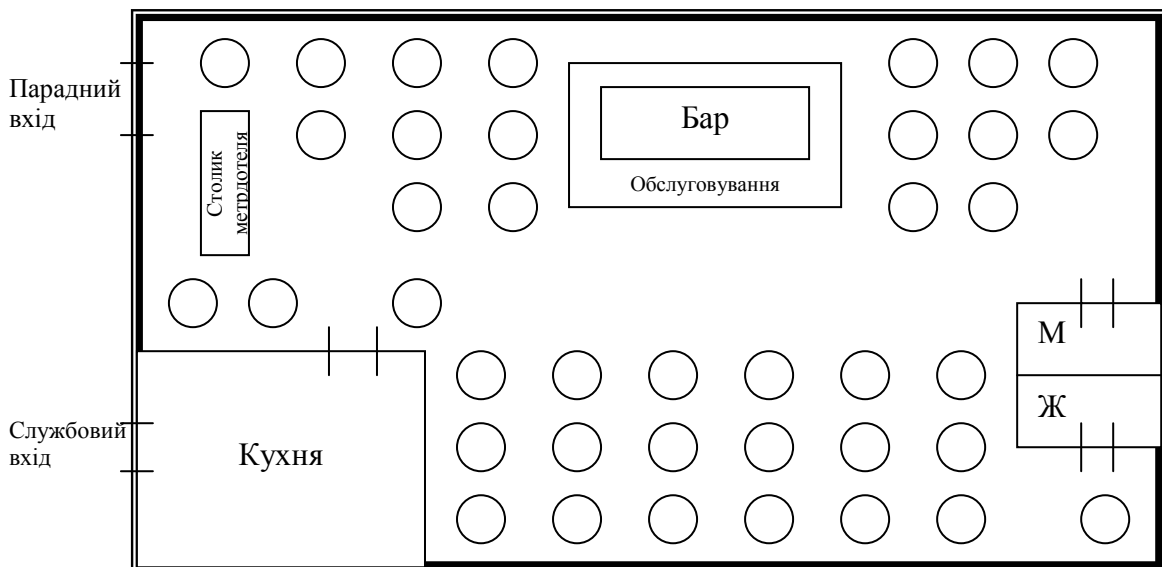
---

---

---

### Завдання.

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



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

Враховуйте наступні особливості:

- "Незручні" місця розташовані біля дверей, туалетів та біля маршрутів інтенсивного руху;
- Стіл метрдотеля повинен бути добре видний 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 згідно нормативів).

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

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

### Завдання для самостійної роботи:

Вивчити тему “Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.”

### Джерела:

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. – С. 46-74.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: ЦУЛ, 2009. – 340 с. С. 32-48.

### Питання для самоконтролю та обговорення:

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.

## Практична робота № 9

### Завдання:

Ознайомитись з видами та асортиментом посуду та приборів, столової білизни.  
Заповнити таблицю 13.

Таблиця 13

### Характеристика посуду та столових приборів

Вигляд	Назва	Діаметр/місткість	Призначення
<b>Порцеляново-фаянсовий посуд</b>			
	<i>Тарілки:</i> Глибока столова		
	Мілка столова		
	Мілка закусочна		
	Мілка пиріжкова		
	Глибока		

	десертна		
	Мілка десертна		
	Супова миска		
	Салатники квадратні		
	Салатники круглі		
	Блюда овальні		
	Блюда круглі		
	Лотки, оселечниці		
	Вази		
	Соусники		
	Чашки бульйонні		
	Чайник для заварки чаю		
	Чайник для окропу доливний		
	Чашка чайні з блюдцями		
	Піала		
	Кавник		

	Кавові чашки		
	Молочник		
	Вазочки для варення		
	Розетки		
	Вази пласкі на довгій ніжці		
	Цукорниця		
	Сухарниця		
<b>Керамічний посуд</b>			
	Керамічні горщики		
	Керамічні тарілки, келихи		
	Керамічні кухлі, глечики		
<b>Металевий посуд</b>			
	Ікорниця		
	Кокотниця		
	Кокільниця		
	Порційна сковорідка		
	Миска супова з кришкою		

	Баранчик овальний кришкою	3		
	Баранчик круглий кришкою	3		
	Блюдо овальне			
	Соусник			
	Креманка			
	Турка			
	Менажниця			
	Кавник			
	Відерце для охолодження шампанського			
	Ваза триярусна			
	Таця			

<b>Скляний посуд</b>				
<b>Вигляд</b>	<b>Назва</b>	<b>Призначення</b>	<b>Місткість</b>	<b>Характерні особливості</b>
	<i>Чарки:</i> Лікерна			
	Коньячна			

	Горілчана			
	Мадерна			
	Рейнвейна			
	Лафітна			
	Коктейльна			
	Келихи			
	Фужери			
	Пивні кухлі			
	Склянка чайна			
	Креманка на ніжці			
	Графіни з корками			
	Глечики			
	Салатники			

	Вази			
	Розетка			
	Плато			
<b>Столові прибори</b>				
	Столовий			
	Закусочний			
	Рибний			
	Десертний			
	Фруктовий			
	Чайна ложка			
	Кавова ложка			
	Бульйонна ложка			
	Ложка для морозива			
	Ніж для масла			



	Ніж для сиру			
	Виделка для лимону			
	Виделка для салату			
	Ложка розливальна			
	Ложка для соусу			
	Щипці кондитерські			
	Лопатка кондитерська			

Висновки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

## Тема 12. Підготовка до обслуговування споживачів.

### Завдання для самостійної роботи:

Вивчити тему “Підготовка до обслуговування споживачів”

#### Джерела:

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. – С.60-60-69, 88-100.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. – С. 86-100.

#### Питання для самоконтролю та обговорення:

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

### Практична робота №10

#### Обладнання:

Столовий посуд та прибори, серветки.

#### Завдання:

1. Відпрацювати техніку накривання столу скатертиною (рис. 2) та її заміни в процесі обслуговування.

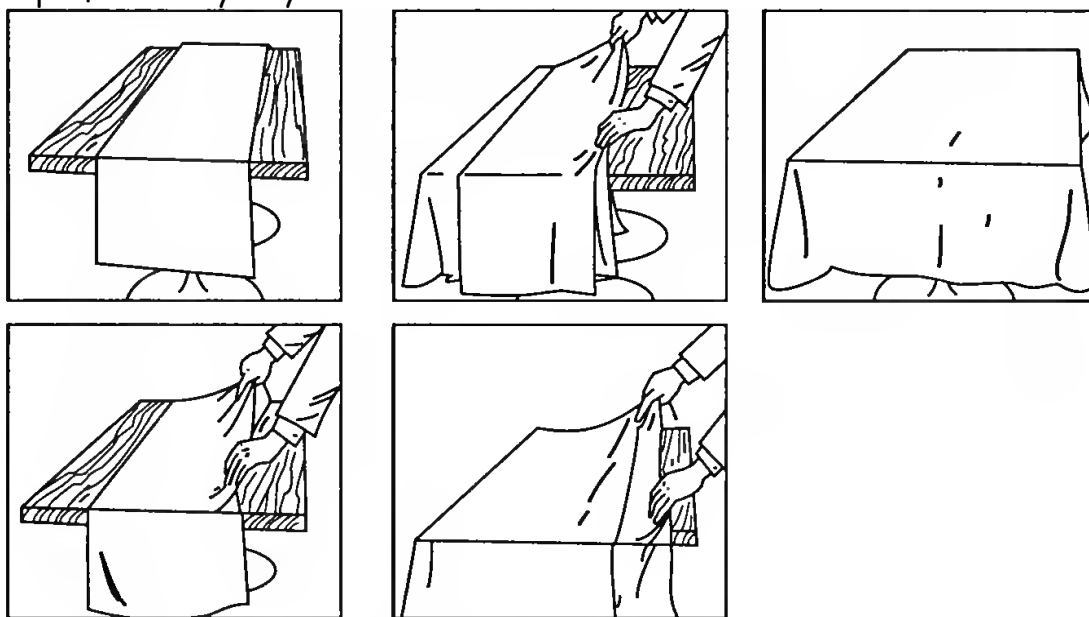


Рис. 2 Техніка накривання столу скатертиною

2. Відпрацювати техніку переносу та полірування посуду та столових приборів (рис.3, 4).

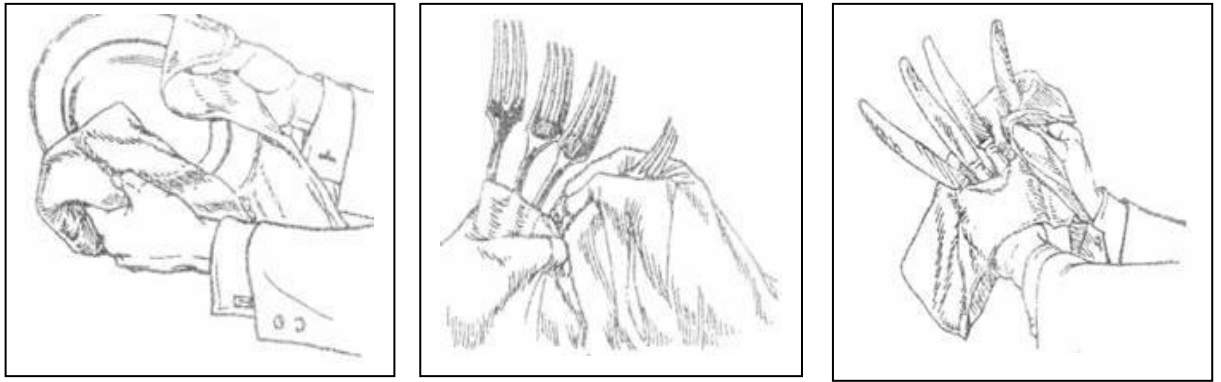


Рис.3 Техніка полірування посуду та столових приборів

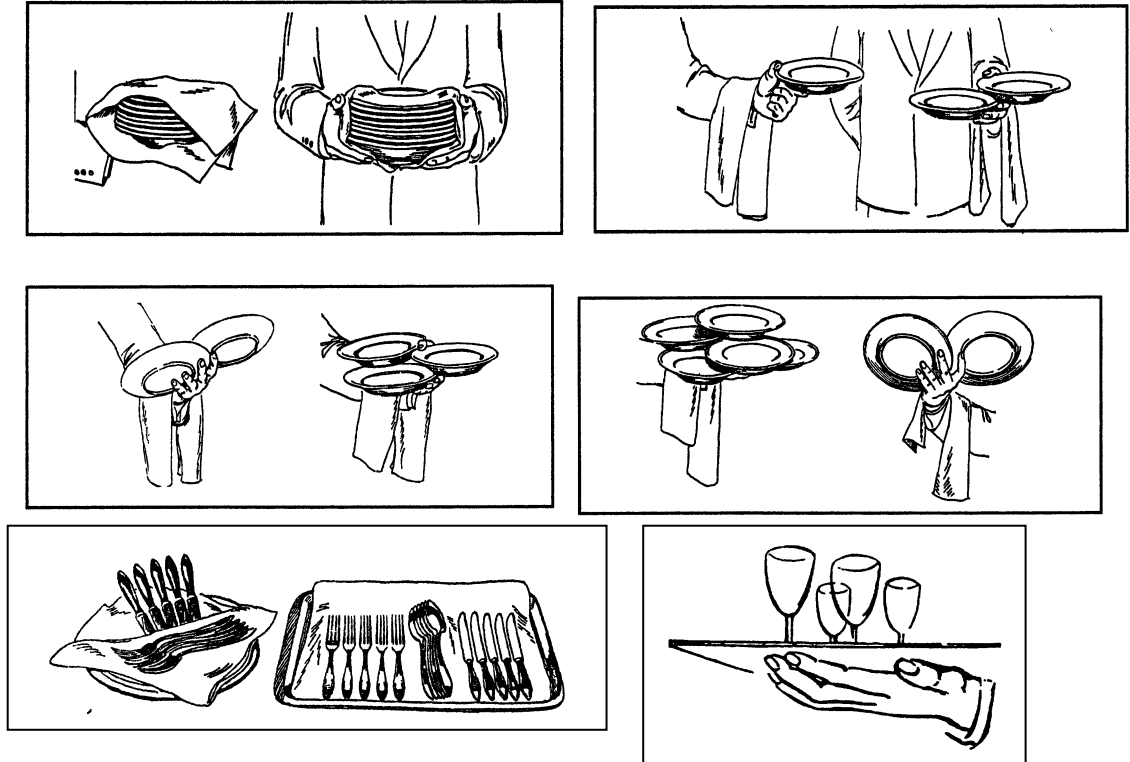


Рис. 4 Техніка виносу посуду та столових приборів

- Замалювати схеми сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Відпрацювати техніку сервірування столу.

Варіанти попереднього сервірування столу для сніданку

Варіанти попереднього сервірування столу для обіду

Варіанти попереднього сервірування столу для вечері

4. Вивчити 7 способів складання серветок.
5. Закріпити вміння сервірування столу.

Висновки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

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

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

Вивчити тему “Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства”

#### **Джерела:**

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. – С.101-143.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник:[для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. С.101-150

#### **Питання для самоконтролю:**

1. Технологічний процес обслуговування споживачів в ресторані.
  - 1.1 Зустріч відвідувачів
  - 1.2 Приймання замовлення
  - 1.3 Виконання замовлення
  - 1.4 Одержання страв
  - 1.5 Обслуговування гостей
  - 1.6 Подавання рахунку та проводи гостей
  - 1.7. Загальні правила збирання використаного посуду та прибирання стола.
2. Особливості подачі закусок та страв
3. Правила вибору алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

*Змістовний модуль 4 Форми, методи та види обслуговування в закладах ресторанного господарства*

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

**Практична робота №11**

**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. 14)

*Таблиця 14*

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

Заклад/Захід	Метод	Форма	Тип меню	Тип обслуговування	Спосіб розрахунку
Піцерія					
Ресторан високої кухні					
Робітнича 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					

**Висновки:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

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

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

Вивчити тему “Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства”

Джерела:

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. – С. 161-201.

### **Питання для самоконтролю:**

1. Класифікація бенкетів і прийомів
2. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів
3. Підготовка до проведення бенкету
4. Бенкет-фуршет
5. Бенкет-коктейль
6. Бенкет за типом “шведського столу”
7. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами
8. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами
9. Бенкет-чай
10. Особливості обслуговування тематичних бенкетів
11. Особливості обслуговування прийомів за протоколом

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

### **Практична робота №12**

#### **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:**

##### **Розробити проект виїзного обслуговування**

1. Студенти працюють в парах. Розподіляють між собою ролі замовника та метрдотеля. “Метрдотель” приймає замовлення на проведення виїзного обслуговування (нагода та кількість осіб визначається “замовником”), разом із “замовником” складає меню, рекомендує страви та напої, визначає площу необхідного приміщення та кількість столів, узгоджує розстановку столів та оформлення місця проведення заходу, схему розсаджування гостей, уточнює, чи потрібен аперитив, музичний супровід, розважальна програма, послуги фотографів, відео операторів, ді-джея, флориста, визначає найбільш прийнятні форми та методи обслуговування.

Захід \_\_\_\_\_

Кількість осіб \_\_\_\_\_

Місце проведення \_\_\_\_\_

Меню заходу: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Програма відпочинку \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

План оформлення місця проведення заходу

Додаткові послуги \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Студенти міняються ролями.

2. Скласти сценарій підготовки та проведення заходу (табл.15)

*Таблиця 15*

**Сценарій підготовки та проведення \_\_\_\_\_**

Час	Операції	Виконавці
Вечір попереднього дня		
День проведення заходу		


Висновки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_





## Тема 18 Організація послуг харчування у готелях

### Семінарське заняття №14

#### Питання для обговорення

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

## Тема 19. Організація харчування у мобільних засобах розміщення

### Завдання для самостійної роботи

Вивчити тему “Організація харчування у мобільних засобах розміщення”

#### Джерела:

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с. – С.381-399.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: ЦУЛ, 2009. – 340 с. – С.220-258.

#### Питання для самоконтролю:

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 №2

### 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
5. Загальна характеристика основних форм, методів та видів обслуговування в закладах ресторанного господарства
6. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства
7. Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства
8. Особливості організації надання послуг харчування туристам
9. Організація послуг харчування в готелях
10. Організація харчування у мобільних засобах розміщення

**Розподіл годин, відведених на вивчення дисципліни, за темами**

	ТЕМИ	Кількість годин для денної/заочної форм навчання			
		ВСЬОГО	у тому числі		
			ЛЕКЦІЇ	ПРАКТИЧ-НІ (СЕМНАР-СЬКІ)	СРС
<b>МОДУЛЬ 1 ВСТУП ДО ОРГ. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА</b>					
<b>Змістовний модуль 1 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</b>					
1	Ресторанне господарство як суб'єкт надання послуг харчування	10,5	0,5	2	8
2	Типи підприємств ресторанного господарства та технологічні особливості їх функціонування	8,5	0,5	-	8
3	Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до їх надання	11	1	2	8
Всього по модулю 1		30	2	4	24
<b>Змістовний модуль 2 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства</b>					
4	Організація постачання закладів ресторанного господарства	5	1	2	2
5	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	5	1	2	2
6	Основи організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства	5	-	2	3
7	Оперативне планування в закладах РГ	5	-	2	3
8	Організація роботи заготівельних цехів	5	1	1	3
9	Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень	5	1	1	3
Всього по модулю 2		30	4	10	16
<b>МОДУЛЬ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ</b>					
<b>Змістовний модуль 3 Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства</b>					
10	Торгівельні та підсобні приміщення закладу ресторанного господарства	7	-	2	5
11	Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	7	-	2	5
12	Підготовка до обслуговування споживачів	8	-	2	6
13	Технології сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства	8	-	-	8
Всього по модулю 3		30	-	6	24
<b>Змістовний модуль 4 Форми, методи та види обслуговування в закладах ресторанного господарства</b>					
14	Загальна характеристика основних форм, методів та видів обслуговування в закладах ресторанного господарства	10	2	2	6
15	Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	10	-	-	10
16	Організація кейтерингового обслуговування та дозвілля в закладах ресторанного господарства	10	2	2	6
Всього по модулю 4		30	4	4	22
<b>Змістовний модуль 5 Організація та моделювання процесу обслуговування певного контингенту споживачів в закладах ресторанного господарства</b>					
17	Особливості організації надання послуг харчування туристам	10	2	2	6
18	Організація послуг харчування в готелях	10	2	2	6
19	Організація харчування в мобільних засобах розміщення	10	-	-	10
Всього по модулю 5		30	4	4	22
<b>ВСЬОГО</b>		<b>150</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>108</b>

**Поточний контроль за модулями**

<b>Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю</b>	<b>Кількість балів</b>
<b>Модуль 1 Вступ до ОРГ. Організація виробництва</b>	<b>0... 25</b>
1 Поточний контроль.	0... 10
2 Оцінка за практичні роботи	0... 5
3 Модульна контрольна робота	0... 10
<b>Модуль 2 Організація послуг харчування</b>	<b>0... 35</b>
1 Поточний контроль.	0... 10
2 Оцінка за практичні роботи	0... 5
3 Модульна контрольна робота	0... 10
4 Розрахунково-графічна робота	0... 10
<b>Підсумкова оцінка поточного контролю за семестр</b>	<b>0... 60</b>
<b>Іспит</b>	<b>0... 40</b>

