

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра аграрного консалтингу і туризму

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор ННІ неперервної освіти і туризму
Проф. М.М.Кулаєць

“ _____ ” _____ 2019 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

для здобувачів
першого (бакалаврського) рівня освіти
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 242 «Туризм»

розробник д.е.н., професор Левицька І.В.

Київ – 2019 р.

Методичні рекомендації до практичних занять обговорено та схвалено на засіданні кафедри аграрного консалтингу і туризму «___»_____2019 р., протокол №___ та на засіданні Методичної комісії ННІ неперервної освіти і туризму «___»_____2019 р., протокол №___

Розробники: Левицька Інна Ванадіївна, доктор економічних наук, професор

Рецензенти: Басюк Дар'я Іванівна, доктор економічних наук, доцент, завідувач кафедри аграрного консалтингу і туризму НУБіП

Мостенська Тетяна Леонідівна, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри адміністративного менеджменту та зовнішньоекономічної діяльності

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

для здобувачів
першого (бакалаврського) рівня освіти
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
спеціальності 242 «Туризм»

розробник д.е.н., професор Левицька І.В.

1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Практичні ситуації, завдання та вправи з курсу «Організація ресторанного господарства» є інформаційною базою для проведення практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти, спеціальності 242 «Туризм».

Основна мета збірника практичних завдань – набуття здобувачами практичних навиків роботи з інформаційною базою підприємств ресторанної індустрії, статистичними даними, галузевою інформаційною базою.

Збірник практичних завдань з елементами ділової гри складається з задач, виконання яких вимагає поєднання теоретичних і практичних знань. Таке засвоєння матеріалу дає можливість студентам засвоїти курс та набути навичок застосовувати знання для розв’язання різних проблем на практиці.

Конкретні ситуації та практичні завдання є відображенням реального стану об’єкта. Практичні завдання виконують після опрацювання належної інформації на лекціях та практичних заняттях.

Практичні заняття відповідно до тематичного плану курсу передбачено з 10 тем.

Послідовність підготовки та виконання практичних занять:

Опанування теми за рекомендованою літературою та конспектами лекцій.

Ознайомлення з практичним заняттям та вибір методики його виконання.

Підбивання підсумків на основі отриманих результатів.

Для виконання практичних завдань і ситуацій потрібно використовувати інформаційну базу вітчизняних та закордонних підприємств ресторанного господарства.

За підсумками практичних занять викладач виставляє кожному здобувачеві оцінки, які враховуються під час складання іспиту. Здобувачі, які пропустили практичне заняття або отримали незадовільну оцінку, повинні опрацювати пропущені ними теми. В іншому разі здобувач до іспиту не допускається.

Завдання до практичних занять розроблені відповідно до затверджених навчальних планів Національного університет біоресурсів і природокористування та робочої програми дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів спеціальності 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня освіти.

2. Опис навчальної дисципліни
Організація ресторанного господарства
(назва)

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітньо-кваліфікаційний рівень	бакалавр (бакалавр, спеціаліст, магістр)	
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»	
Спеціальність	(шифр і назва)	
Спеціалізація		
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	240	
Кількість кредитів ECTS	8	
Кількість змістових модулів	8	
Курсовий проект (робота) (якщо є в робочому навчальному плані)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	2	-
Семестр	3, 4	-
Лекційні заняття	60 год.	-
Практичні, семінарські заняття	60 год.	-
Лабораторні заняття		-
Самостійна робота	120 год.	-
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних самостійної роботи студента –	4 год. 4 год.	-

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства

Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства

Виникнення перших закладів харчування. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві. Розвиток мереж закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату fast-food.

Зародження ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. - початок XX ст.). Історія розвитку ресторанного господарства Франції. Розвиток російської ресторації – від корчми до ресторану. Зміни в становленні ресторанного бізнесу на сучасному етапі. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.

Ресторанна справа в період революції. Концепція колективного харчування. Розвиток ресторанного господарства в 1930-1940 рр. Ресторанне господарство післявоєнних років.

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, споживач послуги. Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. ДСТУ 3862-99 “Ресторанне господарство. Терміни та визначення”.

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів (підприємств), усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служб продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин з постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно із СанПіН 42-123-5777-91.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Організація паливно-енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Удосконалення організації постачання в галузі.

Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Організація складських приміщень з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруу. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства ресторанного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів і засобів праці.

Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації. Основні, допоміжні та

обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність, їх характеристика та показники.

Типи виробництва та їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів – рівень спеціалізації робочих місць.

Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів з птиці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів, що виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням, інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що

виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих і технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування: реалізація продукції в закладах ресторанного господарства, доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо, продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного

господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування та комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів відповідно до міжнародних стандартів, правил і норм.

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПК тощо. Порядок розробки анкети.

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну приміщень: дизайн світла, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру тощо. вимоги до комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних, сервантів, стільців тощо.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевих посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевих посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду і приборів з полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Змістовий модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика прейскуранту, винної та коктейльної карти.

Клінінгові технології підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів, столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подавання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подавання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що використовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень до обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів.

Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва.

Організація розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.

Особливості харчування шахтарів.

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках.

Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування.

Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів.

Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів

Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення бенкетів та прийомів. Класифікація бенкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення бенкетів. Розробка плану проведення бенкетів.

Організація обслуговування бенкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення банкету-фуршет. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету. Характеристика комбінованих бенкетів.

Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Німеччини, Франції, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелі.

Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів при готелях.

Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу й кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничий, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчастий), двобригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Їх характеристика та основні принципи складання.

Моделювання раціональних режимів праці і відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно із СанПіН 42-123-5777-91. Основні напрями поліпшення умов праці.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовуються на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу – часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Методи безпосередніх вимірювань часу та момент них спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектованого) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
3 семестр (2 курс)												
Змістовий модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства												
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	10	2	2			6						
Тема 2. Основи організації роботи ЗРГ	10	2	2			6						
Тема 3. Організація постачання ЗРГ	18	4	4			10						
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	16	4	4			8						
Разом за змістовим модулем 1	54	12	12			30						
Змістовий модуль 2. Організація виробництва продукції в закладах ресторанного господарства												
Тема 5. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ	30	10	10			10						
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	18	4	4			10						
Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ	18	4	4			10						
Разом за змістовим модулем 2	66	18		18		30						
Всього за 3 семестр (2 курс)	120	30		30		60						
4 семестр (2 курс)												
Змістовний модуль 3. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства												
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслу-	32	8	8			16						

говування різних контингентів споживачів в ЗРГ												
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	36	8	8			20						
Разом за змістовним модулем 3	68	16	16			36						
Змістовий модуль 4. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів												
Тема 10. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	32	10	10			12						
Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	20	4	4			12						
Разом за змістовним модулем 4	52	14	14			24						
Всього за 4 семестр (2 курс)	120	30	30			60						
Усього годин	240	60	60			120						

РОЗДІЛ 5. ТЕМАТИКА ТА КОНКРЕТНИЙ ЗМІСТ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства

Практичне заняття 1

1. Мета, завдання, складові елементи дисципліни «Організація ресторанного господарства».
2. Виникнення перших закладів харчування.
3. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів.
4. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
5. Сучасні тенденції в ресторанному господарстві.

Ключові слова та поняття:

Заклади харчування, індустрія гостинності, тенденції розвитку ресторанного господарства, Quick&Casual, fast-food, середньовічне обслуговування.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 2, 4, 5, 14, 19, 22, 24, 27

Додаткова література: 5, 8, 16

Інтернет-ресурси: 1, 3, 6, 11

1. Завдання до практичних занять

1. Проаналізувати динаміку розвитку матеріально-технічної бази ресторанного господарства в Україні, м.Києві чи іншому регіоні (на вибір) за вказаний викладачем період.

2. Проаналізувати динаміку забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства 1000 мешканців України, м.Києві чи іншого регіону (на вибір викладача) за вказаний викладачем період.

Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

План практичного заняття 2

1. Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства.

2. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства.

3. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів.

Ключові слова та поняття:

Заклади ресторанного господарства (ЗРГ), класифікація ЗРГ, мережа ЗРГ, загальна торговельна структура ЗРГ, виробнича торговельна структура ЗРГ.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 2, 4, 6, 14, 20, 21, 25, 27

Додаткова література: 4, 9, 18

Інтернет-ресурси: 1,4,6, 11

1. Завдання до практичних занять

1. Проаналізувати динаміку розвитку закладів ресторанного господарства за типами (ресторани, кафе, бари, їдальні та постачання їжі) за певний період часу (на вибір викладача) і побудувати кругову діаграму (чи гістограму).

2. Проаналізувати динаміку середньої місткості одного закладу ресторанного господарства в Україні, м.Києві чи іншому регіоні (на вибір викладача) за вказаний викладачем період.

3. Вивчити нормативні документи, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства і занотувати у зошиті.

Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства

План практичного заняття 3

1. Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки.
2. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний).

Практичне заняття 4

1. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ.
2. Розрахунок потреби різних типів ЗРГ у предметах матеріально-технічного призначення.

Презентація аналітичних матеріалів.

Ключові слова та поняття:

Джерела постачання, завдання організації постачання, диспетчерська служба, види транспорту, порядок приймання та обліку товару, продовольчий баланс, форми постачання, договори на постачання.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 1, 3, 8, 9, 10

Додаткова література: 3, 7, 11

Інтернет-ресурси: 1, 2, 4

2. Завдання до практичних занять

1. Розрахувати кількість і вид меблів у новому кафе на 60 місць. Вказати, який відсоток меблів із зазначенням виду від загальної кількості місць оновлюється в діючому закладі ресторанного господарства.

2. У закусовий на 40 місць середньодобова кількість споживачів складає 320 осіб, коефіцієнт споживання холодних страв і закусок - 1,3; перших страв - 0,1; других "страв - 0,9. Кафе працює 350 днів на рік. Вибуття фарфорового посуду за один його обіг складає 0,05%. Зробіть необхідні розрахунки і визначте річну потребу кафе у порцеляновому посуді.

Розрахувати необхідну кількість сировини для виконання виробничої програми.

Навести приклади сучасних видів тари для продукції закладів ресторанного господарства.

3. Для задоволення попиту споживачів в молочнокислій продукції, шкільній їдальні необхідно щодня мати 50 л молока, 30 л ряжанки, 20 л кефіру, 12 кг сиру, 15 кг сметани. Їдальня розрахована на 150 місць, працює з 8.00 до 16.00, вихідні дні – субота та неділя. Користується транспортом постачальника. Шеф-кухарю необхідно:

- з'ясувати свої права та обов'язки щодо вирішення даної ситуації;
- визначити можливі джерела постачання даною сировиною;
- підібрати необхідні документи, що регламентують дії їдальні в даній ситуації;
- визначити, на яких умовах укладаються договори між організаціями-постачальниками та замовниками;
- вирахувати на поточний місяць необхідну кількість продукції та скласти заявку;
- скласти договір поставки відповідно до завдання, вказавши всі необхідні реквізити.

4. Аналізуючи стан матеріально-технічної бази шкільної їдальні, яка розрахована на 150 місць, пацює на сировині, зясували, що для виконання виробничої програми, ритмічної роботи виробництва у підприємстві не вистачає столового посуду, кухонного інвентарю, що негативно впливає на якість роботи. Шеф-кухарю необхідно, враховуючи дану ситуацію, вирахувати необхідну кількість ПМТО (дані записати в табл. 1).

Таблиця 1

ВІДОМІСТЬ
наявності ПМТО в шкільній їдальні на «__» _____20__р.

№ з/п	Назва ПМТО	Од. вим.	Фактична на 150 місць	Різниця	Норма	
					На 1 м.	На 150 місць
1	2	3	4	5	6	7
1.	Таця	шт.	0,5		1,5	
2.	Блюда	шт.	0		0,1	
3.	Сільнички	шт.	0,1		0,3	
4.	Перечниці	шт.	0		0,3	
5.	Лотки для оселедців	шт.	0		0,2	
6.	Тарілки (240мм)	шт.	2		4,0	
7.	Тарілки (200 мм)	шт.	1		3,0	
8.	Тарілки пиріжкові (160 мм)	шт.	0		3,5	
9.	Чашка для бульйону	шт.	0		0,25	
	І т.д.					

5. Визначити можливі джерела постачання підприємствами необхідними предметами матеріально-технічного оснащення (відповідно до карти-завдання) та оформити заявку на адресу підприємства-постачальника з урахуванням даних таблиці 2, 3.

Таблиця 2

ЗАЯВКА НА 2014 РІК
Шкільна їдальня Вінницької школи №6
НОМЕНКЛАТУРА

№ з/п	Назва посуду	Шифр (розмір)	Одиниця виміру	К-сть за квартал	Ціна за од., грн.	В тому числі		
						I	II	III
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Тарілки глибокі	Д=240, 500 г.	Шт.	1000,00	1,00	200,00	300,00	500,00
	I т.д.							

Таблиця 3

ЗАЯВКА
по шкільній їдальні
на молочнокислу продукцію на IV квартал 20__р.

№ з/п	Назва продукції	Одиниця виміру	Кількість			Примітка
			жовтень	листопад	грудень	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Молоко свіже	л	50	50	40	Кожен день до 10.00
	I т.д.					
	Всього:					

Висновки: кількість кухонного інвентарю розраховується на основі аналізу наявності його на виробництві та прийнятих норм оснащення для даного підприємства.

3. Ситуаційні завдання

1. Ви як кухар-бригадир здійснюєте закупівлю сільськогосподарських продуктів на ринку (м'ясо, овочі). На що Ви звернете увагу при закупівлі сировини? Як документально оформите закупівлю?

2. У неділю необхідно закупити сільськогосподарські продукти на ринку на суму 300 грн. Ви – шеф-кухар. Як підготуетесь до закупівлі? Яке це джерело постачання підприємства? Оформіть закупівлю документально.

3. Згідно з договором поставки підприємства одержують молочнокислу продукцію. У ході приймання виявлено порушення пломби на флязі зі сметаною. Ваші дії як кухара-бригадира. Який спосіб доставки?

4. В їдальню привезено 100 буханок хліба, 100 кг картоплі, 50 кг рибної продукції. Ви – шеф-кухар. Організуйте правильне приймання продуктів, а свої дії обґрунтуйте.

Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства

Практичне заняття 5

1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них.
2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю.
3. Визначення площі складських приміщень різними методами.

Практичне заняття 6

1. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів.
2. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.

Усне опитування та презентація аналітичних матеріалів.

Ключові слова та поняття:

Оперативне планування, складські приміщення, виробнича програма, характеристика інвентарю, тара, види тари, санітарна служба, контроль сировини, експедиція, механізація вантажно-розвантажувальних робіт.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 4, 6, 14, 16, 20

Додаткова література: 2, 5, 10

Інтернет-ресурси: 1, 4, 6

1. Завдання до практичних занять

1. Визначити:

- кількість приміщень для зберігання сировини, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного оснащення;
- наявність обладнання та засобів механізації, інвентарю, приладдя в коморі;
- відповідність санітарним вимогам та правилам безпеки життєдіяльності.

Результати досліджень організації роботи в коморі необхідно занести в таблицю 1.

Таблиця 1

Складські приміщення шкільної їдальні

№ з/п	Види складських приміщень	Оснащення		
		Обладнання	Засоби малої механізації	Інвентар, приладдя
1	2	3	4	5
1.	Комора для зберігання сипучих продуктів	Підтоварники	Візки	Ніж для розкриття мішків
	І т.д.			

2. Установити:

- способи зберігання продовольчих товарів та дотримання товарного сусідства;
 - види тари, яка знаходиться в коморі, її стан, відповідність санітарно-технічним вимогам;
 - порядок відпуску продуктів з комори на виробництво.
- Результати роботи занести в таблицю 2.

Таблиця 2

Зберігання продукції у складах шкільної їдальні

№ з/п	Назва складських приміщень та сировини	Види тари	Способи зберігання	Температурний режим	Товарне сусідство
1	2	3	4	5	6
1.	Комора для зберігання овочів, картоплі	Дерев'яні ящики	Ящичний	4-8°C, вологість 85%	Коренеплоди
	І т.д.				

3. Провести приймання сировини, напівфабрикатів та оформити всю документацію з приймання продукції.

2. Індивідуальне завдання

1. Вивчіть на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік складських приміщень для зберігання продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення.

2. Вивчіть на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік предметів матеріально-технічного призначення, що потребується для ефективного функціонування закладу.

3. Дослідити у діючому закладі ресторанного господарства інвентар, що використовується комірником при відкорковуванні.

3. Ситуаційні завдання

1. Ваше підприємство (на 30 місць), розташоване на першому поверсі житлового будинку, працює на напівфабрикатах. Які складські приміщення Ви передбачите?

2. Комірник їдальні захворів, склад опломбовано. Ви – шеф-кухар. Як забезпечите безперебійну роботу підприємства? Розробіть план дій у розв'язанні цієї ситуації.

3. На основі яких документів проводиться відпуск продуктів із комори?

4. В накладній записано, що вага огірків бруто 100 кг, а тари – 20 кг. При перерахуванні з'ясувалося, що вага тари – 25 кг. Як бути комірнику в цій ситуації?

5. На складі проведена інвентаризація продовольчих товарів, внаслідок чого встановлено недостачу наступних товарів: борошна – 15 кг, цукру – 9кг, крупи манної – 7кг, картоплі – 20кг, моркви – 5кг. Всього було борошна – 200кг, цукру – 100кг, крупи манної – 50кг, картоплі – 200кг, моркви – 50кг. Визначити причини, які призвели до недостачі. Розробити заходи щодо зменшення збитків. Прийняти рішення по недостачі та обґрунтувати їх.

Тема 5. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 7

1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого закладу ресторанного господарства.
2. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства.
3. Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів.

Практичне заняття 8

1. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв).
2. Розробка плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства.

Практичне заняття 9

1. Складання меню з вільним вибором страв для ресторанів.
2. Складання меню з вільним вибором страв для кафе.
3. Складання меню скомплектованих обідів.

Практичне заняття 10

1. Розрахунок сировини по меню.
2. Розрахунок і підбір холодильного і теплового обладнання.
3. Розрахунок площі виробничих приміщень.

Практичне заняття 11

1. Нормативно-технічна та технологічна документація.
2. Методика розробки технологічних карт на кулінарну продукцію

Ключові слова та поняття:

Виробництво продукції, структура виробництва, виробничий процес, виробничо-сервісна структура ЗРГ, раціональна організація виробничих процесів, робоче місце.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 2, 3, 10, 11, 13

Додаткова література: 1, 2, 5, 6

Інтернет-ресурси: 1, 3, 4

1. Завдання до практичних занять

1. Розробити схему послідовності оперативного планування роботи виробництва шкільної їдальні. Торговельний зал розрахований на 150 місць. Режим роботи з 8.00 до 17.00, самообслуговування, меню з вільним вибором страв, державне підприємство, 5-ти денний робочий день. Обґрунтуйте схему.

2. Розробити асортиментний мінімум страв для шкільної їдальні та планове меню на тиждень (за сезоном). Режим роботи їдальні з 8.00 до 17.00. Визначити чинники, які слід врахувати при розробці цих документів.

3. Розрахувати пропускну спроможність торговельного залу та потужність виробництва шкільної їдальні, якщо: оборотність 1 місця за день – 11 разів, кількість місць (P) – 150, а коефіцієнти споживання страв наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Коефіцієнти споживання страв для шкільної їдальні

Загальне	Холодних страв	I страв	II страв	Солодкі страви	Борошн. страв	Гарячих напоїв	Холодних напоїв	Фруктів
2,5	0,5	0,75	1	0,25	0,3	0,12	0,1	0,05

4. Розробити виробничу програму на день для шкільної їдальні. Визначити кількість страв. Оформити матеріали у вигляді таблиці 2.

Таблиця 2

План-меню

шкільної їдальні на 150 місць (на 25 жовтня 2014 року)

№ за Збірником рецептур	Назва страв, напоїв, виробів	Вихід 1 порції, г	Кількість порцій

5. Розрахувати кількість сировини для овочевого цеху на основі даних завдання 4, використовуючи формулу:

$$Q = q * n / 1000 \text{ (г)},$$

Де: Q – необхідна кількість сировини;

q – норма сировини на 1 порцію за збірником рецептур, г.;

n – кількість порцій по плану-меню.

Отримані дані оформити в таблицю 3.

Таблиця 3

Розрахунок сировини для шкільної їдальні на 150 місць

№ по збірнику рецептур	Назва страв, виробів	К-сть порцій	Назва сировини					
			Картопля		Морква		Буряк	
			1 пор. (г)	Всього (кг)	1 пор. (г)	Всього (кг)	1 пор. (г)	Всього (кг)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
35	Салат з	100	-	-	-	-	135	13,5

	буряка							
	І т.д.							
Всього:								13,5

6. Розрахувати сировину вагою нетто, враховуючи % відходів у відповідності з сезоном, використовуючи наступну формулу:

$$P_{\text{нетто}} = P_{\text{брутто}} (1 - K_{\text{відходів}}) \text{ (кг)}$$

Отримані дані оформити у таблицю 4.

Таблиця 4

Розрахунок сировини

№ п/п	Назва сировини	% відходів	Вага, кг		
			Брутто	Нетто	Відходи
1	2	3	4	5	6
1.	Картопля		7,0	4,5	2,5
	І т.д.				

7. Виходячи з даних завдань 4-6, підібрати картоплечистку для овочевого цеху, якщо зміна становить $T=8$ годин. Час роботи машини розраховується за формулою:

$$t = Q / G \text{ (год.)},$$

де: t – час роботи картоплечистки,

Q – кількість сировини, яка виробляється за зміну, кг.;

G – продуктивність машини, кг/год.

Визначаємо фактичний коефіцієнт використання машини, використовуючи формулу:

$$\eta = T / t,$$

де: η – фактичний коефіцієнт використання машини;

T – час роботи зміни, год.;

t – розрахунковий час роботи машини, год.

Розрахунок звести в таблицю 5.

Таблиця 5

Підбір обладнання для овочевого цеху шкільної їдальні

Назва операції і машини	К-сть продукту, кг.	Продуктивність машини, кг/год.	Час роботи машини, год.	Фактичний коефіцієнт використання машини	К-сть машин
1	2	3	4	5	6
Очищення картоплі НА-100	200	100	2	0,5	1

8. Підібрати холодильну шафу для м'ясного цеху, виходячи з виробничої програми у попередніх завданнях. Холодильна шафа підбирається відповідно до місткості, яка розраховується за масою продуктів. Місткість холодильної шафи для заготівельних цехів розраховується з

урахуванням зберігання сировини і напівфабрикатів у кількості, необхідній для роботи протягом 1/3 – 1/2 зміни. Для цього використати формулу:

$$E = Q_{\text{н.ф.}} / \Phi,$$

Де: E – розрахункова місткість шафи, кг.;

Q н.ф. – кількість напівфабрикатів, що будуть зберігатись в розрахунковий період;

Φ – коефіцієнт, що враховує масу посуду (0,6-0,7).

Розрахунки занести в таблицю 6.

Таблиця 6

Підбір холодильних шаф для м'ясного цеху шкільної їдальні

№ з/п	Назва н/ф	Маса н/ф на 1/2 зміни	В тому числі			Коефіцієнт маси тари	Місткість шафи, кг
			Яловичина, кг	Свинина, кг	Баранина, кг		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Великокускові	50	20	20	10	0,7	
2.	Котлетне	50	15	15	20		
	І т.д.						

9. На основі даних попередніх завдань розрахувати немеханічне обладнання для заготівельних цехів. Виробничі столи визначаються за формулою:

$$Z = Q * n / a * T * \lambda,$$

Де: Z - кількість виробничих столів;

Q – кількість сировини, яку слід обробити на столі протягом зміни, кг.;

n – норма довжини столу відповідно до технічної операції, м.;

a – норма виробітку, кг/год, шт./год;

T – робоча зміна, 8 год.;

λ – коефіцієнт, який враховує підвищення продуктивності праці, 1,14.

Отримані дані занести в таблицю 7.

Таблиця 7

Підбір немеханічного обладнання для заготівельного цеху шкільної їдальні

№ з/п	Назва сировини та технічної операції	Q, кг, кількість сировини	a, кг/год, норма вироб.	n, м, норма довжини столу	T, год., час роботи зміни	Λ, коеф. підвищення продуктив.	L, м, розрах. довжина столу
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Картопля дочистка	200	16,8	0,7	8	1,14	

10. На основі виробничої програми розрахувати і підібрати теплове обладнання для приготування страв за планом-меню у години максимального завантаження торговельного залу. Визначити розрахункову місткість

наплитних котлів для варіння I страв та гарнірів. Об'єм котла для варіння бульйонів розрахувати за наступною формулою:

$$V_{\text{бул.}} = V_{\text{прод.}} + V_{\text{в.}} - V_{\text{пром.}} / K,$$

Де $V_{\text{прод.}}$ – об'єм, який займає продукт, він вираховується за наступною формулою:

$$V_{\text{прод.}} = Q / \gamma, \text{ дм}^3,$$

Де: Q – маса продукту для варіння, кг.;

γ – питома вага продукту, кг/дм³.

$$Q = q * n / 1000 \text{ (кг)},$$

Де: q – маса нетто;

n – кількість порцій.

$$V_{\text{в.}} = Q * n \text{ (дм}^3\text{)},$$

Де: $V_{\text{в.}}$ – об'єм води, дм;

Q – маса основного продукту для варіння бульйону, кг.;

n – норма води на 1 кг основного продукту.

K – коефіцієнт заповнення котла ($K=0,85$).

Для варіння I страв і напоїв використати наступну формулу:

$$V_{\text{I страв}} = V * n / K \text{ (дм)},$$

Де: n – кількість порцій супу, що реалізується за розрахунковий період (з плану-меню);

V – норма супу на 1 порцію (за збірником рецептур).

2. Індивідуальне самостійне завдання

1. Скласти принципову план-схему виробничих приміщень закладу ресторанного господарства одного з нижчезазначених типів (на вибір викладача): ресторан, що працює на напівфабрикатах (сировині, на напівфабрикатах і сировині); кафе загального типу (кафе-молочне, кафе-морозиво, кафе-кондитерське, кафе-пекарня); чайний салон; кав'ярня; їдальня загального типу (дієтична, вегетаріанська тощо); закусочна (м'ясна, рибна, овочева тощо); спеціалізований заклад (шашлична, галушкова, дерунна, кулішна, сосискова, млинцева, піріжкова, чебуречна, котлетна, пельменна, варенична тощо); піцерія; джелатерія; бар загального типу (винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар, фітобар, соковий бар, салат - бар, снєк-бар тощо).

2. Розробити принципову план-схему окремого цеху (на вибір викладача) з розміщенням відповідного устаткування. За основу взяти данні п.1 та вимоги раціональної організації виробничих приміщень.

3. Скласти організаційну схему певного робочого місця певного цеху (на вибір викладача) з розміщенням устаткування і зазначенням відповідних розмірів.

3. Розрахункове завдання

1. Скласти меню для нижчезазначеного закладу ресторанного господарства (на вибір студента) з дотриманням усіх вимог оформлення:

ресторан (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, дієтичного, пивного, рибного, м'ясного, вегетаріанського, з авторською кухнею, етнічною, креативною та кухнею ф'южн-спрямування, з кухнею народів світу, кабаре, клубу, нічного клубу, тощо);

кафе (загального типу, кафе-кондитерського, кафе-пекарні, кафе-дитячого (молодіжного), кафе-десертного, пі церії, кав'ярні, кафе-спеціалізованого (кулішної, дерунної, галушкової, млинцевої, сосискової, вареничної, пельменної, шашличної, котлетної, закусочної (рибної, м'ясної) тощо);

бару (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, спеціалізованого (винного, сокового, фітоспрямування, коктейль-бару, кавабару, молочного, гриль, диско, сендвіч-бару, снєк-бару, пабу, таверни тощо); *спеціалізованого закладу* (шинок, фуд-корт, фаст-фуд тощо); *їдальні* (загальномісцевої, при промисловому закладі, при навчальному закладі, дієтичної, вегетаріанської тощо).

2. Розрахувати чисельність споживачів, середньоденну кількість страв, у тому числі по групах з урахуванням коефіцієнта споживання страв, скласти меню з усіма позначками для одного з нижчезазначених закладів ресторанного господарства (умови задаються викладачем).

3. Скласти виробничу програму для обраного закладу ресторанного господарства (на вибір студента).

4. Скласти сітьовий графік виконання комплексу робіт (на вибір викладача).

5. Зробити розрахунок обсягів перероблюваної сировини для наступних заготівельних цехів (на вибір викладача): м'ясного, рибного (м'ясо-рибного); птахогомількового; овочевого; цеху доробки напівфабрикатів, використовуючи попередні розрахунки.

6. На основі розрахунків п.5 розрахувати вихід напівфабрикатів і кількість відходів. Зазначити організаційні та технологічні процеси, що здійснюються в цеху при цьому. Вибрати відповідний інвентар і посуд (у тому числі кухонний), що використовується в цеху.

7. Скласти організаційну схему технологічної лінії виробництва напівфабрикатів з різних видів сировини (на вибір студента).

Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 12

1. Аналіз структури процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства з методом обслуговування споживачів офіціантами.

Практичне заняття 13

1. Вивчення і опанування способів подавання страв і напоїв та способів перекладання страв.

Ключові слова та поняття:

Обслуговування, методи обслуговування, форми обслуговування, способи обслуговування, види посуду, торговельне приміщення, види сервірування столів, офіціант, змішаний метод обслуговування, техніка обслуговування.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 3, 4, 9, 10, 11

Додаткова література: 3, 4, 6

Інтернет-ресурси: 1, 2, 4

1. Завдання до практичних занять

1. На промисловому підприємстві працюють 980 робітників у максимально завантажену зміну. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 200 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? Запропонуйте ваші альтернативні рішення.

2. На промисловому підприємстві працюють 1080 робітників. В 1 зміну працюють 75% від загальної чисельності робітників, у 2-гу - 25%. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 220 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? У разі негативної відповіді розрахуйте додатково потрібну кількість місць та запропонуйте тип закладу ресторанного господарства.

3. Яка кількість місць повинна бути в їдальні при ВНЗ, де навчаються 1200 студентів у 1 зміну, 480 студентів у 2 зміну, кількість адміністративно-обслуговуючого персоналу дорівнює 80 осіб, а професорсько-викладацького і аспірантського персоналу складає 420 осіб.

4. Наведіть приклади розрахунку числа місць у закладах ресторанного господарства при промислових підприємствах, школах, навчальних закладах.

5. Назвіть мережеві та немережеві заклади ресторанного господарства, що функціонують у великих містах України.

Тема 7. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 14

1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин.

Практичне заняття 15

1. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування.

2. Робота з Міждержавним стандартом ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общественные требования».

Ключові слова та поняття:

Види приміщень, характеристика торговельних приміщень, інтер'єр, предмети матеріально-технічного забезпечення, види устаткування, попереднє сервірування столів, роздавальна лінія, столовий посуд, складання серветок.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 3, 5, 7, 9, 10

Додаткова література: 2, 4, 7

Інтернет-ресурси: 1, 3, 5

1. Завдання до практичних занять

1. Провести аналіз організації роботи виробничих приміщень діючого закладу ресторанного господарства за системою:

- розміщення цеху відносно складських приміщень та інших цехів;
- наявність технологічних ліній і робочих місць, забезпеченість їх обладнанням, інструментами та інвентарем, технологічною документацією;
- кваліфікаційний склад працівників, форма організації їх праці.

2. Ознайомитися з нормативною документацією з проектування, визначити її призначення.

3. Згідно з планами закладів ресторанного господарства, які знаходяться на робочих місцях, визначити дотримання головних вимог при розташуванні різних приміщень. Звернути увагу на взаємозв'язок виробничих приміщень з коморами, торговельними приміщеннями. Визначити, чи дотримуються правила техніки безпеки, охорони праці та протипожежної безпеки, санітарно-гігієнічні вимоги, чи забезпечується нерозривний, послідовний технологічний процес при обробці сировини, виготовлення їжі та її реалізації.

4. Виконати компоновку цехів згідно з розрахунками і розміщенням обладнання в цехах.

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 16

1. Визначення і встановлення співвідношення між основними відповідними показниками системи обслуговування.

Практичне заняття 17

1. Розробка оптимальної системи обслуговування в загальнодоступних закладах з методом обслуговування, самообслуговування і обслуговування офіціантами.

2. Вивчення видів, методів і форм обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства.

Практичне заняття 18

1. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок.

2. Техніка подавання супів.

3. Техніка подавання других страв, гарнірів та соусів.

4. Техніка подавання солодких страв та кондитерських виробів.

Практичне заняття 19

1. Техніка подавання напоїв власного виробництва.

2. Техніка підбору та подавання алкогольних напоїв.

Ключові слова та поняття:

Столовий посуд, скляний посуд, елементи обслуговування, попереднє сервірування столу, способи подавання страв, послідовність подавання страв, асортимент продукції, температурний режим подання страв.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 3, 5, 8, 9, 10

Додаткова література: 2, 4, 6

Інтернет-ресурси: 1, 2, 4

1. Завдання до практичних занять

1. Ознайомитися з предметами сервірування столу. Визначити їх призначення та вид матеріалу, з якого виготовлено предмети сервірування столу. Дані занести в таблицю 1.

Таблиця 1

Предмети сервірування столу

№ з/п	Назва предметів сервірування столу	Ємкість, розмір	Вид матеріалу, оздоблення	Малюнок форми	Призначення
1	2	3	4	5	6
1.	Тарілка мілка столова	240мм	Фарфор, стрічка		Для подавання II страв із складним гарніром; як підставна при подаванні I і

					II страв; для подавання холодних закусок (асорті) на бенкетах
	I т.д.				

2. Визначити потреби в столовому посуді для шкільної їдальні на 150 місць, згідно з приблизними нормами оснащення та даними про наявність посуду в їдальні. Отримані дані занести в таблицю 2.

Таблиця 2

Потреби в столовому посуді шкільної їдальні

№ з/п	Найменування посуду	Норма на 1 місце	К-сть на 150 місць	Фактично	Потреба
1	2	3	4	5	6
1.	Тарілка глибока для подавання I страв	3,0	60	1,5	
	I т.д.				

3. Скласти акт на бій, лом і втрату посуду та приборів за наступним переліком (табл. 3):

Таблиця 3

Перелік посуду та приборів

№ з/п	Назва посуду	Кількість, шт.	Ціна за 1 шт./грн.
1	2	3	4
1.	Тарілка фарфорова для I страв	4	2,50
2.	Стакан конічний для соків	12	3,00
3.	Виделка алюмінієва	1	1,70
4.	Скатертини полотняні	2	15,00
5.	Таця	5	7,50
6.	Посуд разового використання	100	1,00

Визначити причину бою, лому і в якому документі відображаються результати актування посуду та заходи, які сприяють зменшенню бою, лому посуду та приборів. Обґрунтувати доцільність оформлення даного документу.

4. Підготувати столовий посуд, прибори і столову білизну для сервірування. Відпрацювати прийоми палірування посуду, приборів, підготовки квіткових композицій, спецій, приправ, складання серветок. Для виконання даного завдання потрібно:

- відполірувати столовий посуд, прибори, скло;
- скласти композицію з квітів;
- підготувати прибори для спецій;
- підготувати скатертину для сервірування;
- відпрацювати способи складання серветок і оформити результати.

5. Відпрацювати техніку попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Визначити різницю між ними.

2. Виконайте розрахункове завдання

1. Схематично зобразіть попередню сервіровку столу на один куверт при подачі на банкеті-чаї такої страви (на вибір викладача):

- «Морозиво смажене з соусом «карамель»;
- «Яблука в тісті смажені»;
- «Салат «Фруктова фантазія»;
- «Банани фламбе з вершками»;
- «Млинці з абрикосовим соусом».

2. Назвіть усі способи подачі обраної страви.

3. Підберіть посуд та набори, які використовуються при сервіруванні та подаванні.

4. Назвіть черговість обслуговування гостей і наведіть усі можливі варіанти розташування банкетних столів і сервантів у залі.

5. Схематично зобразіть повну індивідуальну сервіровку столу і зазначте черговість сервірування одного куверту згідно з попереднім замовленням:

- рибне асорті (горбуша, сьомга малосолені; балик осетровий; вершкове масло; огірок та помідор натуральні; оливи; лимон; зелень):

- осетрина припущена;
- соус «біле вино»;
- кукурудза, спаржева квасоля, кольорова капуста відварені;
- філе курки смажене у сухарях;
- "рис відварений; морква під соусом «бешамель»;
- "кава з коньяком «Закарпатський»;
- хліб пшеничний та житній.

6. Оберіть спосіб подавання страв.

7. Виберіть допоміжні набори.

8. Зазначте черговість подавання страв споживачеві.

9. Вкажіть вид посуду для подавання страв.

10. Запропонуйте алкогольні напої із зазначенням місткості.

11. Виберіть посуд зі скла.

Усі розрахунки зведіть до таблиці.

Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 20

1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва.

2. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи.

Практичне заняття 21

1. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства.

2. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих та середніх навчальних закладах, школах.

Практичне заняття 22

1. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування.

2. Особливості обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу.

Практичне заняття 23

1. Особливості обслуговування мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів.

2. Особливості обслуговування учасників спортивних змагань.

3. Особливості обслуговування споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.

Ключові слова та поняття:

Бенкет, бенкет-чай, бенкет-кава, «шведський стіл», кейтеринг, прогресивні технології обслуговування, етика в кулінарії, меню.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 3, 4, 7, 9, 11

Додаткова література: 2, 4, 6

Інтернет-ресурси: 1, 4, 5

1. Завдання до практичних занять

1. Засервірувати стіл на замовлення, сімейний обід на 5 осіб, в тому числі: чоловіків – 2, жінок – 1, дітей – 2 (хлопчик – 10 років, дівчинка – 7 років). Неділя. Обід з 13.30. Визначте функції і обов'язки обслуговуючого персоналу в даній ситуації.

Розробіть меню та розрахуйте необхідну кількість предметів сервірування столу. Запропонуйте метод обслуговування та способи подавання страв.

Визначте форму розрахунку із споживачем, вкажіть її доцільність. Підберіть необхідні предмети сервірування столу та підготуйте їх до роботи.

За сервіруйте стіл відповідно до завдання.

2. Виконайте розрахункове завдання

1. Необхідно організувати підготовчу роботу до бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами, на який запрошено 54 гостя, серед яких 18 жінок і 14 почесних гостей, серед яких 5 жінок, решта - чоловіки.

2. Необхідно зробити відповідні розрахунки і визначити таке:
 - площу приміщення (зали) під бенкет;
 - необхідну довжину і кількість бенкетних столів, у тому числі для почесних гостей;
 - варіант попередньої індивідуальної сервіровки столу, в тому числі й для почесних гостей (по одному куверту);
 - кількість офіціантів з урахуванням розподілу обсягу роботи між ними.
3. Розрахунки звести до таблиці.
4. Схематично зобразити приміщення із зазначенням вікон та дверей.
5. Розрахувати кількість необхідних меблів для офіціантів і розмістити їх на схемі.
6. Вас запрошено взяти участь у підготовці бенкету - кава, на якому будуть присутніми 18 гостей, серед яких 7 жінок.
7. Необхідно зробити розрахунки та визначити таке:
 - площу і конфігурацію приміщення, із зазначенням дверей та вікон;
 - вказати варіанти розміщення столів у залі;
 - розмістити гостей за столами і цифрами зазначити черговість їх обслуговування;
 - кількість офіціантів з розподілом обов'язків між ними;
 - запропонувати меню і альтернативне меню, ураховуючи різні способи подавання основної страви;
 - розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки при обраному меню з урахуванням резерву;
 - графічно зобразити бенкетне сервірування куверту почесної гості.
8. Необхідно організувати підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-прийому, на якому будуть присутні 18 гостей, серед яких 4 почесних, 2 з них - жінки.
9. Розрахувати таке:
 - скласти меню офіційного бенкету-сніданку;
 - розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки;
 - розмістити гостей за столом згідно з протоколом та показати цифрами черговість обслуговування гостей.
10. Здійснити підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-обіду, на якому будуть присутніми 12 гостей, серед яких 4 жінок і 4 почесних гостя - чоловіки.
11. Здійснити такі розрахунки:
 - визначити час проведення банкету;
 - скласти меню бенкету-обіду;
 - здійснити розміщення гостей за столом (черговість вказати номерами);
 - вибрати спосіб подачі страв і напоїв на офіційному банкеті;
 - розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки;
 - розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки (посуд, набори, скло, серветки тощо).

12. Необхідно організувати підготовчу роботу з організації бенкету-фуршегу на 80 осіб. Розрахувати таке:

- скласти меню банкету фуршет;
- розрахувати необхідну кількість офіціантів із зазначенням обсягів і складу роботи між ними;
- розрахувати довжину і кількість столів для гостей із зазначенням виду підходів до столів;
- розрахувати кількість сервантів для офіціантів;
- схематично показати спосіб розстановки скла « у два ряди» із зазначенням необхідних розмірів.

13. Скласти сценарій обслуговування корпоративної вечірки на 100 осіб у видовищному закладі. Розрахувати необхідні ресурси.

14. Використати метод сітьового планування і управління.

15. Скласти сценарій обслуговування приватної вечірки на островах ріки. Розрахувати необхідні ресурси. Використати метод сітьового планування і управління.

16. Скласти сценарій здійснення фудінгу з нагоди створення нового меню для фітнес-кафе при SPA-центрі. Скласти фітнес-меню сніданку, обіду, вечері. Розрахувати необхідні ресурси. Використати метод сітьового планування і управління.

Тема 10. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 24

1. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
2. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-чаю, бенкету-кави.

Практичне заняття 25

1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів.
2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.

Практичне заняття 26

1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету.
2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету-десерту.
3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю.

Практичне заняття 27

1. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі.
2. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг.

Практичне заняття 28

1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті.
2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава.
3. Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.

Ключові слова та поняття:

Моделювання процесу обслуговування, обслуговування пасажирів, обслуговування за місцем роботи, обслуговування за місцем навчання, обслуговування іноземних туристів, обслуговування у ЗРГ при готелях.

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 1, 6, 14, 16

Додаткова література: 1, 2, 5, 7

Інтернет-ресурси: 1, 4, 6, 7

ДІЛОВА ГРА

План проведення ігрового заняття

Вид заняття – комбінована гра.

Навчальна мета. В умовах ігрового режиму систематизувати, закріпити навички та вміння з обслуговування споживачів. Розвивати організаційні здібності. Відпрацювати техніку роботи офіціантів.

Виховна мета. Виховати почуття відповідальності за: якість обслуговування використання предметів сервірування столу за призначенням; дотримання правил етикету; прийняття рішень у різних ситуаціях.

Проведення ділової гри базується на теоретичних основах організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексах з урахуванням правил подавання буфетної продукції, холодних страв, холодних і гарячих закусок, перших страв, гарячих других страв, солодких страв і гарячих напоїв.

Ділову гру проводять у процесі вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства». Тривалість гри - 2 години.

За ситуаціями, вказаними в додатку А, студенти підбирають посуд для сервірування і подавання страв споживачам згідно із замовленням,

виногорілчані вироби до замовлених страв й моделюють процес обслуговування, враховуючи послідовність подавання страв, користуючись загальними положеннями цих методичних вказівок й рекомендованою літературою.

У грі бере участь група студентів, яку поділяють на мікрогрупи. У кожній мікрогрупі вибирають метрдотеля, який керує процесом обслуговування відвідувачів згідно із завданням, а інші студенти виконують обов'язки офіціантів і гостей і готують свої рішення запропонованої ситуації.

На цьому етапі студенти розробляють схеми сервірування та досервірування столів залежно від прийнятого замовлення. Обрану схему сервірування столу студенти аргументують.

Визначають послідовність виконання замовлення. Підбирають виногорілчані вироби до замовлених страв. Проводять підбір необхідного столового і скляного посуду, приборів, столової білизни.

Визначають спосіб подавання кожної замовленої страви й напою, які подають до них, з обов'язковим обґрунтуванням свого вибору.

На етапі організації процесу гри студенти відтворюють робочу ситуацію - розміщують стіл, отримують столовий і скляний посуд, прибори, столову білизну, організовують робоче місце офіціанта. Виконують всі операції з підготовки залу до обслуговування і виконання отриманого замовлення. Готуються до виконання ситуації учасники однієї мікрогрупи, а роль споживачів, тобто замовників виконують учасники інших мікрогруп.

Кожна мікрогрупа відтворює ситуацію за прийнятим рішенням і при цьому демонструє навички накриття столів білизною, знання послідовності попереднього сервірування столу, вміння скласти серветки, визначати послідовність подавання страв, підбирати напої до них, уміти вести діалог із споживачем, давати кваліфіковану характеристику замовлених страв.

На підсумковому етапі обговорюють результати роботи кожної мікрогрупи, якість прийнятих рішень. Викладач характеризує найбільш типові помилки, оцінює роботу кожного учасника.

Знання й навички студентів, які вони виявили під час розв'язання ситуаційних завдань з обслуговування споживачів, оцінюють за п'ятибальною системою оцінювання за наступними критеріями:

- знання теорії та її розуміння;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу;
- ознайомлення і обізнаність в рекомендованій літературі;
- уміння застосовувати на практиці теорію з правил подавання солодких страв.

Оцінку «відмінно» ставлять в тому випадку, коли знання студента відповідають усім перерахованим критеріям.

Результати проведеного практичного заняття здобувачі оформлюють у зошитах, які підписує викладач.

2. Виконайте індивідуальне завдання

На власний вибір та за узгодженням з викладачем виконати таке:

1. Дослідити види, особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелі.
2. Дослідити види харчування, що пропонують заклади ресторанного господарства при готелях (за визначенням викладача) їх мешканцям.
3. Дослідити види і організацію сніданків у закладах ресторанного господарства при готелях.
4. Дослідити види і правила здійснення послуги «Room service».
5. Дослідити меню, правила обслуговування споживачів в антрактах видовищних закладів, у тому числі спортивного спрямування.
6. Дослідити організацію обслуговування споживачів на ринках.
7. Дослідити організацію обслуговування споживачів у торговельних комплексах.
8. Охарактеризувати розмір джерела надходжень до системи обслуговування в ресторанному господарстві.
9. Охарактеризуйте поведінку надходжень до системи обслуговування.
10. Охарактеризуйте чергу в системі обслуговування.
11. Назвіть методи і зазначте сутність дослідження системи обслуговування закладів ресторанного господарства.
12. Схематично зобразити конфігурації систем обслуговування в закладах ресторанного господарства з наведенням прикладів діючих закладів ресторанного господарства (мережевих та немережевих).
13. Визначити пропускну спроможність системи обслуговування, якщо витрати часу в послідовно розміщених каналах обслуговування складають: I - 10 сек., II - 16 сек., III - 20 сек.
14. Виконати творче завдання у вигляді реферативного повідомлення з відповідними ілюстративними матеріалами і дати на перевірку викладачеві.

Тема 11. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 29

1. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва.
2. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу.

Практичне заняття 30

1. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства.
2. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства.

Ключові слова та поняття:

Норми праці, фотографія робочого часу, фотохронометраж, робочий час, час перерв, графік виходу на роботу, наукова організація праці, атестація робочих місць, методи сітьового планування та управління (СПУ).

Список рекомендованих джерел:

Основна література: 2, 6, 14, 15

Додаткова література: 1, 2, 5, 9

Інтернет-ресурси: 1, 2, 4, 5

1. Завдання до практичних занять

1. Скласти ступеневий графік виходу на роботу для працівників кафе (кафе на вибір студента) на 100 місць, яке працює з 10.00 до 20.00, обідня перерва з 16.00 до 17.00. Кількість працівників – 9, в тому числі: VI р. – 1 чол., V р. – 3 чол., IV р. – 3 чол., III р. – 2 чол. З 15 числа кухар V розряду йде у відпустку.

2. Скласти комбінований графік виходу на роботу працівників ресторану (ресторан на вибір студента). Торговельний зал працює з 11.00 до 24.00, обідня перерва з 16.00 до 18.00. На виробництві працює 9 кухарів, в тому числі: VI р. – 1 чол., V р. – 4 чол., IV р. – 3 чол., III р. – 1 чол. З 15 числа кухар IV розряду йде у відпустку.

3. Скласти графік виходу на роботу для працівників шкільної їдальні, яка працює з 8.00 до 17.00, година «пiк» - з 11.00 до 13.00. Кількість працівників – 9, в тому числі: 1 – кухар-бригадир V розряду, 1 – кухар-касир IV розряду, майстер виробничого навчання та 6 студентів – кухарі III розряду. У вихідні дні їдальня не працює.

2. Індивідуальне завдання

1. Проведіть дослідження використання робочого часу робітника (робітників, бригади) виробництва діючого закладу ресторанного господарства (на вибір студента) методом фотографії робочого часу.

2. Проведіть дослідження використання робочого часу устаткування (на вибір викладача). Розрахуйте коефіцієнти ефективності роботи устаткування на даному робочому місці.

3. Проведіть хронометражні спостереження на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства (на вибір студента).

4. На матеріалах діючого закладу ресторанного господарства провести атестацію робочих місць (робота виконується гуртом студентів). Структурна одиниця виробничих приміщень досліджуваного закладу обирається викладачем.

5. Створити карту організації робочого місця.

6. Запропонувати в разі неатестації робочих місць структурні зміни у виробництві чи зміну формату закладу.

7. Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з розміщенням устаткування з приготування страв (зазначається викладачем) у гарячому цеху.

8. Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з розміщенням устаткування з приготування страв (зазначається викладачем) у холодному цеху.

9. Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з виконання певних процесів: підготовки сировини, замісу тіста, формування виробів, виготовлення оздоблень, цукерок тощо) для кондитерського цеху з розміщенням устаткування і зазначенням відповідних розмірів.

10. Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з виконання організаційно-технологічних процесів у борошняному цеху (зазначається викладачем).

РОЗДІЛ 6. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ ЗДОБУВАЧІ

1. Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Перевірка та оцінювання знань здобувачів вищої освіти може проводитися у наступних формах.

1. Оцінювання роботи здобувачів під час практичних занять.
2. Оцінювання самостійної роботи.
3. Проведення підсумкового контролю (екзамену).

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти на 3 семестр (2 курс):

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 45 балів. За кожне практичне заняття – 3 бали. (15 занять × 3 бали = 45 бали).

2. Самостійна робота – всього 20 балів.

3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 5 балів

4. Підсумковий контроль екзамен – 30 балів (мінімальна кількість набраних балів на екзамені 18 балів)

Разом за 3 семестр (2 курс): 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді здобувачів вищої освіти; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

- виконання індивідуального завдання;
- підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти на 4 семестр (2 курс):

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 65 балів. За кожне

практичне заняття – 3 балів. (15 занять × 3 балів = 45 балів).

2. Самостійна робота – всього 20 балів.

3. Письмова робота за третім змістовним модулем – 5 балів

4. Підсумковий контроль екзамен – 30 балів (мінімальна кількість набраних балів на екзамені 18 балів)

Разом за 4 семестр (2 курс): 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді здобувачів вищої освіти; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

- виконання індивідуального завдання;
- підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Порядок поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

- 1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання індивідуального завдання;
- 3) виконання проміжного тестового завдання.

Контроль систематичності виконання самостійної роботи та активності на практичних заняттях.

Оцінювання здійснюється за наступними критеріями:

- 1) ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- 2) ознайомлення з основною та додатковою літературою;
- 3) логіка, стиль виклад матеріалу в письмових роботах та усному виступі, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки;
- 4) якість, самостійність та своєчасність виконання необхідних завдань.

2. Згідно із зазначеним Положенням *підготовка і захист курсового проекту (роботи)* оцінюється за 100 бальною шкалою і далі переводиться в оцінки за національною шкалою та шкалою ECTS.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Оцінка національна	Рейтинг здобувача вищої освіти, бали
Відмінно	90-100
Добре	74-89
Задовільно	60-73
Незадовільно	0-59

7. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

7.1. ОСНОВНИЙ

7.1.1. ЗАКОНОДАВЧІ ТА НОРМАТИВНІ АКТИ

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення. Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України "Про захист прав споживачів": Закон України від 20.06.95 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
5. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
7. Услуги общественного питания. Общие требования: Міждержавний стандарт ГОСТ 30523 - 97.
8. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524- 97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
10. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари" від 02.04.94р. № 215.
11. Постанова Кабінету Міністрів України "Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення" від 8.02.1995р. № 108.
12. Наказ Державного Комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.99р. № 37 "Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування".

13. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95р. № 129.

14. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.

15. Правила роботи дрібно роздрібної торговельної мережі: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 08.07.96 р. № 369.

16. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003р. № 2.

7.1.2. ОСНОВНИЙ

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.- 632 с.

3. Организация производства в общественном питании: Учеб.пособие для вузов /Е.Д. Аграновский и др. -М.: Экономика, 2010. – 453с.

4. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: КНТЕУ, 2009. – 342с.

5. Литвиненко Т. Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. - К.: КНТЕУ, 2009. – 365с.

6. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р.Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М.: ЗАО "Издательство"Центрополиграф", 2009. – 453с.

7.2. ДОДАТКОВИЙ

1. Организация работы предприятий общественного питания: Учеб. пособие для вузов / Н.Н. Шаповалов, В.М. Плагонов, В.И. Пивоваров, Б.А. Кры́мская. -М.: Экономика, 2010. – 431с.

2. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов- на-Дону: «Феникс», 2009 – 352с.

3. Белкина О. Секреты фуршета: [Член Барменской Ассоциации России, преподаватель курса официантов в Школе современного искусства обслуживания Андрей Бурцов об организации и проведенный фуршетов]/ О. Белкина //Ресторанная жизнь. - 2011. - №7 - С. 14-15.

4. Белошарка М.И. Технологія ресторанного обслуговування: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Марина Ивановна Белошарка. – М.: Издательский центр „Академия”, 2010. – 224 с.

5. Браймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. Е.Б. Циганова. - М.: Аспект Пресс, 2008. – 378с.
6. Бутейкіс Н.Г. “Организация производства предприятий общественного питания»: учебное пособие. - Москва, 2010. – 389 с.
7. Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основы організації й економіки виробництва підприємств суспільного харчування. - М., 2010. – 290 с.
8. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.: Экономика, 2010 – 272 с.
9. Зигель Л., Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. – М.: Центр полиграфии, 2009. – 378с.
10. Коршунов Н.В. «Организация обслуживания в ресторанах». Москва: Высшая школа, 2009. – 367 с.
11. Курочкин А.С. Организация производства: Учеб. пособие. – К.: МАУП, 2011. – 216 с.
12. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: Конспект лекції. - К.: КНТЕУ, 2009. – 356с.
13. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). З можливістю копіювання. - К.: КТН, 2009.
14. Петрищев Н.А.. Карты организации труда на предприятиях общественного питания. – К.: Техника, 2008. – 89 с.
15. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании/ Практикум. – К.: Вища школа, 2009. – 271 с.
16. П’ятницька Г.Т., П’ятницька Н.О. “Менеджмент громадського харчування”. Підручник.- К., 2009. – 654 с.
17. Пятницкая Н.А. «Организация производства и обслуживания в общественном питании», практикум: К: «Вища школа», 2011. – 312с.
18. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс» , 2010. – 352 с.
19. Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2009. – 352 с.
20. Роглев Х.Й. „Основы готельного менеджменту”: навчальний посібник. – К.: Кондор, 2010.- 408 с.
21. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов. Т.Н. Голубева. - М.: РосКонсульт, 2009. – 273с.
22. Сало Я. М. „Організація обслуговування населення на підприємствах харчування”.- Львів : Афіша, 2011.- 336 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач.проф.образования: Учеб.пособие для серед.проф.образования/ Владимир Васильевич Усов. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.

24. Згертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. / Пер. с англ. Дьячкова М.В. - М.: РосКонсульт, 2009. – 273с.

25. Зардош Д. Кейтеринг: Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес/ Пер. с англ. — М.: Альпина Бизнес Букс, 2009. – 210с.

26. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. -М.: Издат. дом "Рестораннѣе ведомости", 2009. – 271с.

Періодичні видання:

"Афиша", "Бизнес", "Витрина. Ресторанный бизнес", "Гастрономь", "Гостиница и ресторан", "Гостиничный и ресторанный бизнес", "Гурман", "Drink+", "КаБаРе (кафе, бари, рестораны)", "Компаньон", "Коммерсанг", "Магазин, ресторан, отель", "Мое дело ресторан", "ПИР.Питание и развлечения", "Питание и общество", "Ресторанная жизнь", "Рестораннѣе вести", "Рестораторь", "Светские развлечения", "Шеф", "Chef Art" тощо.

Інтернет-джерела:

1. www.brussel.ru
2. www.prazdnik.info/restorany.htm
3. www.chicken.com.ua
4. www.2k.com.ua
5. www.russiandc.com
6. www.bri.ru
7. www.resfaurator.ru
8. banket-hall.com.ua
9. halideyserves.ru

Ситуації у закладах ресторанного господарства**Ситуація 1.**

Змодельовати процес обслуговування двох споживачів й подавання страв, якщо попередньо було замовлено:

Банани і апельсини – 4 порції

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Бланманже – 2 порції;

Парфе - 2 порції.

Ситуація 2.

До ресторану прийшла компанія три дівчини і один юнак, які замовили:

Воду фруктову – 2 порції;

Сік виноградний - 2 порції;

Морозиво «День та ніч» з шоколадним соусом та горіхами – 2 порції;

Тістечка «Картопля» - 4 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення. Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Скласти схему обслуговування.

Ситуація 3.

Визначити послідовність підготовки до обслуговування при подаванні солодких страв, якщо було отримано замовлення від чотирьох жінок (одна похилого віку):

Фреш апельсиновий - 4 порції;

Цукерки – 1 коробка;

Пудинг – 2 порції;

Мюлі з вершками – 4 порції;

Морозиво – 2 порції.

Ситуація 4.

Треба обслужити чотирьох офіцерів (один майор, три – капітани), які попередньо замовили:

Авокадо фаршироване – 2 порції;

Воду фруктову - 1 пляшка;

Салат банановий з соусом шоколадним – 2 порції;

Фондю фруктове – 4 порції;

Компот -2 порції;

Мус з журавлини зі збитими вершками – 2 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлених страв і скляний посуд до них. Визначити послідовність подавання страв і обслуговування.

Змодельовати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 5.

Змодельовати процес обслуговування при підготовці столу до подавання

страв, якщо замовлення отримано телефоном від молодої пари на певний час:

Яблука смажені в тісті - 2 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Фреш мандариновий – 2 порції;

Вишні – 2 порції;

Кисіль з вершками - 2 порції.

Ситуація 6.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення на двох осіб:

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Кекс столичний – 2 порції;

Буберт – 2 порції;

Мус суничний – 2 порції;

Ківі – 2 порції.

Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змодельовати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 7.

Замовлено на три особи:

Млинці з вишнями зі сметаною – 3 порції;

Мус вишневий зі збитими вершками – 3 порції;

Кавун – 2 порції;

Ананас – 2 порції;

Бісквіт – 3 порції.

Підібрати вино-горілчані й прохолодні напої до замовлених страв. Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 8.

Змодельовати процес обслуговування трьох споживачів й подавання страв, якщо попередньо було замовлено:

Шарлот – 3 порції;

Пунш з грейпфрутом і апельсином – 3 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Салат фруктовий – 3 порції;

Виноград – 3 порції.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 9.

До ресторану прийшла компанія три юнаки і одна дівчина, які замовили:

Повітряний пиріг – 4 порції;

Сабайон – 2 порції;

Шарлот айвовий – 2 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Кавун – 4 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення та розрахувати кількість і визначити вид скла для їх споживання. Скласти схему обслуговування.

Ситуація 10.

Визначити послідовність підготовки до обслуговування при подаванні страв, якщо було отримано замовлення від чотирьох чоловіків:

Сік апельсиновий - 4 порції;

Вода фруктована – 1 пляшка;

Млинчики з сиром та родзинками з соусом малиновим – 4 порції;

Калач – 4 порції;

Персики – 4 порції.

Ситуація 11.

Треба обслужити чотирьох офіцерів (один майор, три – капітани), які попередньо замовили:

Прохолоджу вальний напій – 4 порції;

Сливи, вишні - 2 порції;

Парфе – 2 порції;

Морс – 4 порції;

Желе плодово-ягідне з вершками збитими – 4 порції;

Запіканка складна з фруктами та соусом абрикосовим – 4 порції.

Визначити послідовність подавання страв і обслуговування. Змодельовати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 12.

Змодельовати процес обслуговування при підготовці столу до подавання солодких страв, якщо замовлення отримано телефоном від молодої пари на певний час:

Лимонад – 1 пляшка;

Крем ванільно-шоколадний – 2 порції;

Цукерки – 1 коробка;

Желе з ягод – 2 порції;
Печиво пісочне – 2 порції;
Виноград – 1 порція.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

Ситуація 13.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення на двох осіб:

Уїпс – 2 порції;
Торт «Бісквітно-кремовий» - 2 порції;
Салат фруктовий з горішками – 2 порції;
Гранат, ківі – 2 порції.

Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змоделювати процес обслуговування споживачів.

Ситуація 14.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання, якщо замовлено на три особи:

Гарячі бутерброди з тертим сиром – 3 порції;
Суфле абрикосове з соусом полуничним – 3 порції;
Вода мінеральна – 1 пляшка;
Запіканка рисова з вишнями і сметаною - 3 порції; 32
Грейпфрут, яблука – 2 порції.

Підібрати вино-горілчані й прохолодні напої до замовлених страв.
Визначити послідовність подавання страв.

Ситуація 15.

До ресторану прийшла компанія з чотирьох дівчат, які попередньо замовили:

Полуниця з вершками – 2 порції;
Шампанське рожеве – 4 порції;
Морозиво – 2 порції;
Мюслі з молоком – 2 порції;
Торт «Пражський» - 4 порції.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змоделювати процес обслуговування.