



РЕСТОРАННА СПРАВА ТА КЕЙТЕРИНГ

Методичні вказівки до виконання практичних завдань
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань J Транспорт та послуги
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
денної та заочної форм навчання

УДК 640.43(07)

Р 43

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій ЛНТУ
Директор бібліотеки _____ Н.П. Поліщук

Рекомендовано до видання вченою радою факультету митної справи, матеріалів та технологій ЛНТУ, протокол № ____ від « ____ » _____ 2025 року.

Голова вченої ради факультету ММТ _____ В.В. Ткачук

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ, протокол № ____ від « ____ » _____ 2025 року.

Завідувачка кафедри _____ Матвійчук Л.Ю., д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ

Укладач: _____ Громик О.М., к.г.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.

Рецензент: _____ Подоляк В.М., к.т.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.

Відповідальний за випуск: _____ Матвійчук Л.Ю., д.е.н., проф., завідувачка кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.

Р 43 Ресторанна справа та кейтеринг. Методичні вказівки до виконання практичних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1 Транспорт та послуги, спеціальності 12 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної та заочної форм навчання / укладач: Громик О. М. – Луцьк : ЛНТУ, 2025. – 67 с.

Методичне видання складене відповідно до діючої програми курсу «Ресторанна справа та кейтеринг» з метою визначення завдань теоретичної роботи студентів та надання методичної допомоги у процесі виконання. Приведені основи теоретичного матеріалу з курсу і загальні вказівки оформлення робіт.

© Громик О.М., 2025

ЗМІСТ

ВСТУП	4
ТЕМАТИЧНЕ ПЛАНУВАННЯ КУРСУ	6
ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ	11
ПИТАННЯ ПІДГОТОВКИ ДО ЗАЛІКУ	59
ПИТАННЯ ПІДГОТОВКИ ДО ІСПИТУ	60
КОМПЛЕКСНЕ ПРАКТИЧНЕ ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ	63
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	64

ВСТУП

Дисципліна «Ресторанна справа та кейтеринг» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму. Вона є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері готельно-ресторанного господарства. Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Ресторанна справа та кейтеринг» дозволяє сформувати у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації. Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

Мета вивчення дисципліни. Мета дисципліни – є набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, що дають змогу самостійно організовувати, планувати та здійснювати ресторанне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання дисципліни – вивчення дисципліни є оволодіння знаннями з основ організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг, організації постачання закладів ресторанного господарства, загальних принципів організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства, моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, обслуговування банкетів та прийомів, основних принципи організації процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен *знати*:

- сучасну термінологію дисципліни;
- класифікацію підприємств ресторанного господарства, характеристику різних типів підприємств ресторанного господарства;
- джерела постачання та вибір постачальника продуктів;
- технологічний процес руху товарів на підприємствах ресторанного господарства;
- призначення і компонування складських приміщень;
- виробничу структуру закладу ресторанного господарства;
- організацію виробництва у закладі ресторанного господарства;
- оперативне планування виробництва та ведення технологічної документації;
- основи раціональної організації праці на виробництві;
- основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та характеристику видів, методів і форм обслуговування;
- характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані;
- правила подавання страв;

- особливості обслуговування бенкетів та прийомів; організацію форм обслуговування іноземних туристів при готелях;

- особливості обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, в місцях відпочинку споживачів, на пасажирському транспорті;

- особливості організації харчування студентів, учнів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен *вміти*:

- знати повну характеристику підприємств ресторанного господарства різних типів;

- характеризувати кожну стадію виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства різних типів;

- дати повну характеристику виробничих приміщень закладів ресторанного господарства;

- розраховувати чисельність працюючого персоналу;

- скласти плани-меню різних типів закладів ресторанного господарства;

- характеризувати та розрізняти види, методи та форми обслуговування.

ТЕМАТИЧНЕ ПЛАНУВАННЯ КУРСУ

Змістовий модуль 1

Теоретико-методологічні основи ресторанної справи

Тема 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства

Предмет, головна мета та завдання дисципліни «Ресторанна справа та кейтеринг», її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення. Розвиток науки та практики організації роботи закладів ресторанного господарства. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації роботи закладів ресторанного господарства.

Основні поняття та визначення у сфері послуг ресторанного господарства (послуга ресторанного господарства, процес обслуговування в ресторанному господарстві, умови обслуговування, якість послуги, безпека послуги, екологічність послуг, функції ресторанного господарства та ін.). Характеристика та моделювання послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. Послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання та обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги; інші послуги. Загальні вимоги до якості послуг та обов'язкові вимоги з безпеки послуг, екологічності послуг, що надаються в сфері ресторанного господарства відповідно до чинних національних стандартів України (ДСТУ) та законодавства України у сфері харчової безпеки. Нормативна документація – ДСТУ, технічні регламенти, санітарні норми і правила, вимогам, якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства. Міжнародні стандарти безпечності та якості в ресторанному бізнесі (ISO 22000, HACCP, ISO 9001, Codex Alimentarius).

Література: [2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 25]

Тема 2. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства

Основні принципи та місце ресторанного господарства в індустрії гостинності. Стан інфраструктури ресторанного господарства.

Історія розвитку підприємств ресторанного господарства. Місце ресторанного господарства в сучасній індустрії гостинності. Особливості діяльності сучасних закладів ресторанного господарства. Номенклатура основних і додаткових послуг залежно від параметрів закладу. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Література: [2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 16, 25]

Тема 3. Діяльність закладів ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства

Законодавча організація підприємств ресторанного господарства. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства. Сучасні методи та тренди організації підприємствами ресторанного господарства: Європейський досвід. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.

Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. Порядок організації та реєстрації товариства. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємства ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності. Характеристика ресторану, їдальні, кафе як типу підприємства

ресторанного господарства.

Література: [2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 15, 16, 25]

Тема 4. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Основні функції закладів ресторанного господарства. Визначення термінів: «метод», «вид» і «форма обслуговування». Методи обслуговування в закладах ресторанного господарства. Види обслуговування в закладах ресторанного господарства. Форми обслуговування в закладах ресторанного господарства. Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Особливості організації та специфіка обслуговування споживачів у ЗРГ в умовах пандемії COVID-19: трансформація методів, видів і форм обслуговування, мінімізація контактів, запровадження безконтактних сервісів та протиепідемічних обмежень.

Література: [2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 18, 20, 22, 25]

Тема 5. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства

Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Вимоги, що ставляться до закладів ресторанного господарства.

Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства. Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Особливості організації кафетерію. Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика. Поняття про роздрібну торгівлю в ЗРГ, особливості діяльності. Історія виникнення кейтерингу в світі. Поняття про підприємства кейтеринг. Форми та види кейтерингового обслуговування. Організаційно-технологічні аспекти кейтерингу (планування та організація процесу обслуговування, логістика та транспортування продукції, системи контролю якості та безпеки продуктів, використання технологій та автоматизації для підвищення ефективності). Перспективи розвитку кейтерингової діяльності. Роль кейтерингу у формуванні сучасної культури обслуговування та сервісу в індустрії гостинності. Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства. Особливості послуг закладів ресторанного господарства.

Література: [1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 18, 20, 23, 25, 27]

Змістовий модуль 2

Організаційні аспекти обслуговування відвідувачів ресторанного господарства

Тема 6. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу – головний критерій

успіху

Бажання гостя – закон для ресторатора, основа концепції ресторану. Основи психології гостя. Ефективні тренінги – запорука оптимальної діяльності ресторанного закладу. Характеристика ринкової концепції ресторану. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Характеристика закладів ресторанного господарства.

Основні напрями вибору гостем ресторанного закладу. Основні правила залучення гостя до ресторану. Складові гарного знання ринку для ресторатора. Основи технології гостя. Практичні прийоми роботи з гостями. Основні аспекти збільшення кількості постійних відвідувачів. Ефективні тренінги для персоналу ресторану. Головні критерії успіху ресторанного господарства. Характеристика складових формування ринкової концепції ресторану. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Література: [2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 18, 19, 20, 25]

Тема 7. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Характеристика видів меню для різних типів закладів ресторанного господарства та спеціальних заходів. Використання цифрових технологій (формату poster) в інформаційному забезпеченні процесів обслуговування у ресторанній справі. Технологічні та фізіологічні вимоги до складання меню. Методологічні принципи формування та розробки меню. Вибір та обґрунтування критеріїв оцінки якості меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів. Призначення та характеристика меню, преїскуранту страв, карти вин та напоїв. Види меню закладів ресторанного господарства. Принципи складання меню та його оформлення.

Література: [1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 19, 20, 21, 25]

Тема 8. Організаційні аспекти обслуговування відвідувачів ресторанного господарства. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства

Види сервісу, що використовуються для обслуговування гостей. Оперативне управління технологічними процесами в ресторанах. Меню – потужний маркетинговий інструмент ресторанних закладів. Диверсифікація в ресторанній галузі.

Література: [2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 18, 19, 20, 25]

Тема 9. Виробничо-торгівельна структура закладів ресторанного господарства. Організація постачання підприємств ресторанного господарства

Виробничо-торгівельна структура та інфраструктура закладів ресторанного господарства.

Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємств. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.

Література: [1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 18, 20, 21, 22, 25]

Тема 10. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Організація складського і тарного приміщення

Загальна характеристика оперативного планування. Меню як основний показник

інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів закладів ресторанного господарства.

Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари. Організація ваговимірювального устаткування. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

Література: [2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 16, 19, 20, 25]

Змістовий модуль 3

Нормування праці в закладах ресторанного господарства

Тема 11. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Структура і організація виробництва

Раціональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.

Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць. Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів. Організація обробки м'ясопродуктів, риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення, других страв, соусів і гарнірів. Організація роботи холодного цеху.

Література: [1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 25]

Тема 12. Нормування праці в закладах ресторанного господарства. Оперативне планування виробництва

Сутність, задачі та методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу.

Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. ДСТУ, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 25]

Тема 13. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства. Основи раціональної організації праці

Організація постачання в закладах ресторанного господарства. Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства.

Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві. Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм розподілу і кооперації роботи. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Види норм виробітку, порядок їх розробки. Визначення чисельності працівників.

Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 25, 26]

Тема 14. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства

Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Організація зберігання сировини і продуктів. Організація тарного господарства. Організація роботи овочевого, м'ясного, рибного, доготовлювальних цехів. Організація роботи холодного та гарячого цехів у закладах ресторанного господарства. Організація роботи кулінарного, кондитерського та борошняного цехів. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.

Особливості подавання буфетної продукції. Правила та техніка подавання алкогольних і безалкогольних напоїв. Правила подавання безалкогольних напоїв.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 19, 25]

Тема 15. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи кулінарного, кондитерського та борошняного цехів. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень. Організація бенкетів, прийомів в колективних закладах розміщення

Моделювання процесу обслуговування учасників бенкету. Класифікація бенкетів. Характеристика та особливості проведення бенкету з частковим обслуговуванням. Дипломатичні прийоми в денний та вечірній у час. Особливості проведення. Організація обслуговування за типом «шведський стіл», «буфет» в ресторанах. Особливості подавання буфетної продукції. Правила та техніка подавання алкогольних і безалкогольних напоїв. Правила подавання безалкогольних напоїв. Особливості сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок. Техніка подавання холодних страв та закусок. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні холодних страв та закусок. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні гарячих закусок.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 19, 20, 22, 23, 25]

Змістовий модуль 4

Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів

Тема 16. Організація обслуговування в барах і кав'ярнях

Особливості подавання супутньої продукції. Правила та техніка подавання алкогольних і безалкогольних напоїв. Правила подавання безалкогольних напоїв.

Характеристика барів та їх устаткування. Обладнання, посуд, інвентар. Барна карта. Подавання напоїв у барі. Професійні вимоги до бармена. Кав'ярні як різновид кафе. Обслуговування споживачів у барах. Подавання кави та кавових напоїв.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 19, 20, 23, 14, 25]

Тема 17. Способи подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією, дітей

Особливості сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок. Техніка подавання холодних страв та закусок. Правила обслуговування споживачів за столом при

подаванні холодних страв та закусок. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні гарячих закусок.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 19, 20, 23, 14, 25]

Тема 18. Способи подавання перших та других страв, десертів і гарячих напоїв власного виробництва. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі та учасників ділових, культурних та спортивних заходів

Особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва. Техніка подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва. Способи подавання супів. Особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 19, 20, 23, 14, 25, 26]

Тема 19. Особливості обслуговування туристів та пасажирів на транспорті

Особливості обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у дорозі. Розрахунок за харчування. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 19, 20, 23, 14, 25]

Тема 20. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах, за місцем роботи та навчання

Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства ресторанного бізнесу.

Організація харчування споживачів у торгових комплексах. Організація харчування і дозвілля в торговельно-розважальних комплексах. Характеристика закладів швидкого обслуговування. Загальні вимоги до організації працівників. Організація здорового харчування. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання.

Література: [1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 19, 20, 23, 14, 25, 26, 27].

ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Практичне заняття 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства

Мета – аналізу основних напрямів розвитку закладів ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Основні поняття та визначення у сфері послуг ресторанного господарства (послуга ресторанного господарства, процес обслуговування в ресторанному господарстві, умови обслуговування, якість послуги, безпека послуги, екологічність послуг, функції ресторанного господарства та ін.).

2. Характеристика та моделювання послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів, а також громадян-підприємців згідно з ДСТУ 4281:2004.

3. Послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання та обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги; інші послуги.

4. Загальні вимоги до якості послуг та обов'язкові вимоги з безпеки послуг, екологічності послуг, що надаються в сфері ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004.

5. Нормативна документація – ДБН, Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, затверджені Наказом Мінекономіки №1502 (або Наказом Мінагрополітики №590 — система НАССР).

6. Тенденції розвитку світового ресторанного господарства.

7. Характеристика факторів, що позитивно впливатимуть на розвиток світової ресторанної індустрії.

Завдання 1. Заповніть таблицю, використовуючи визначення, подані в лекційному матеріалі

Поняття	Коротке визначення	Приклад реалізації в закладі
Послуга ресторанного господарства		
Процес обслуговування		
Умови обслуговування		
Якість ресторанної послуги		
Безпека послуги		
Екологічність послуги		
Функції ресторанного господарства		

Завдання 2. Моделювання послуг за типами закладів. На основі класифікації підприємств ресторанного господарства змодельуйте комплекс послуг для різних типів закладів.

Тип / клас закладу	Основні послуги	Додаткові послуги	Особливості обслуговування
Ресторан (вищий клас)			
Кафе			
Бар			
Їдальня			
ФОП (мале підприємство)			

Поясніть, чому перелік послуг змінюється залежно від типу та класу закладу.

Завдання 3. Класифікація послуг ресторанного господарства. Розподіліть наведені приклади за видами послуг відповідно до класифікації, поданої в лекційному матеріалі.

Приклади:

- приготування страв за індивідуальним замовленням
- кейтерингове обслуговування
- організація банкету
- продаж страв «на виніс»
- дегустаційні заходи
- консультація сомельє
- тематичні гастрономічні вечори

Вид послуг	Приклади
Послуги харчування	
Послуги з виготовлення продукції	
Послуги з організації споживання та обслуговування	

Послуги з реалізації продукції	
Послуги з організації дозвілля	
Інформаційно-консультативні	
Інші послуги	

Завдання 4. Ситуаційна задача

Ситуація: У ресторані середнього класу збільшилась кількість скарг гостей на тривале очікування страв, недостатню увагу персоналу та сумнівний санітарний стан санвузлів.

Завдання:

1. Визначте, які вимоги до якості послуг порушено.
2. Які аспекти безпеки та умов обслуговування не дотримано?
3. Запропонуйте управлінські рішення, спираючись на положення підручника.

Завдання 5. Нормативна документація закладу ресторанного господарства. Складіть структуровану схему нормативної документації ресторанного закладу.

Група документів	Приклади	Призначення
Установчі		
Технологічні		
Санітарно-гігієнічні		
Кадрові		
Обліково-звітні		

Завдання 6. Ситуаційна задача. Підприємець планує відкрити ресторан у туристичному місті.

1. Визначте фактори, що позитивно впливатимуть на розвиток ресторанного бізнесу.
2. Обґрунтуйте їх значення з позицій розвитку світової ресторанної індустрії.

Практичне заняття 2. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства

Мета – розгляд та здійснення аналізу закладів ресторанного господарства в сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу.

Питання для обговорення:

1. Історія розвитку підприємств ресторанного господарства.
2. Виникнення перших закладів харчування
3. Розвиток кулінарного мистецтва
4. Виникнення нових закладів харчування у XVI – на початку XX ст
5. Охарактеризуйте місце ресторанного господарства в сучасній індустрії гостинності.
6. Особливості діяльності сучасних закладів ресторанного господарства.
7. Розробка комплексу послуг для типу закладу ресторанного господарства.
8. Номенклатура основних і додаткових послуг залежно від параметрів закладу.

Завдання 1. Здійснити аналіз закладів ресторанного господарства Волинського регіону в період 2021-2023 рр. Охарактеризувати розроблений комплекс послуг закладу ресторанного господарства на вибір. Запропонувати шляхи вдосконалення. Обґрунтувати, яку роль відіграє ресторанне господарство в сучасному суспільстві.

Завдання 2. Хронологічний аналіз розвитку ресторанного господарства. Заповніть

таблицю, використовуючи лекційний матеріал

Історичний період	Типи закладів харчування	Основні характеристики	Значення для розвитку галузі
Давній світ (Вавилон, Греція, Рим)			
Середньовіччя			
XVI–XVIII ст.			
XIX – поч. XX ст.			
Сучасний етап			

Завдання 3. Виникнення перших закладів харчування. Порівняйте перші заклади харчування різних цивілізацій

Цивілізація / регіон	Тип закладу	Асортимент їжі	Функції закладу
Вавилон			
Давня Греція			
Давній Рим			
Східні країни (караван-сараї)			
Київська Русь			

Завдання 4. Розвиток кулінарного мистецтва. Охарактеризуйте внесок окремих історичних періодів у розвиток кулінарного мистецтва

Період	Основні досягнення	Вплив на сучасну ресторанну справу
Античність		
Середньовіччя		
Французька кулінарна школа		
XIX ст. (професійні кухарі, меню)		

Практичне заняття 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Особливості діяльності

Мета – знати основні аспекти класифікації підприємств ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика.
2. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. Порядок організації та реєстрації товариства.
3. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємства ресторанного господарства.
4. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Тип підприємства, його визначення. Основні типи підприємств ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства (класифікація)". Послуги ресторанного господарства, вимоги до них.
5. Класифікація закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами.
6. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
7. Європейський досвід роботи підприємств ресторанного господарства категорії «вища» та «люкс». Сучасні формати: food court, street food, dark kitchen, delivery-only.

8. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками: залежно від функцій, що виконуються; залежно від асортименту; залежно від номенклатури послуг, що надаються, залежно від контингенту, що обслуговується тощо.

9. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.

10. Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, ресторану за спеціальними замовленнями (catering).

Завдання 1. Заповніть таблицю, використовуючи характеристики організаційно-правових форм,

Організаційно-правова форма	Коротка характеристика	Переваги для ресторанного бізнесу	Обмеження
ФОП			
ТОВ			
ПП			
АТ			

Чому в ресторанному господарстві найбільш поширеними є ФОП та ТОВ?

Завдання 2. Засновницькі документи та реєстрація підприємства. Сформуйте перелік основних документів для створення товариства ресторанного господарства.

Група документів	Назва документа	Призначення
Засновницькі		
Реєстраційні		
Дозвільні		

Які ризики для підприємства виникають у разі порушення процедури державної реєстрації?

Завдання 3. Виробничо-торговельна діяльність підприємства. Охарактеризуйте особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства.

Ознака	Характеристика
Поєднання виробництва і реалізації	
Залежність від попиту	
Обмежені терміни зберігання продукції	
Роль персоналу	

Завдання 4. Класифікація підприємств ресторанного господарства (ДСТУ 4281:2004) Заповніть таблицю відповідно до ДСТУ 4281:2004.

Тип підприємства	Визначення	Основні послуги	Вимоги до обслуговування
Ресторан			
Кафе			
Бар			
Їдальня			
Закусочна			

Завдання 5. Класифікація закладів за асортиментом та рівнем обслуговування. Згрупуйте заклади ресторанного господарства за наведеними ознаками.

Ознака класифікації	Види закладів	Характеристика
За асортиментом продукції		

За рівнем обслуговування		
За набором послуг		

Завдання 6. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Визначте загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

Група вимог	Зміст
Організаційні	
Санітарно-гігієнічні	
Технологічні	
Кадрові	

Завдання 7. Європейський досвід роботи закладів категорій «вища» та «люкс». Охарактеризуйте особливості діяльності ресторанів категорій «вища» та «люкс» у європейських країнах.

Ознака	Характеристика
Рівень сервісу	
Асортимент	
Інтер'єр і атмосфера	
Персонал	

Практичне заняття 4. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Мета – знати характеристику методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Основні функції закладів ресторанного господарства.
2. Визначення термінів: «метод», «вид» і «форма обслуговування»?
3. Методи обслуговування в закладах ресторанного господарства.
4. Види обслуговування в закладах ресторанного господарства.
5. Форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.
6. Класифікація методу самообслуговування споживачів.
7. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.
8. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Завдання 1. Визначте основні функції закладів ресторанного господарства та їх зміст

Функція	Зміст функції	Приклад реалізації в закладі
Виробнича		
Торговельна		
Сервісна		
Соціальна		
Культурно-дозвіллева		

Завдання 2. Термінологічний апарат обслуговування. Заповніть таблицю.

Термін	Визначення	Приклад
Метод обслуговування		

Вид обслуговування		
Форма обслуговування		

Завдання 3. Методи та види обслуговування. На основі класифікації, охарактеризуйте методи та види обслуговування.

Метод обслуговування	Характеристика	Типи закладів
Самообслуговування		
Обслуговування офіціантами		
Комбінований		

Завдання 4. Класифікація методів самообслуговування. Заповніть таблицю.

Вид самообслуговування	Коротка характеристика	Приклади закладів
Лінійне		
Бригадне		
Вільний вибір		
Часткове		

Завдання 5. У кафе швидкого обслуговування спостерігається скупчення споживачів у години пік, збільшення часу очікування та незадоволення гостей рівнем сервісу.

Завдання:

1. Визначте, які функції закладу ресторанного господарства реалізуються неефективно.
2. Проаналізуйте, який метод і форма обслуговування застосовуються у закладі.
3. Запропонуйте доцільні зміни в організації обслуговування, спираючись на класифікацію методів і форм обслуговування.

Практичне заняття 5. Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства

Мета – знати особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства.
2. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства.
3. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Особливості організації кафетерію.
4. Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика.
5. Поняття про роздрібну торгівлю в ЗРГ, особливості діяльності.
6. Сутність та специфіка діяльності підприємств кейтерингу.
7. Форми та види кейтерингового обслуговування.
8. Організаційно-технологічні аспекти кейтерингу (планування та організація процесу обслуговування, логістика та транспортування продукції, системи контролю якості та безпеки продуктів, використання технологій та автоматизації для підвищення ефективності).
9. Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

6. Особливості послуг закладів ресторанного господарства.

Завдання 1. Ресторан і бар як типи підприємств. Порівняйте ресторан і бар як типи підприємств ресторанного господарства.

Ознака	Ресторан	Бар
Основне призначення		
Асортимент продукції		
Форми обслуговування		
Контингент споживачів		

Завдання 2. Кафе, кафетерій та закуочна. Заповніть таблицю.

Тип закладу	Характеристика	Асортимент	Особливості обслуговування
Кафе			
Кафетерій			
Закуочна			

Завдання 3. Підприємства швидкого обслуговування та кейтеринг. Охарактеризуйте ПШО та підприємства кейтерингу.

Ознака	ПШО	Кейтеринг
Спеціалізація		
Організація виробництва		
Основні послуги		
Місце споживання		

Таблиця 4. У районі з інтенсивним пішохідним трафіком функціонує кілька закладів ресторанного господарства. Частина з них має низьку відвідуваність, незважаючи на зручне розташування.

Завдання:

1. Проаналізуйте, які типи підприємств ресторанного господарства доцільно розміщувати в такій локації.

2. Визначте, які особливості послуг і спеціалізації закладів впливають на їх конкурентоспроможність.

3. Запропонуйте раціональну структуру мережі закладів, спираючись на положення підручника.

Практичне заняття 6. Формування оптимальної концепції ресторанного закладу – головний критерій успіху

Мета – знати особливості формування оптимальної концепції ресторанного закладу

Питання для обговорення:

1. Основні напрями вибору гостем ресторанного закладу.

2. Основні правила залучення гостя до ресторану.

3. Складові гарного знання ринку для ресторатора.

4. Основи технології гостя.

5. Практичні прийоми роботи з гостями.

6. Основи формування довіри гостя.
7. Основні аспекти збільшення кількості постійних відвідувачів.
8. Ефективні тренінги для персоналу ресторану.
9. Ключі ефективного тренінгу.
10. Головні критерії успіху ресторанного господарства.
11. Характеристика складових формування ринкової концепції ресторану.
14. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Завдання 1. Визначте та охарактеризуйте основні чинники, які впливають на вибір ресторанного закладу гостем.

Напрямок	Характеристика	Значення для ресторану
Асортимент і якість страв		
Рівень обслуговування		
Цінова політика		
Атмосфера закладу		
Місце розташування		

Завдання 2. Технологія гостя та практичні прийоми роботи. Розкрийте сутність технології гостя та практичні прийоми взаємодії з ним.

Етап взаємодії	Характеристика	Практичні прийоми
Зустріч гостя		
Прийом замовлення		
Обслуговування		
Завершення візиту		

Завдання 3. Формування довіри та постійної клієнтури. Визначте основи формування довіри гостя та чинники збільшення кількості постійних відвідувачів.

Складова	Характеристика
Стабільна якість	
Персоніфікований сервіс	
Комунікація з гостем	
Репутація закладу	

Завдання 4. Тренінги персоналу та критерії успіху ресторану. Охарактеризуйте ефективні тренінги для персоналу, ключі їх результативності та критерії успіху ресторанного господарства.

Показник	Характеристика
Мета тренінгу	
Практична спрямованість	
Мотивація персоналу	
Критерії успіху ресторану	

Завдання 5. Ресторан має стабільний потік разових відвідувачів, однак кількість постійних гостей залишається низькою. Персонал проходить нерегулярне навчання, а концепція закладу чітко не сформульована.

Завдання:

1. Визначте, які аспекти формування довіри гостя порушено.
2. Проаналізуйте, які елементи ринкової концепції ресторану потребують доопрацювання.
3. Запропонуйте заходи щодо збільшення кількості постійних відвідувачів, спираючись на положення підручника.
4. Обґрунтуйте необхідність системних тренінгів персоналу.

Практичне заняття 7. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування

Мета — розгляд характеристики інформаційного забезпечення процесу обслуговування

Питання для обговорення:

1. Характеристика меню та преїскурантів.
2. Класифікація меню.
3. Порядок складання і розробки меню.
4. Оформлення меню.
5. Електронне меню.
6. Значення меню як документа.
7. Порядок складання Карти напоїв.

Завдання 1. Охарактеризуйте меню та преїскуранти, визначивши їх роль у виробничо-торговельній діяльності підприємства ресторанного господарства.

Показник	Меню	Преїскурант
Призначення		
Зміст		
Значення для споживача		
Значення для підприємства		

Завдання 2. Класифікація меню. Здійсніть класифікацію меню за основними ознаками.

Ознака класифікації	Вид меню	Характеристика
За призначенням		
За часом подавання		
За контингентом споживачів		
За спеціалізацією		

Завдання 3. Порядок складання та розроблення меню. Визначте послідовність етапів складання меню.

Етап	Зміст етапу	Практичне значення
Аналіз типу закладу		
Формування асортименту		
Розрахунок виходу і цін		
Затвердження меню		

Завдання 4. Оформлення та електронне меню. Охарактеризуйте вимоги до оформлення традиційного та електронного меню.

Критерій	Друковане меню	Електронне меню
Інформативність		
Зручність для споживача		
Актуальність інформації		
Дизайн		

Завдання 5. У ресторані середнього класу меню перевантажене великою кількістю страв, частина з яких рідко замовляється. Інформація про склад і вихід страв подана неповно, електронне меню відсутнє.

Завдання:

1. Проаналізуйте помилки у формуванні та оформленні меню.
2. Обґрунтуйте необхідність оптимізації асортименту відповідно до типу закладу.
3. Запропонуйте доцільність упровадження електронного меню з позицій підвищення якості обслуговування.
4. Визначте значення меню як документа в діяльності ресторану.

Завдання 6. Зареєструватися в демо-версії Poster. Складіть меню у системі <https://joinposter.com/ua>.

Практичне заняття 8. Технологічні процеси виробництва продукції ресторанного господарства

Мета — розгляд характеристики технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства

Питання для обговорення

1. Поняття технології та технологічних процесів у ресторанному господарстві.
2. Стадії технологічного процесу виробництва продукції та їх взаємозв'язок із сервісним обслуговуванням.
3. Принципи складання рецептур і технологічних карт із урахуванням санітарних норм та економічної ефективності.
4. Загальна характеристика продукції підприємств ресторанного господарства.
5. Функції інформаційних систем управління рестораном (POS, ERP, CRM) у контролі технологічних процесів та обліку сировини.
6. Роль delivery-сервісів у забезпеченні якості продукції та ефективності обслуговування.
7. Організація сервісного процесу: координація кухні та обслуговуючого персоналу, своєчасна подача продукції.
8. Типові проблемні ситуації у роботі кухні, офіціантів та систем замовлень і методи їх вирішення.

Завдання 1. Поняття технології та технологічних процесів. Охарактеризуйте технологію та технологічні процеси у закладах ресторанного господарства, визначивши їх роль у забезпеченні якості продукції та ефективності обслуговування.

Показник	Технологія	Технологічний процес
Визначення		
Основні етапи		
Роль у забезпеченні якості продукції		
Вплив на сервіс та обслуговування		

Завдання 2. Стадії технологічного процесу виробництва продукції. Визначте та проаналізуйте основні стадії технологічного процесу виробництва продукції, враховуючи взаємозв'язок із сервісним обслуговуванням.

Етап	Зміст етапу	Практичне значення для якості та сервісу
Підготовка сировини		
Приготування продукції		
Оформлення страв		
Подача продукції		
Контроль якості		

Завдання 3. Принципи складання рецептур та технологічних карт. Складіть технологічну карту обраної страви з урахуванням санітарних норм, економічної ефективності та контролю витрат сировини за допомогою POS/ERP систем (<https://joinposter.com/ua>).

Завдання 4. У закладі ресторанного господарства надійшло одночасно 8–10 великих групових замовлень через онлайн delivery-сервіс. Кухня обмежена в ресурсах, а персонал та системи замовлень (POS/ERP/CRM) не координуються. Частина замовлень затримується, клієнти скаржаться на несвоєчасну доставку та температуру страв.

Завдання для студентів:

1. Проаналізуйте проблему з точки зору технологічного процесу та сервісного обслуговування.
2. Визначте, як інформаційні системи управління рестораном (POS, ERP, CRM) можуть допомогти у координації роботи кухні та персоналу.
3. Розробіть план дій щодо оптимізації подачі замовлень і доставки, враховуючи пріоритетність та контроль часу приготування страв.
4. Обґрунтуйте, як запропоновані заходи підвищують якість обслуговування та задоволеність гостей.

Практичне заняття 9. Організація постачання підприємств ресторанного господарства

Мета – знати основні організації постачання підприємств ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами.
2. Джерела постачання та постачальники продуктів.
3. Організація постачання. Вибір постачальника.
4. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Форми і способи руху товару.
5. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація приймання продовольчих товарів.
6. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємств.
7. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.

Завдання 1. Охарактеризуйте основні завдання організації постачання підприємств ресторанного господарства в умовах ринкової економіки та сучасні вимоги до забезпечення продуктами і матеріально-технічними засобами.

Завдання постачання	Зміст завдання	Значення для діяльності підприємства
Забезпечення безперервності виробництва	Своєчасне надходження сировини та товарів	
Забезпечення якості	Постачання продуктів, що відповідають нормативним вимогам	
Раціоналізація витрат	Оптимізація закупівельних і транспортних витрат	
Формування оптимальних запасів	Дотримання нормативів запасів	
Гнучкість постачання	Адаптація до змін попиту	

Завдання 2. Джерела постачання та постачальники продуктів. Визначте основні джерела постачання продуктів і дайте їм характеристику.

Джерело постачання	Характеристика	Переваги	Обмеження
Виробники сільськогосподарської продукції			
Оптові підприємства			
Дрібнооптові постачальники			
Роздрібна торгівля			

Завдання 3. Організація постачання та вибір постачальника. Охарактеризуйте критерії вибору постачальника продуктів для підприємств ресторанного господарства.

Критерій вибору	Характеристика
Якість продукції	
Надійність постачальника	
Асортимент	
Цінові умови	
Умови доставки	

Завдання 4. Технологічний процес руху товару. Визначте та охарактеризуйте основні етапи технологічного процесу руху товару на підприємствах ресторанного господарства

Етап руху товару	Зміст етапу	Значення
Закупівля		
Транспортування		
Приймання		
Зберігання		
Відпуск у виробництво		

Завдання 5. Транспорт і приймання продовольчих товарів. Охарактеризуйте вимоги до транспорту для постачання товарів і порядок приймання продовольчої сировини.

Показник	Характеристика
Види транспорту	
Санітарні вимоги	
Приймання за кількістю	
Приймання за якістю	

Завдання 6. Запаси продуктів та їх значення. Визначте види запасів продуктів і їх роль у забезпеченні ритмічної роботи підприємств ресторанного господарства.

Вид запасів	Характеристика	Значення

Поточні		
Страхові		
Сезонні		
Нормативні		

Завдання 7. На підприємстві ресторанного господарства спостерігаються перебої з постачанням окремих видів сировини, порушення строків доставки та надлишкові запаси швидкопсувних продуктів.

Завдання:

1. Визначте, які завдання організації постачання виконуються неналежним чином.
2. Проаналізуйте можливі помилки у виборі постачальників.
3. Запропонуйте заходи з удосконалення організації постачання.
4. Обґрунтуйте значення раціонального управління запасами для ритмічної роботи підприємства.

Практичне заняття 10. Організація складського і тарного приміщення

Мета – знати основні аспекти організації складського і тарного приміщення.

Питання для обговорення:

1. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій.
2. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення
3. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання.
4. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари.
5. Організація ваговимірювального господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства.

Завдання 1. Охарактеризуйте призначення складських приміщень у закладах ресторанного господарства та вимоги до їх компонування відповідно до функціонального призначення.

Вид складського приміщення	Призначення	Основні вимоги до розміщення та компонування
Склад сухих продуктів		
Овочесховище		
Холодильна камера		
Морозильна камера		
Склад тари		

Завдання 2. Організація зберігання продуктів. Охарактеризуйте режими та способи зберігання основних груп продуктів з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог.

Група продуктів	Температурний режим	Спосіб зберігання	Термін зберігання
М'ясо та м'ясопродукти			
Риба та рибопродукти			
Молочні продукти			
Овочі та фрукти			
Сухі продукти			

Завдання 3. Організація тарного господарства. Розкрийте призначення тари, її класифікацію та вимоги до використання у ресторанному господарстві.

Ознака класифікації	Вид тари	Характеристика та вимоги
---------------------	----------	--------------------------

За матеріалом		
За призначенням		
За кратністю використання		
За жорсткістю		

Завдання 4. У закладі ресторанного господарства середньої потужності зафіксовано порушення умов зберігання продуктів: частина сировини зберігається без дотримання температурного режиму, складські приміщення перевантажені, облік руху товарів ведеться вручну, тара використовується повторно без належного санітарного контролю.

Завдання:

1. Визначте порушення в організації складського господарства підприємства.
2. Обґрунтуйте вимоги до правильного зберігання продуктів відповідно до їх груп.
3. Запропонуйте заходи з удосконалення організації тарного господарства.
4. Обґрунтуйте доцільність упровадження автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції.

Завдання 5. Ресторан отримав нову партію продуктів – свіжих овочів, м'яса та напівфабрикатів. Склад обмежений за площею, а холодильні та морозильні камери частково заповнені.

Завдання:

1. Складіть план розміщення продуктів у складському приміщенні з урахуванням принципу «перший прийшов – перший пішов» (FIFO).
2. Визначте, які продукти слід розмістити у холодній, морозильній та сухій зонах.
3. Обґрунтуйте, як організація складу впливає на безпеку та якість продуктів.

Завдання 6 (Кейс): У тарному приміщенні ресторану спостерігається хаотичне зберігання тарного матеріалу (тарні коробки, контейнери, скляні банки).
Завдання::

1. Розробіть систему маркування та зберігання тари, щоб зменшити час на пошук необхідного обладнання.
2. Визначте правила безпечного зберігання скляної та пластикової тари.
3. Опишіть, як оптимізація тарного приміщення підвищує ефективність роботи персоналу.

Завдання 7. Ресторан «Делікатес» впроваджує ERP-систему для управління запасами, POS для прийому замовлень, CRM для роботи з клієнтами та інтеграцію з delivery-сервісами.

Завдання:

1. Опишіть, як POS та ERP системи допомагають ефективно контролювати запаси продуктів у складі та тарному приміщенні.
2. Розробіть сценарій використання CRM для відстеження історії замовлень та пропозицій для постійних клієнтів.
3. Наведіть приклади, як інтеграція з delivery-сервісами покращує логістику та зменшує втрати продуктів.

Завдання 8. Задача .1. Буфетник під час отримання плодів і фруктів з оптового плодоовочевого складу виявив: 20,0 кг свіжих абрикосів, 15,0 кг яблук свіжих з ознаками гниття; 2,0 кг грибів маринованих (4 банки ємністю 0,5 л) без документа про якість. Проаналізуйте ситуацію та оформіть відповідні документи. *Задача 2.* Під час приймання консервів із морепродуктів бармен виявив 5 банок з ознаками бомбажу. Постачальником є оптова фірма «Морячок». Проаналізуйте ситуацію та оформіть відповідні документи. *Задача 3.* Бармен гриль-бару під час приймання охолоджених стейків форелі виявив нестачу 3,0 кг риби.

Оформити акт відхилення в кількості під час приймання продукції. Задача 3. 25.05.2024 р. бармен молочного бару приймав продукцію від виробника (Яготинського молокозаводу). У процесі приймання продукції з'ясувалося, що строк реалізації вершків закінчився 23.05.2024 р., а молока пастеризованого - 24.05.2024 р. Проаналізуйте ситуацію та зробіть висновок. Задача 4. Бармен гриль-бару отримав із фабрики-кухні такі напівфабрикати: біфштекс натуральний, шашлик із яловичини, люля-кебаб, крильця курячі, вирізка свиняча, ростбіф. Під час приймання товару з'ясувалося, що не вистачає 5 порцій біфштексу натурального (із 45 замовлених), 7 порцій шашлику (із 60 замовлених) і 3,0 кг крилець курячих (із замовлених 4,4 кг). Проаналізуйте ситуацію, оформіть відповідні документи і зробіть висновок.

Практичне заняття 11. Структура і організація виробництва

Мета – знати основні аспекти організація обслуговування учасників ділових, культурних заходів, в місцях масового відпочинку

Питання для обговорення:

1. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.
2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць.
3. Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів.
4. Організація обробки м'ясопродуктів.
5. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.
6. Організація роботи доготовочних цехів.
7. Організація роботи гарячого цеху. Загальні відомості..
8. Організація роботи супового відділення.
9. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.
10. Організація роботи холодного і кондитерського цеху.
11. Організація роботи цеху борошняних виробів.
12. Організація роботи мийної кухонного посуду.
13. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.

Завдання 1. Охарактеризуйте виробничу інфраструктуру закладу ресторанного господарства та взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.

Група приміщень	Призначення	Взаємозв'язок з виробничими цехами
Виробничі цехи		
Складські приміщення		
Допоміжні приміщення		
Торговельні приміщення		
Побутові приміщення		

Завдання 2. Організація робочих місць і умови праці. Визначте основні вимоги до створення оптимальних умов праці та організації робочих місць у виробничих цехах.

Показник	Характеристика
Раціональне планування	
Оснащення обладнанням	
Санітарно-гігієнічні умови	
Безпека праці	

Завдання 3. Організація роботи цехів.

Цех	Основні операції	Особливості організації
Овочевий		
М'ясний		
Рибний		
Доготовочний		
Гарячий		
Супове відділення		
Виробництво других страв		
Холодний		
Кондитерський		
Борошняних виробів		

Завдання 4. Під час обслуговування масового культурного заходу в закладі ресторанного господарства виникли затримки у видачі страв, перехрещення потоків сировини і готової продукції, а також перевантаження гарячого цеху.

Завдання:

1. Визначте порушення в організації виробничої структури підприємства.
2. Проаналізуйте взаємозв'язок роботи заготівельних, доготовочних і гарячого цехів.
3. Запропонуйте заходи щодо оптимізації організації виробництва.
4. Обґрунтуйте значення чіткого розподілу функцій між виробничими підрозділами під час обслуговування масових заходів.

Практичне заняття 12. Оперативне планування виробництва та технологічна документація

Мета – знати основні аспекти оперативного планування виробництва

Питання для обговорення:

1. Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів.
2. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.
3. Розрахунок сировини і визначення завдань бригадам кухарів. Оперативний контроль за роботою виробництва.
4. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.

Завдання 1. Охарактеризуйте зміст оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства та його основні функції.

Елемент планування	Зміст	Документ-основа	Періодичність	Практичне значення
План-меню				
Денне виробниче завдання				
Графік випуску продукції				
Розрахунок сировини				
Контроль виконання				

Завдання 2. Розрахунок виходу напівфабрикатів. Виконайте характеристику розрахунку виходу напівфабрикатів у процесі оперативного планування. Розрахунок виходу напівфабрикатів

Вид сировини	Маса бруто, кг	Відходи, %	Маса нетто, кг	Вид напівфабрикату	Вихід, кг

Завдання 3. Нормативна і технологічна документація. Охарактеризуйте основні види нормативної та технологічної документації, що застосовується в оперативному плануванні виробництва.

Вид документа	Призначення	Основний зміст	Сфера застосування	Контрольний показник
Технологічна карта				
Калькуляційна карта				
Технологічна інструкція				
ТУ				
Галузеві стандарти				

Завдання 4. На підприємстві ресторанного господарства під час підготовки до обслуговування великої кількості відвідувачів було складено план-меню без урахування фактичних запасів сировини. У результаті виникли перевитрати продуктів, порушення термінів приготування та зниження якості страв.

Завдання:

1. Визначте помилки в організації оперативного планування виробництва.
2. Обґрунтуйте роль план-меню в системі оперативного планування.
3. Запропонуйте порядок розрахунку сировини для запобігання перевитратам.
4. Визначте, які види технологічної документації мали бути використані.

Практичне заняття 13. Основи раціональної організації праці

Мета – знати основні аспекти раціональної організації праці

Питання для обговорення:

1. Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві.
2. Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм розподілу і кооперації роботи.
3. Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці.
4. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 "Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу" Завдання нормування праці. Норми праці.
5. Методи нормування праці. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Види норм виробітку, порядок їх розробок
6. Визначення чисельності працівників. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.

7. Досвід країн Європи по вирішенню проблем основних аспектів раціональної організації праці на виробництві.

Завдання 1. Охарактеризуйте зміст, завдання та основні напрями раціональної організації праці на підприємствах ресторанного господарства.

Елемент	Зміст	Мета	Очікуваний результат	Значення для підприємства
Раціональний поділ праці				
Кооперація праці				
Організація робочих місць				
Нормування праці				
Поліпшення умов праці				

Завдання 2. Розподіл і кооперація праці у виробництві. Розкрийте сутність раціональних форм розподілу і кооперації праці у виробничих підрозділах закладу ресторанного господарства.

Виробничий підрозділ	Форма розподілу праці	Вид кооперації	Обсяг робіт	Переваги
Заготівельний цех				
Гарячий цех				
Холодний цех				
Кондитерський цех				

Завдання 3. Визначення чисельності працівників. Охарактеризуйте порядок визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.

Категорія працівників	Функції	Норматив чисельності	Метод розрахунку	Значення
Кухарі				
Допоміжний персонал				
Мийники посуду				
Комірники				

Завдання 4. Зарубіжний досвід організації праці. Проаналізуйте основні підходи до раціональної організації праці в країнах Європи та можливість їх адаптації в закладах ресторанного господарства України.

Європейський досвід

Країна	Основний підхід	Інструменти організації праці	Переваги	Можливість впровадження
Німеччина				
Франція				
Італія				

Завдання. У закладі ресторанного господарства спостерігається перевантаження персоналу в години пік, відсутність чіткого розподілу обов'язків, нерівномірний графік роботи та зниження продуктивності праці.

Завдання:

1. Визначте порушення принципів раціональної організації праці.
2. Проаналізуйте недоліки в розподілі та кооперації праці.
3. Запропонуйте оптимальний графік роботи персоналу.
4. Обґрунтуйте необхідність нормування праці та атестації робочих місць.

Практичне заняття 14. Організація обслуговування споживачів в сучасних закладах

ресторанного господарства

Мета – знати основні вимоги до організація обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства

Питання для обговорення:

1. Основні етапи процесу підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.
2. Охарактеризуйте порядок підготовки до обслуговування вестибюльної групи приміщень та торговельних залів в закладах ресторанного господарства.
3. Наведіть основні вимоги до підготовки столового посуду і наборів до сервірування.
4. Попереднє сервірування столів? Чи відрізняється попереднє сервірування столів у закладах різних типів? Обґрунтуйте.
5. Охарактеризуйте порядок накриття столу скатертиною. Як здійснюється підготовка персоналу до обслуговування споживачів?
6. Акт на бій, лом, псування та втрату посуду? Вимоги до його складання.
7. Особливості обслуговування споживачів в барах.
8. Особливості обслуговування споживачів в кав'ярнях, в закладах ресторанного господарства для дітей.
9. Порядок розрахунку за обслуговування.
10. Сервіс напоїв.

Завдання: Відповідно до завдання підготувати доповідь або презентацію в Power Point. Кожна доповідь (презентація) повинна мати наступну структуру: тема доповіді, виконавці (ПШБ, курс та номер групи), зміст доповіді, основні положення, висновки, використана література. План завдання.

1. Підготовка приміщень. Охарактеризувати порядок підготовки приміщень приймально-вестибюльної групи та торговельних залів до обслуговування споживачів.
2. Підготовка матеріально-технічної бази. Визначити основні вимоги до підготовки столового посуду, наборів і столової білизни до сервірування.
3. Попереднє сервірування. Порівняти особливості попереднього сервірування столів у ресторанах, їдальнях і кафетеріях та обґрунтувати причини відмінностей.
4. Підготовка персоналу. Охарактеризувати порядок підготовки обслуговуючого персоналу до роботи та вимоги до його професійної підготовки й зовнішнього вигляду.
5. Документальне забезпечення. Пояснити призначення акта на бій, лом, псування та втрату посуду й основні вимоги до його складання.
6. Висновки. Узагальнити значення якісної підготовки приміщень і персоналу для забезпечення рівня обслуговування та іміджу закладу.

Практичне заняття 15. Організація бенкетів, прийомів та харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.

Мета – знати основні принципи та методи організація бенкетів та прийомів.

Питання для обговорення:

1. Моделювання процесу обслуговування учасників бенкету.
2. Класифікація бенкетів. Характеристика та особливості проведення бенкету частковим обслуговуванням.
3. Дипломатичні прийоми в денний час. Особливості проведення.
4. Дипломатичні прийоми у вечірній час. Особливості проведення.

5. Організація обслуговування за типом «шведський стіл».
6. Організація і обслуговування за типом «буфет» в ресторанах.
7. Особливості організації харчування іноземних туристів, індивідуальних і груп туристів.
8. Специфічні ознаки підприємств для харчування туристів.
9. Основні раціони харчування туристів на транспорті, автомобілістів.
10. Літерні коди спеціальних типів бортового харчування. Організація бортового харчування.

Завдання: зробити презентацію за планом: охарактеризувати основні види бенкетів та змодельовати процес обслуговування учасників бенкетного заходу з урахуванням форми обслуговування; розкрити особливості організації бенкетів і дипломатичних прийомів у денний та вечірній час; проаналізувати організацію обслуговування за типом «шведський стіл» і «буфет» у закладах ресторанного господарства; визначити особливості організації харчування іноземних туристів у колективних засобах розміщення та на транспорті; запропонувати зразки меню для туристів з урахуванням національних харчових традицій; розробити меню урочистого бенкету з нагоди міжнародного заходу з урахуванням національного складу учасників.

Рекомендації щодо порядку виконання роботи

Технологічний процес підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства включає послідовність наступних операцій:

1. Клінінгова підготовка торговельних приміщень;
2. Розміщення меблів у залі;
3. Підготовка посуду, столових приладів та столової білизни до обслуговування;
4. Попереднє сервірування столів;
5. Підготовка персоналу до обслуговування.

У закладах ресторанного господарства клінінгові роботи проводяться двічі на день: на початку робочого дня (основне прибирання) та наприкінці робочого дня (кінцеве прибирання). Обсяг та порядок робіт визначаються функціональним призначенням приміщень (торгівельні зали, вестибюльні групи, кімнати для відвідувачів тощо). Основне прибирання здійснюють у ранкові години і завершують за 1–2 години до відкриття закладу, із обов'язковим провітрюванням приміщень.

Послідовність прибирання залежить від матеріалу підлоги. Так, паркетну або килимову підлогу очищають сухим способом, а підлоги з синтетичних матеріалів – вологим. При вологому прибиранні спочатку видаляють пил із меблів, підвіконь та устаткування, після чого обробляють підлогу. При сухому прибиранні спочатку очищають підлогу, а потім пил із предметів інтер'єру.

Розміщення меблів у залах є важливим елементом організації простору та функціональної зручності. Оптимальне розташування меблів забезпечує комфорт для відвідувачів і персоналу та дозволяє раціонально використовувати площу залу. При розміщенні враховують форму приміщення, розташування дверей, колон, естради та інші архітектурні особливості. Зорове сприйняття залу формують форми та кольорове рішення меблів, що можуть підкреслювати вільний простір, розподіляти або поєднувати інтер'єр, змінюючи пропорції приміщення.

Столи можуть розміщуватися прямими лініями або групами-зонами, що розділяються основними та додатковими проходами, або у шаховому порядку. Ширина основних проходів у

ресторанах повинна становити не менше 2 м, у кафе, барах і закусочних – 1,2–1,6 м (1,6 м у закладах зі стоячим обслуговуванням), у їдальнях – 1,35 м. Додаткові проходи призначені для розподілу потоків відвідувачів: у ресторанах їх ширина не менше 1,5 м, у кафе, барах і закусочних – 0,9–1,1 м, у їдальнях – 1,2 м. Додаткові проходи між окремими місцями (між спинками стільців) повинні становити не менше 0,6 м у ресторанах і їдальнях та 0,4–0,7 м у кафе, барах і закусочних.

Поміж групами столів, біля стін і колон у залах, де застосовується обслуговування офіціантами, розміщують серванти та підсобні столики. Після розміщення меблів бригадир офіціантів отримує у сервізній під розписку посуд та столові набори, а у білизняній – скатертини, рушники та серветки.

Нормами оснащення закладів ресторанного господарства передбачено наявність трьох–чотирьох комплектів посуду та столових наборів на одне місце: два комплекти знаходяться в обігу в залі та на роздачі, третій – у мийній. Така кількість посуду забезпечує обслуговування при дво- і триразовій оборотності посадкового місця за годину. У вечірні години, коли місце використовується лише один раз, потреба в посуді зменшується до півтора комплектів на місце.

Столовий посуд і набори надходять із приміщення для зберігання матеріально-технічних засобів під звіт особи, відповідальної за їх зберігання. Відповідальність за зберігання посуду та столових наборів у закладах із обслуговуванням офіціантами покладають на працівника сервізної, метрдотеля або адміністратора залу, а в закладах із самообслуговуванням – на уповноважену особу наказом директора.

З працівниками укладають договір про матеріальну відповідальність. За згодою персоналу може встановлюватися бригадна відповідальність офіціантів за посуд, що перебуває в обігу, яка також оформляється відповідним договором. У більшості закладів практикується видача посуду під звіт бригадиру офіціантів, який розподіляє його серед офіціантів та приймає наприкінці зміни. Облік ведеться в журналі.

У деяких закладах порцеляновий і металевий посуд в необхідному асортименті ставлять на прилавок для вільного користування офіціантами без розписки. Під розписку видають лише кришталевий посуд. У разі пошкодження чи втрати складають акт на бій, лом або псування, де зазначають найменування та кількість непридатного посуду, винних працівників та обставини.

Після розміщення меблів бригадир офіціантів отримує необхідні для сервіровки столовий посуд, прилади та столову білизну і транспортує їх на спеціальних візках до залу, або переносить тарілки вручну, накриваючи їх ручником. Посуд і столові набори протирають (полірують) вручну за певними правилами: ножі тримають лезом від себе, виделки зубцями вниз, фужери полірують двома ручниками, обертаючи їх, не натискаючи пальцями. Посуд розставляють на підсобних столиках або підносах, накриваючи серветками.

Одночасно готують набори для спецій: сіль – на 3/4 об'єму, перець – наполовину, гірчицю – на 3/4 об'єму з ложечкою. Набори для спецій миють щодня і протирають насухо. На прохання відвідувачів можуть ставити на стіл флакончики з оцтом та гірчицею.

На підсобних столиках готують квіти, традиційні букети або композиції висотою до 30 см. Перед сервіровкою столів накривають скатертинами, розправляють їх уздовж столу так, щоб центральна складка збігалася з центром столу, а кінці звисали 25–35 см, але не нижче сидіння стільця. Стільці розставляють супроти центру місця, відставляючи на достатню відстань для проходу офіціанта.

Від професійності офіціанта залежить враження від закладу та настроїв відвідувачів. Він повинен знати меню, склад страв, гарніри, соуси, напої, вміти пропонувати оптимальні поєднання, а також знати специфіку роботи закладу, документацію розрахунку зі

споживачами та правила етикету. Офіціанти високої кваліфікації можуть готувати салати та коктейлі у присутності відвідувачів.

Підготовка персоналу передбачає дотримання гігієнічних норм: акуратне укладання волосся, чисті руки та нігті, обмежене використання косметики та прикрас. Усі працівники проходять медичні огляди у встановлені терміни. Особлива увага приділяється чистоті та стану форми та взуття, які мають бути однаковими для всіх офіціантів залу.

Необхідні предмети для роботи офіціанта включають ручник, ключ від касового апарата, бланки рахунків, індивідуальну пластикову картку для електронного терміналу, штопор, авторучку та носову хустинку.

Особливості обслуговування туристів у готельних закладах ресторанного господарства:

– Порядок обслуговування відповідає стандартам загальнодоступних закладів ресторанного господарства.

– Можливе надання комплексних сніданків та страв нескладного приготування для вільного вибору.

– Меню для груп іноземних туристів складається з урахуванням культурних та релігійних особливостей із залученням гіда-перекладача.

- Рекомендовано враховувати харчові звички туристів з різних країн:
- Англія – обмеження на ковбасні вироби, рибу заливну, ікру, борошняні страви;
- Арабські країни – свинину;
- Болгарія – молочні супи, окрошку, борщ, круп'яні страви (крім рису), котлетну масу;
- Угорщина – баранину, котлетну масу, морські продукти;
- Німеччина, Австрія – баранину, гостру їжу;
- Італія – вершкове масло, страви з жирної свинини;
- Індія – мінеральну воду, яловичину;
- В'єтнам, Таїланд, Індонезія – мінеральну воду, житній хліб;
- Китай – баранину, молочні продукти, рибні вироби, їжу на пряженому маслі або з маргарином, страви з лавровим листом;
- Корея – молочні продукти, рибу, делікатеси;
- Куба – баранину, житній хліб, солоні продукти;
- Монголія – рибу, рибну гастрономію, ікру, каву, какао, воду, пиво;
- Польща – баранину, рублене м'ясо, страви з соусами, житній хліб, стару картоплю;
- Румунія – баранину, житній хліб, киселі;
- Скандинавські країни – шведам макарони, фінам – сир та вироби з нього;
- Чехія – баранину, рублене м'ясо, гарячі рибні страви, заправлені супи;
- Південна Америка – страви з майонезом і сметаною, паніровані м'ясні та рибні страви;
- Японія – несолоні страви та мінеральна вода.

Тема 16. Організація обслуговування в барах і кав'ярнях. Правила та техніка подавання алкогольних і безалкогольних напоїв

Мета – знати особливості організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Ознайомлення з технологічним процесом зустрічі та розсаджування гостей, особливостями приймання замовлень та порядку їх виконання; ознайомлення з основними способами, правилами та технікою подавання буфетної продукції і алкогольних та безалкогольних напоїв

Питання для обговорення:

1. Характеристика барів та їх устаткування. Характеристика приміщень бару.
2. Обладнання, посуд, інвентар.
3. Барна карта.
4. Подавання напоїв у барі.
5. Професійні вимоги до бармена.
6. Кав'ярні як різновид кафе.
7. Обслуговування споживачів у кафе. Організація робочого місця бариста.
8. Подавання кави та кавових напоїв.
9. Охарактеризуйте процес зустрічі та розсаджування гостей.
10. Етапи прийому споживачів та виконання замовлення.
11. Правила подачі безалкогольних напоїв.
12. Правила подачі пива. Підбір пива до страв та закусок.
13. Правила подачі вин. Підбір вин до страв та закусок.
14. Правила подачі шампанського.
15. Основні помилки при відкриванні шампанського.
16. Що таке "декантування вина". Його основні етапи.

Завдання: порядок виконання практичної роботи

1. Засвоїти правила зустрічі та розсаджування гостей.
2. Охарактеризувати прийом замовлення та його оформлення.
3. Охарактеризувати подавання буфетної продукції.
4. Охарактеризувати подавання алкогольних та безалкогольних напоїв.

Рекомендації щодо порядку виконання роботи

Зустріч гостей і розсаджування. Будь-який процес обслуговування починається зі зустрічі гостей. На час їхнього приходу всі офіціанти повинні бути біля своїх робочих місць. Гостей зустрічає метрдотель або, у разі його відсутності, старший офіціант чи вільний офіціант. Після привітання запитують кількість гостей та бажане місце в залі, пропонують 2–3 варіанти столів і супроводжують гостей до обраного місця. Якщо всі столи зайняті, допускається підсаджування гостей за взаємною згодою.

Відвідувачам пропонують сідати жестом, відсуваючи крісло. Жінкам місце пропонують першими, а чоловікам — праворуч від жінок. Офіціантка може допомагати тільки старшим чоловікам. Гостей, які сіли самостійно, не пересаджують. Квіти відвідувачів ставлять у вазу з водою посеред столу.

Сервірування і резервування столів. Пропонують тільки сервіровані столи. Постійним гостям краще пропонувати улюблений стіл. Замовлений столик резервують за допомогою таблички. Некоректно перенаправляти гостей до іншого офіціанта.

Приймання замовлень. Офіціант підходить з відкритим блокнотом (планшетом), що лежить на складеному ручнику на долоні лівої руки, стає ліворуч від гостя і записує замовлення. Потрібно відповісти на запитання щодо якості та складу страв, надати рекомендації і повідомити час приготування. Якщо гість вагається, не нав'язувати страви, а дати час на обдумування.

Замовлення записують у порядку подачі страв, спочатку назви, потім кількість. У разі затримки приготування офіціант попереджає гостя та пропонує закуску або іншу готову страву. Після прийому замовлення його повторюють для підтвердження. Перевіряють сервірку та при необхідності доповнюють.

Передача замовлення на кухню. У сучасних ресторанах, окрім письмового та усного прийому замовлень, широко використовуються інформаційні системи для передачі замовлень на кухню або бар. Відпуск страв проводиться у тій послідовності, у якій їх прийняли.

Подача страв і напоїв. Офіціант бере на піднос лише замовлені страви, перевіряє їх вагу, оздоблення, колір, запах і температуру. Страви для одного столу подають одночасно. Не рекомендується нести гарячі страви разом із холодними напоями. Піднос завантажують рівномірно, дотримуючись техніки безпеки. Фрукти перед подачею миють і висушують (окрім ягід).

Напої до страв

– Безалкогольні: воду й інші напої подають охолодженими (6–10°C). Соки без газу переливають у глеки, газовані — у скляних пляшках, відкриваючи при гостях. Можна додавати харчовий лід.

– Горілка: 0–4°C, до жирних м'ясних страв, солоної риби, закусок із солоними огірками, капустою, вінегретом. Подається у чарках/стопках по 50 мл; на групу гостей — у карафах із притертими пробками.

– Пиво: освіжає, поєднується з м'ясними, рибними, солоними та гарячими закусками. Літньою порою — 6–8°C, зимою — 16–18°C. Подають у чистому посуді, у вузьких високих кувалдах для піни.

– Вино: підбирають за смаком, ароматом і міцністю до страви.

– Білі/рожеві сухі: морепродукти, птиця, ніжні сири.

– Легкі червоні до риби, білого та червоного м'яса, дичини.

– Температура подачі залежить від виду вина (6–18°C).

– Ігристі та газовані: 7–8°C, подають у вузьких келихах 150–180 мл.

Сервіровка напоїв

– Мадерні чарки для кріплених та десертних вин (75 мл).

– Рейнвейни для білих (100 мл), тюльпаноутворювальні — для витриманих білих.

– Лафітні (125 мл) та великі яблуко- або тюльпаноутворювальні кубки (200–350 мл) для червоних.

– Ігристі та газовані — вузькі витягнуті кубки 150–180 мл.

Рекомендації щодо поєднання страв і вин

– Легкі перед міцними; пиво перед вином; охолоджені перед кімнатної температури; молоді перед витриманими; білі перед рожевими, рожеві перед червоними.

– Вино обирають головним чином за способом приготування страви, а не лише за кольором м'яса.

– Десерти та фрукти подають із десертними або солодкими винами, шампанським.

– В кінці обіду подають чорну каву, коньяк або лікер.

Додаткові правила. Офіціант повинен забезпечити правильну сервіровку відповідними келихами для кожного напою. Кожен вид вина або напою максимально розкривається лише в келиху правильної форми.

З цих правил існують численні винятки, але загальноприйняті рекомендації щодо подачі вин такі:

–колекційні витримані червоні сухі вина подаються при температурі 18°C;

–колекційні витримані портвейни подаються при температурі 17°C;

–червоні сухі столові вина подаються при температурі 16°C;

–червоні напівсолодкі столові вина подаються при температурі 15°C;

- кріплені і десертні вина подаються при температурі 14°C;
- молоді вина білі, рожеві і червоні подаються при температурі 13°C;
- легкі червоні і білі напівсолодкі вина подаються при температурі 12°C;
- сухий херес і напівсухі білі вина подаються при температурі 11°C;
- рожеві і білі сухі столові вина подаються при температурі 10°C;
- колекційні білі сухі столові вина подаються при температурі 9°C;
- шампанське сухе, солодке і напівсолодке подається при температурі 8°C;
- ігристі вина подаються при температурі 7°C;
- шампанське брют подається при температурі 6°C.

При підборі вин до страв можна дотримуватися таких простих правил:

- слід пити пиво перед вином і у жодному випадку навпаки;
- легкі вина рекомендується пити перед міцними;
- охолоджені вина краще подавати перед винами з кімнатною температурою;
- міцні вина подають до гострих страв;
- легкі вина подають до складних страв;
- благородні вишукані вина розкривають свій букет із стравами простого приготування;
- терпкі сухі вина добре подавати перед м'якими і солодкими;
- молоді вина подають перед старими витриманими;
- білі вина подають перед рожевими, рожеві — перед червоними;
- біле вино рекомендують до білого м'яса, червоне — до червоного.

Останнє правило в наші дні вже не так актуальне. Сьогодні при підборі вина враховують, головним чином, спосіб приготування страви.

До холодних закусок можна рекомендувати легкі, сухі, молоді білі вина, сухі рожеві вина, сухе шампанське. Кращим вином до устриць вважається Шаблі — знамените біле бургундське вино.

До супів алкогольні напої звичайно не подаються, але жирні і концентровані супи можуть доповнюватися кріпленими винами типу портвейн, херес, мадера.

До закусок з червоним м'ясом, до страв з яєць і тіста можна порекомендувати легкі червоні вина, такі, як Божоле, Мерло, Кларет, Сапераві.

До гарячих рибних страв рекомендують сухі білі вина, такі, як Рислінг, Совіньон, Шардоне, а також можна порекомендувати сухий херес.

До білого м'яса птиці можна порекомендувати м'які пряні білі вина або легкі червоні. До темного м'яса птиці рекомендуються витримані червоні вина міцністю не нижче 11,5 %.

До телятини можна порекомендувати як легкі сухі, так і міцні насичені білі вина. Легкі вина переважно для тушкованого, а насичені — для смаженого м'яса.

До свинини рекомендують різноманітні вина, як білі, так і червоні. Якщо м'ясо запечене або смажене, то перевагу віддано червоним насиченим винам, таким, як Каберне Совіньон, Мукузані, Теліані.

Витримані білі вина можна порекомендувати до відварної яловичини, а терпкі, насичені червоні — до смаженої і запеченої яловичини, до антрекотів і біфштексів.

До ніжного м'яса ягняти можна рекомендувати легкі червоні вина і легкі сухі білі вина. До страв із баранини пропонують витримані червоні столові вина.

Овочеві гарячі страви рекомендують подавати з напівсолодкими винами типу Шато Ікем, Кіндзмараулі, Хванчкара.

До солодких страв — шарлоток, пудингу, гуріївської каші, млинчиків з варенням, яблук у тісті, компотів, желе, мусів, кремів, самбуку тощо — пропонують десертні мускати і токаї, всі марки кагорів, малагу, грузинське вино Салхино.

Більшість портвейнів також призначена для подачі до гарячих десертів.

До фруктів, морозива рекомендують солодкі сорти шампанського, ягідні наливки, газовані (шипучі) вина.

В кінці обіду або вечері подають чорну каву, а до неї чарку коньяку або лікеру.

Рекомендуючи до обіду той або інший напій, офіціант повинен поклопотатися про сервіровку відповідних чарок, келихів і фужерів. Кожен напій якнайповніше розкривається тільки в келиху потрібної форми.

Подаючи кріплені вина, необхідно приготувати мадерні чарки прямої форми місткістю від 75 мл. Ці чарки підійдуть і при подачі десертних вин міцністю 16–18 %.

Для подачі білих вин готують рейнвейні чарки об'ємом близько 100 мл. При цьому потрібно врахувати, що молоді білі вина можна пити з келихів прямої або злегка розгорненої форми, а витримані білі вина краще пити з келихів тюльпаноутворювальної форми. Рожеві вина краще пити з келихів для білого вина або із спеціальних широких келихів розгорненої форми.

Для подачі червоних вин готують лафітну чарку місткістю 125 мл. Ця чарка існує з тих часів, коли червоне вино продавали на розлив. Одна порція становила 1/6 пляшки, рівно 125 мл. Сьогодні лафітна чарка не є мірною ємкістю, тому її основною характеристикою є не місткість, а форма.

Для подачі легких молодих червоних вин пропонують універсальні чарки, які можна використовувати для подачі як білих, так і рожевих вин.

Для подачі витриманих червоних вин краще підійдуть яблуко- і тюльпаноутворювальні келихи місткістю близько 200 мл. А при подачі колекційних сортів червоного вина, щоб розкуштувати букет, краще використовувати великі яблукоутворювальні кубки місткістю 300–350 мл, які потрібно заповнювати вином не більше ніж на 1/3.

Ігристі і газовані вина подають до столу у вузьких витягнутих кубках місткістю 150–180 мл. Причому такі стрункі келихи зручні для сервіровки на столі і для наповнення їх офіціантом при повному обслуговуванні.

Тема 17. Способи подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією, дітей

Мета – ознайомлення зі способами подавання холодних страв, холодних та гарячих закусок

Питання для обговорення:

1. Охарактеризуйте холодні страви та закуски.
2. Особливості сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок.
3. Техніка подавання холодних страв та закусок.
4. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні холодних страв та закусок.
5. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні холодних страв та закусок.
6. Охарактеризуйте асортимент та коротку характеристику гарячих закусок.
7. Охарактеризуйте температурний режим подавання гарячих закусок.
8. Охарактеризуйте особливості сервірування столу при подаванні гарячих закусок.

9. Охарактеризуйте техніку подавання гарячих закусок.
10. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні гарячих закусок.
11. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі гарячих закусок.
12. Характеристика закладів з чайною концепцією. Чайний посуд та обладнання для приготування чаю в етнічних закладах ресторанного господарства.
13. Організація роботи майстра з приготування чаю.
14. Чайна карта. Сучасний чайний етикет.

Завдання 1. Засвоїти підготовку та сервірування холодних закусок: види, посуд, температура подачі. 2. Охарактеризувати подачу гарячих закусок: посуд, температура, правила розташування. 3. Визначити послідовність подачі холодних страв та правила розміщення на столі. 4. Описати комплектування наборів для перекладання та правила їх використання. 5. Розглянути особливості індивідуального та групового обслуговування, контроль використаного посуду.

Рекомендації щодо порядку виконання роботи

Холодні та гарячі закуски в закладах ресторанного господарства. Холодні страви виконують функцію апетитного стимулятора та зазвичай подаються на початку трапези. Водночас вони можуть становити основну страву у меню сніданку або вечері. При цьому холодні страви повинні мати привабливий зовнішній вигляд. Для їх приготування використовують свіжу зелень (петрушку, кріп, листя салату), свіжі, квашені, солоні та мариновані овочі й фрукти, яйця, м'ясо, рибу, а також готові гастрономічні продукти. У якості заправки застосовують сметану, рослинну олію, майонез, маринади, оцтові та гірчичні заправки з додаванням спецій. Особлива увага приділяється естетичному оформленню холодних страв та закусок.

У ресторанах холодні страви зазвичай готують у момент виконання замовлення або порційно. Температура їх подачі не повинна перевищувати 14 °С. Деякі продукти (масло вершкове, свіжі овочі, зерниста ікра) подають охолодженими, іноді з використанням харчового льоду.

Встановлена певна послідовність подачі холодних страв та закусок: спершу рибні закуски, потім м'ясні, закуски з птиці та дичини, а далі овочеві та грибні. Холодні страви подають у порцеляновому посуді (блюдах, салатниках, оселедницях, вазах) на підносах. Санітарні норми забороняють ставити один посуд на інший. Піднос ставлять на підсобний столик, а до кожної страви додають індивідуальний набір для перекладання, за винятком свіжих овочів, які подають цілими – їх прийнято брати руками із загальної посуду.

Правила комплектування наборів для перекладання визначаються видом страви:

- Якщо страву подається з гарніром, додають виделку та ложку;
- Якщо страву без гарніру – одну виделку (наприклад, оселедець, балик) або виделку та ложку для рибних виробів гарячого копчення;
- Десертну ложку можна додавати для порцій салатів або маринованих грибів.

Використання наборів для перекладання: виделку кладуть зубцями вниз, ложку – заглибленням униз, ручки набору звернені до гостя, ручка ложки трохи зміщена вправо відносно ручки виделки.

Подача холодних страв може здійснюватися усіма трьома способами, описаними у технологічних регламентах. Салатники, ікорниці та соусники перед подачею розміщують на відповідних тарілках залежно від кількості порцій. Соусник ставлять ручкою вліво; перед

салатником або соусником – чайну чи десертну ложку ручкою вправо; перед ікорницею – спеціальну лопаточку для розкладання.

При розміщенні закусок офіціант дотримується наступних правил:

- Закуси у високому посуді (вазах) розташовують ближче до центру столу;
- Закуси в низькому посуді (лотках, ікорницях, салатниках) – ближче до відвідувача.
- Для індивідуального обслуговування:

– Ікру зернисту, масло вершкове, салати та холодні страви з гарніром ставлять на стіл зліва від гостя;

– Ікру паюсну та холодні закуски без гарніру (шпроти, гастрономічні закуски, кілька, оселедець з цибулею) – справа від гостя.

При сервіровці столу під холодні страви використовують закусочну тарілку та закусочний набір (ножі та виделки). Забороняється ставити салатник або лоток на закусочну тарілку, призначену для перекладання страв, а також подавати закуску через стіл безпосередньо в руки гостя або лівою рукою з правого боку.

Якщо замовлення велике і на столі бракує місця для всіх холодних страв, перші закуски подають на закусочні тарілки, решту – на підсобний столик і поступово подають в обнос. При розсадці 4–6 осіб страви, з яких починається прийом їжі, бажано розміщувати ближче до замовника, який пропонує їх гостям. Після рибної закуски слід замінити закусочні тарілки та столові набори.

В процесі подачі чергової страви офіціант повинен прибрати всі використані та порожні блюда. Використані холодні страви забирають з дозволу замовника, за винятком масла, овочів, салатів та солінь, які залишають до подачі десерту.

Гарячі закуски подають у посуді, в якому вони були приготовлені (кокотниці, кокільниці, порційні сковорідки), без перекладання на тарілки. подача здійснюється безпосередньо перед гостем, температура страв – 85–90 °С. Посуд з гарячою закускою ставлять на закусочну або хлібну тарілку з серветкою.

Продукти гарячих закусок нарізають дрібними шматочками, щоб не потребувалося користування ножем. При подачі гарячої закуски на порційній сковороді або в баранчику стіл сервірують закусочною тарілкою, а закуску на металевому посуді розташовують справа від гостя. Для споживання закусок у кокотницях використовують кокотну виделку або чайну ложку; до яєчні-глазуні подають додатково десертну ложку. Кокотницю на тарілці розміщують ручкою вліво від гостя, а ручку кокотної виделки або ложки – вправо.

Для наочності подачі холодних та гарячих закусок можна звертатися до таблиці 1.

Таблиця 1

Правила подавання холодних та гарячих закусок

Назва холодних страв та закусок	Кулінарна характеристика холодних страв та закусок, рекомендовані гарніри, соуси, супутні продукти	Посуд для подавання холодних страв та закусок	Набори для розкладання
<i>Холодні закуски¹</i>			

Ікра зерниста, кетова	Ікра осетрових або лососевих риб	Кришталеву розетку ставлять на ікорницю, заповнену харчовим льодом, яка подається на підставній (пиріжковій) тарілці з різною паперовою серветкою	Лопатка для ікри або чайна ложка, які кладуть на підставну тарілку збоку ручкою вправо
Ікра паюсна	Ікра осетрових риб. Після засолу її пресують, формують у вигляді рулету, який під час відпускання нарізають на порційні шматочки. До кожного виду ікри окремо можна подати масло, зелену цибулю, розтягаї з рибою або визигною, млинці, гарячі калачі або тости, лимон, зелень петрушки	Рибний лоток, на якому ікру викладають у вигляді ромба, еліпса. Розетка для масла (цибулі) на підставній тарілці (ставлять зліва від ікорниці), гарячі калачі або тости — у полотняній серветці на пиріжковій тарілці	Лопатка для ікри, паштетна лопатка або закусочний ніж ²
Риба солена (сьомга, лосось), риба холодного копчення, балік	Нарізають тонкими шматочками по 2—3 на порцію. Подають без гарніру	Рибний лоток або овальне порцелянове блюдо	Гастрономічна або столова, або закусочна виделка ²
Риба гарячого копчення (севрюга, осетер)	Можна подавати з гарніро (огірки, помідори свіжі, салат зелений, горошок консервовані, морква і картопля відварені, салат з капусти)	Рибний лоток або порцелянове овальне блюдо	Столові або закусочні виделка та ложка ³
Шпроти та інші рибні консерви	Прикрашають лимоном, зеленню	Рибний лоток	Шпротна виделка ⁴
Оселедець натуральний	Нарізане філе оселедця прикрашають зеленню петрушки. Окремо подають відварену картоплю, масло	Рибний лоток. Круглий баранчик для картоплі на підставній тарілці, розетка на підставній тарілці для масла	Гастрономічна дворіжкова або закусочна виделка для оселедця, ложка для картоплі, ніж для масла ⁵
Оселедець з гарніром	Нарізане шматочками філе оселедця викладають у вигляді цілої риби з головою та хвостом	Порцеляновий лоток для оселедця або рибний лоток	Гастрономічна дворіжкова або закусочна виделка, столова або десертна ложка ²

Риба відварена з гарніром	Порційні шматочки відвареної осетрини, севрюги, судака. Подають з гарніром зі свіжих помідорів, огірків, салату та шматочків желе. Можна подати соус з хрину	Рибний лоток або овальне фарфорове блюдо. Соусник порцеляновий для соусу на пиріжковій тарілці, наяку кладуть чайну ложкуручкою вправо	Ложка та виделка або спеціальна фігурналопатка з прорізами, чайна ложка 2
Риба заливна	Шматочки відвареної осетрини, судака (1 шматочок на порцію), залиті прозорим рибним желе. Відпускають з гарніром із овочів. Окремо подають соус з хрину з оцтом або соус-майонез	Овальне порцелянове блюдо Соусник порцеляновий для соусу на пиріжковій тарілці, наяку кладуть чайну ложкуручкою вправо	Ложка та виделка або спеціальна фігурналопатка з прорізами, чайна ложка 2
Асортірибне	Різні види рибних продуктів (не менше 3—4 найменувань): ікра, сьомга або лососина, шпроти, відварена осетрина та ін.	Порцелянове овальне блюдо або рибний лоток	Гастрономічна або столова, абозакусочна виделка ⁴
Риба підмаринадом	Смажені порційні шматочки осетрини, судака та ін., залиті маринадом і посипані зеленню	Порцелянове овальне блюдо або рибний лоток	Ложка та виделка або спеціальна фігурна лопатка ²
Риба під майонезом	Порційні шматочки відвареної осетрини, судака та ін. викладаються на нарізаний дрібними кубиками і заправлений майонезом овочевий гарнір, залитийсоусом-майонезом ізжеле	Порцелянове овальне блюдо або рибний лоток	Ложка та виделка або спеціальна фігурналопатка
Краби, лангусти, омари, раки	Подають віджатиими. Окремо подають соус-майонез	Салатник або порцелянова ваза ⁶ . Чашка з водою(зліва від тарілки кожного гостя) для миттярук	Спеціальні щипчики або виделка ³

Овочі натуральні	Подають до страв з риби, м'яса, птиці, як правило, на початку обслуговування. Подаються з харчовим льодом	Скляні, кришталеві чи порцелянові салатники, вази	Столові виделка та ложка ³
Мариновані овочі тагриби	Мариновані огірки, помідори, патисони та інші овочі у власному соку. Подаються як гарнір або закуска до холодних та гарячих м'ясних і рибних страв	Скляні, кришталеві чи порцелянові салатники, вази	Для грибів, помідорів десертна або столова ложка, для інших — столова або закусочна виделка
Салати та вінегрети	Готують з різних овочів, зелені, грибів, м'ясних, рибних продуктів, птиці у відвареному, припущеному, смаженому або консервованому вигляді. Продукти для салатів нарізають соломкою, шматочками, кубиками, кружальцями, змішують і заправляють	Скляні, кришталеві чи порцелянові одно- або багатопорційні салатники, салатні вази	Ложка на салатнику ручкою вправо
Салати- коктейлі	Готують з різних продуктів — овочів, грибів, м'ясних, рибних та морепродуктів, птиці. Мають консистенцію густих коктейлів	Фужери або низькі бокали на підставній тарілці з паперовою серветкою	Десертна ложка на підставній тарілці ручкою вправо
Канале	Невеликі фігурні бутерброди. При приготуванні використовують хліб без скоринки або невеликі фігурні крутони (переважно з листкового тіста) та різні продукти (рибні, м'ясні та ін.)	Кругле (овальне) порцелянове блюдо або невеличка таця, накрите серветкою. Стаканчик зі «шпильками»	Лопатка або «шпильки», встромлені у канале
Корзинки (таргалетки), валовани	Корзинки (таргалетки) готують із здобного або листкового тіста виходом 12—25 г, а валовани — з листкового тіста виходом 20—40 г. Їх заповнюють різними продуктами: корзинки — салатом, паштетом, крабами, кальмарами, валовани — ікрою, сьомгою, куркою, салатом	Кругле фарфорове блюдо, накрите серветкою	Лопатка або виделка та ложка

<i>Гарячі закуски</i>			
Млинці з ікрою, сметаною,маслом	Млинці, завтовшки не менше 3 мм, випікають з обох боків	Порційні сковорідки або баранчики на підставній тарілці з паперовою серветкою. Ікра у кришталевій розетці на іко- рниці, заповненій харчовим льодом, подається на підставній (пиріжковій) тарілці з різною паперовою серветкою. Сметана у соуснику. Масло на пиріжковій тарілці або розетці на підставній тарілці	Виделка для млинців. Лопатка для ікри або чайна ложка, які кладуть на підставну тарілку збоку ручкоювправо. Для масла — спеціальний ніж
Риба, запечена у сметанномусоусі	Припущені шматочки риби, прогріті у паровому соусі з відвареними грибами. Заливають молочним соусом і запікають у кокільницях	Кокільниця	
Жульєн з осетрини,птиці, дичини, грибів	Дрібно нарізані шматочки осетрини, птиці, дичини, грибів, запечені у сметанному соусі в кокотницях (1—2 шт. на порцію)	Кокотниця на підставній тарілці з вирізаною паперовою серветкою ручкою вліво. Ручку оформляють паперовою папільйоткою ⁸	
Фрикадельки у соусі	Обсмажені кульки з котлетної маси, залиті соусом (томатним, червоним основним)	Порційні сковорідки або круглі баранчики на підставній тарілці з паперовою серветкою. На бенкетах подають на багатопорційному блюді'	Столові виделка та ложка

Примітки: ¹ При подаванні холодних закусок стіл сервірують закусочними тарілками та закусочними наборами.

² Набори для розкладання кладуть на лоток так, щоб ручка виступала за край посуду.

³ Набори для розкладання кладуть на страву, подану на блюді або лотку: спершу виделку зубцями вниз, на неї ложку. Їхні ручки повинні виступати за край посуду.

⁴Виделку кладуть на лоток так, щоб ручка виступала за край посуду.

⁵Виделку кладуть на лоток, ложку на підставну тарілку, ніж для масла на край пиріжкової тарілки.

⁶Стіл сервірують виделками для раків, кокотною виделкою або чайною ложкою.

⁷Стіл сервірують закусочною виделкою.

⁸Стіл сервірують кокотною виделкою або чайною ложкою.

Тема 18. Способи подавання перших та других страв, десертів і гарячих напоїв власного виробництва. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі та учасників ділових, культурних та спортивних заходів

Мета – ознайомлення зі способами подавання перших, других страв, десертів та гарячих напоїв власного виробництва; правилами прибирання використаного посуду.

Питання для обговорення:

1. Охарактеризуйте асортимент та коротку характеристику перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
2. Охарактеризуйте особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
3. Охарактеризуйте техніку подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
4. Охарактеризуйте способи подавання супів.
5. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
6. Охарактеризуйте температурний режим подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
7. Охарактеризуйте особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
8. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
9. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Меню дитячих закладів. Організація дозвілля.
10. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі: організація сніданку, «шведського столу», додаткові послуги закладів ресторанного господарства.
11. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів.

Завдання. 1. Засвоїти правила подавання перших страв: класифікація за температурою, підбір спеціалізованого посуду (бульйонні чашки, супниці, горщики) та вимоги до об'єму порцій. 2. Охарактеризувати методи сервірування других страв: підготовка підігрітих тарілок, досервірування столу столовими та рибними наборами, особливості подачі соусів та гарнірів. 3. Визначити послідовність та техніку подачі солодких страв: правила прибирання столу перед десертом, використання креманок та підбір наборів (десертні ложки, лопатки, набори для морозива). 4. Описати основні способи подачі страв в обнос та порціонування: техніка переливання супу з багатопорційного посуду, використання розливної ложки та правила подачі «зліва/справа». 5. Розглянути особливості організації новорічних банкетів: норми декорування залу, зонування простору, специфіка розливу ігристих вин та координація сервісу з розважальною програмою.

Рекомендації щодо порядку виконання роботи

Подача перших страв. Перші страви, зокрема супи, подають після холодних та гарячих закусок. При отриманні супів з роздачі офіціант повинен звертати увагу на їхній зовнішній вигляд, якість подачі та об'єм порції. Правила подачі супів значною мірою залежать

від їхньої структури, консистенції та температури.

Залежно від температури відпуску супи поділяються на гарячі (температура подачі не нижче 75 °С) та холодні (10–14 °С). За способом приготування вони бувають прозорими, заправними, пюреподібними, молочними та солодкими.

Супи подають у різному посуді:

- Заправні супи – у металевих мисках з нержавіючої сталі;
- Прозорі та пюре-супи – у бульйонних чашках;
- При комплексному обслуговуванні – у глибоких столових тарілках;
- На 6–10 порцій – у порцелянових супницях;
- Національні супи – у керамічних горщиках.

Основні способи подачі супів:

1. Глибокі столові тарілки на підносі – офіціант приносить тарілки у зал, накриті серветкою, встановлює на серванті на мілкі столові тарілки та подає гостям. Цей метод менш сучасний, оскільки не дозволяє підтримувати оптимальну температуру страви.

2. Багатопорційна супова миска (порцелянова або нержавіюча) – суп розливають на серванті або підсобному столику в глибокі тарілки, потім ставлять їх на мілкі столові тарілки. Подають справа або зліва відповідною рукою.

3. Однопорційна супова миска – густу частину супу перекладають у тарілку, після чого рідку частину обережно виливають рухом від себе. Розливальну ложку встановлюють на спеціальну тарілку для хліба.

4. Супниця на столі – суп попередньо сервірують у глибокій тарілці на мілкій тарілці; гість сам наливає суп у свою порцію.

5. подача супу в обнос – офіціант ставить супницю на долоню лівої руки поверх серветки, підносить зліва та наливає суп у тарілку гостя.

6. У всіх зазначених способах (крім першого) сметану подають окремо, за замовленням. Додаткові елементи, такі як ватрушки, пампушки, крупеник і сушки, приносять на окремій тарілці.

7. Національні супи у керамічних горщиках – відвідувач може їсти безпосередньо із горщика або перекладати суп у глибоку тарілку; офіціант може сам перелити суп на серванті перед подачею.

8. Прозорі бульйони та супи-пюре в порцелянових чашках – ставлять на блюдце з десертною або бульйонною ложкою, ручка чашки – вліво, ложки – вправо; подають з правого або лівого боку відповідною рукою.

Профітролі до бульйону подають у салатнику на закусочній тарілці з серветкою з лівого боку; при великій кількості порцій – у порцеляновій вазі в полотняній серветці. Бульйон з яйцем подають у бульйонній чашці з яйцем «в мішечок». Бульйон з гарніром (овочі, локшина, пельмені, фрикадельки тощо) подають у чашках об'ємом 300 г; при 400 г – у супових мисках, з подальшим переливанням на підсобному столику. Юшка з розтягаєм подається у бульйонній чашці з блюдцем, розтягай – на тарілці для хліба з лимоном і зеленню.

Холодні супи (окрошки, холодний борщ та ін.) подають аналогічно гарячим супам, додатково подаючи харчовий лід у салатнику. Солодкі супи можуть подаватися як холодними, так і гарячими; сервірування здійснюють десертними глибокими тарілками на мілких десертних, додатково можна подавати бісквітне печиво або пудинг.

Подача других страв. Асортимент других страв значно різноманітний за видами продуктів та способами кулінарної обробки. Перед подачею офіціант досервірує стіл: розкладає столові або рибні набори, ставить мілку тарілку; при замовленні рибних та м'ясних

страв – два набори (рибний і столовий).

Порційні страви подають у металевому одно- або багатопорційному посуді, порційних сковорідках, круглих або овальних баранчиках, а також у керамічних горщиках. У ресторанах першого класу та кафе з обслуговуванням офіціантом допускається подача других страв у мілких столових тарілках, які офіціант ставить перед гостем.

Страви можуть бути оформлені по-різному:

- основний продукт, соус і гарнір – на одному блюді;
- основний продукт і соус на одному блюді, гарнір – окремо;
- основний продукт і гарнір на одному блюді, соус – окремо.

Гарніри та соуси подають гарячими або холодними: гарячі – у металевому посуді, холодні – у порцеляновому. Температура других страв: 60–65 °С у їдальнях, кафе та закусочних із самообслуговуванням; 85–90 °С у ресторанах. Для збереження температури офіціант одночасно з основною стравою подає підігріті мілкі тарілки.

Перед подачею других страв офіціант прибирає посуд з-під закусок та перших страв і досервіровує стіл.

Подача солодких страв. Обід або вечеря завершуються подачею солодких страв, серед яких киселі, компоти, желе, муси, пудинги, запіканки, морозиво тощо. Перед подачею десерту офіціант прибирає весь використаний посуд і столові набори, а за згодою замовника – залишки закуски та хліба.

Більшість холодних десертів (компоти, киселі, фруктові салати, желе, муси, ягоди) подають у металевих або скляних креманках на підставних тарілках з мережевою серветкою, десертною, чайною або спеціальною ложкою для морозива, ручка якої спрямована вправо.

Солодкі страви, порційовані в індивідуальний посуд, подають з правого боку правою рукою. Гарячі десерти подають у металевому посуді, в якому вони були приготовані (порційні сковорідки, круглі або овальні баранчики), або розкладають у глибокі та мілкі десертні підігріті тарілки. Соуси подають окремо в соуснику, молоко або вершки – у молочнику або вершківниці. Температура гарячих солодких страв становить 70–75 °С.

Правила подачі перших, других страв, десертів та гарячих напоїв власного виробництва представлені в таблицях 2–4.

Таблиця 2

Правила подавання перших страв

<i>Назва перших страв</i>	<i>Кулінарна характеристика перших страв, рекомендовані гарніри та соуси, супутні продукти</i>	<i>Посуд для подавання перших страв</i>	<i>Набори для розкладання</i>
Бульйон з яйцем	Готується на м'ясному бульйоні. В якості гарніру використовується очищене яйце, зварене «в мішечок». Окремо подають грінки	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручка вправо. Грінки на пиріжковій тарілці	

Бульйон з овочами	Готується на м'ясному бульйоні. В якості гарніру використовуються різні овочі, нарізані соломкою	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо або супова миска	
Борщик з гострими грінками	Бульйон з кісток з додаванням соку буряка та оцту. Окремо подають гострі грінки (з сиром і томатною пастою)	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо. Грінки на пиріжковій тарілці	
Рибна юшка	Рибний бульйон зі шматком риби. Окремо подають скибочку лимона і дрібно нарізану зелень	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо. Розетка на підставній тарілці	
Щі зі свіжої капусти	Суп з м'ясом і капустою з додаванням пасерованих корінців та цибулі. Окремо подають сметану, зелень кропу або петрушки	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Соусник на підставній тарілці з десертною ложкою ручкою вправо. Розетка на підставній тарілці	Розливна ложка
Борщ український	Суп на м'ясному бульйоні з буряком, картоплею, соловидним перцем, цибулею, заправляють часником, розтертим із зеленню та салом. Окремо подають пампушки, сметану та зелень	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Соусник на підставній тарілці разом з десертною ложкою ручкою вправо. Пиріжкова тарілка	Розливна ложка
Розсольник	Суп на основі бульйону з додаванням огірків, картоплі, білих коренів, моркви та крупи (перлової або рисової). Окремо подають сметану та зелень	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Соусник на підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо	Розливна ложка
Солянка м'ясна	Суп на м'ясному бульйоні з томатом, сметаною, цибулею, каперсами, оливками, огірками, м'ясними продуктами. Окремо подають	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Соусник на підставній тарілці з десертною ложкою ручками вправо. Розетка на підставній тарілці	Розливна ложка

	сметану, маслини та дрібно нарізану зелень		
Суп-пюре курки	з Суп на курячому бульйоні з протертим м'ясом курки, заправлений ліезоном і маслом. Окремо подають грінки з білого хліба. Суп, приготований на основі молока та вермішелі. Заправляють маслом та цукром	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручка вправо. Пиріжкова тарілка для грінка. Підігріта однопорційна супова миска чи глибока тарілка на підставній тарілці, столова ложка	Розливна ложка
Молочний суп з вермішеллю			
Суп-пюре курки	з Суп на курячому бульйоні з протертим м'ясом курки, заправлений ліезоном і маслом. Окремо подають грінки з білого хліба	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручка вправо. Пиріжкова тарілка для грінка	Розливна ложка
Молочний суп з вермішеллю	Суп, приготований на основі молока та вермішелі. Заправляють маслом та цукром	Підігріта однопорційна супова миска чи глибока тарілка на підставній тарілці, столова ложка	
Окрошка збірна м'ясна	Холодний суп на основі хлібного квасу, нарізаних шматочками яловичини, сосисок	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка	Розливна ложка
Юшка з буряків із осетриною	Холодний суп на основі хлібного квасу з додаванням пюре з гички молодого буряка, нашинкованого відвареного буряка, свіжих огірків, зеленої цибулі, відварених яєць, сметани та зелені. Окремо подають порцію відвареної осетрини	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Порцелянове блюдо або лоток, або закусочна тарілка для риби	Розливна ложка
Фруктово-ягідний суп	Суп у вигляді рідкого киселю зі свіжими або консервованими ягодами чи фруктами, рибою чи крупою. Відпускають зі сметаною або вершками	Глибока десертна тарілка або порцелянова супова миска, столова або десертна ложка	Розливна ложка

Таблиця 3

Правила подавання других страв

<i>Назва других страв</i>	<i>Кулінарна характеристика других страв, рекомендовані гарніри та соуси, супутні продукти</i>	<i>Посуд для подавання других страв</i>	<i>Набори для розкладання</i>
Риба, відварена з гарніром	Порції риби, зварені у пряному відварі. Подають з відвареною картоплею. Окремо подають соус польський або голландський	Порцелянове овальне блюдо або овальний баранчик на підставній тарілці, круглий баранчик для картоплі, металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Риба смажена	Порційні шматочки риби, запаніровані борошном та обсмажені на маслі. Гарнір — смажена картопля, овочі, відварені з жиром. Окремо подають соус (червоний основний, томатний, томатний з овочами)	Порцелянове або мельхіорове кругле (овальне) блюдо, металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо. Зліва — тарілка для кісток	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Риба в тісті	Брусочки філе риби маринують 20—30 хв. з додаванням оцту, спецій, зелені, масла; занурюють у рідке тісто (кляр), обсмажують у фритюрі. Окремо подають соус-майонез з корнішонами або томатний	Металеве овальне блюдо. Металевий соусник для томатного соусу (порцеляновий для соусу-майонезу) на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Риба, запечена	Порційні шматочки смаженої риби, запечені у сметанному соусі разом з відвареною картоплею, нарізаною скибочками, відвареним яйцем, смаженими грибами, пасерованою цибулею та соуси, супутні продукти	Порційна мельхіорова сковорідка на підставній тарілці	Ложка та виделка столові
Тільне риби	Рибний фарш з начинкою із цибулі, відварених яєць та грибів, сформований у вигляді напів-місяця, запанірований у сухарях і обсмажений на маслі. Гарнір — картопля	Мельхіорове овальне блюдо. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка
	смажена, зелений горошок. Окремо подають соус томатний		

М'ясо, язик відварені з гарніром	Порційні шматочки відвареного м'яса (язика) з відвареною картоплею, розсипчастими кашами, відвареними овочами, картопляним пюре. Соуси — червоний основний, білий з яйцем	Два металеві круглі баранчики (для основної страви та гарніру) на підставній тарілці або мельхіорове овальне блюдо. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Птиця, дичина, кролик відварені	Відварені тушки нарізають на порції. Гарнір — розсипчасті каші, зелений горошок, відварена картопля. Для качок та гусей — капуста тушкована, яблука печені	Круглий металевий баранчик на підставній тарілці. Гарнір можна подати окремо на круглому блюді	Ложка та виделка столові
М'ясо смажене	Смажені порційні шматки м'яса (1—2 на порцію). Гарнір — картопля, відварена у молоці, складні гарніри, відварені бобові	Мельхіорове овальне блюдо з гарніром	Ложка та виделка столові
Біфштекс з цибулею	Порційний шматок смаженої вирізки з гарніром із смаженої цибулі (фрі). Гарнір — смажена картопля або картопля-фрі, нарізана кружальцями, скибочками	Мельхіорове овальне блюдо або порційна сковорідка на танчику з гарячими вуглинками	Ложка та виделка столові
Філе в соусі з гарніром	Порційний шматок смаженої вирізки, политий соусом з вина. Гарнір — картопля-фрі	Філе — в круглому баранчику на підставній тарілці, гарнір — на порційній сковорідці на підставній тарілці	Ложка та виделка столові
Ромштекс	Порційний запанірований у сухарях смажений шматок м'яса. Подають з овочами або смаженою картоплею	Порцелянове (мельхіорове) овальне або кругле блюдо	Ложка та виделка столові
Котлети натуральні	Корейка з яловичини, свинини чи баранини, нарізана з реберною кісткою. Смажені котлети подають з гарніром з овочів та смаженої картоплі	Порцелянове (мельхіорове) овальне або кругле блюдо	Ложка та виделка столові
М'ясо тушковане	Порційні шматки мяса, відрізані від великого	Круглий баранчик на підставній тарілці	Ложка та виделка столові

	шматка тушкованого м'яса, политі власним соусом. Гарнір — картопля або макарони, різні овочі, розсипчасті каші		
Чанахи	Тушковані у бульйоні баранина, картопля, цибуля, фаршировані курдючним салом з перцем і зеленню баклажанів та помідорів	Одно- або двопорційний глиняний горщик на підставній тарілці	Ложка
Шашлик	Замариновані шматки м'яса, обсмажені на вертелі. Гарнір — свіжі помідори, зелена цибуля, зелень петрушки. Окремо подають соус-ткемалі або томатний гострий	Порцелянове овальне або кругле блюдо. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ніж, виделка
Беф строганов	Соусна страва з дрібно нарізаного м'яса, обсмаженого з цибулею, і заправлена сметаною. Гарнір — смажена картопля	Для м'яса — круглий баранчик на підставній тарілці, для гарніру — порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка
Азу	Соусна страва, до складу якої входять м'ясо, нарізане брусочками, тушковане у томатному соусі з цибулею та часником, обсмаженою картоплею та соленими огірками	Круглий баранчик на підставній тарілці -	Ложка
Плов	Невеликі шматочки баранини тушкують з рисом, томатом та цибулею	Круглий баранчик на підставній тарілці	Ложка
Курчата-табака	Курчата, смажені на сковорідці під пресом. Гарнір — салат або солені овочі з часниковим соусом	Порцелянове (металеве) блюдо або мілка столова тарілка, салатник на підставній тарілці Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо Піала з теплою водою та скибочкою лимона на підставній тарілці, полотняна серветка	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Птиця, дичина, кролик смажені	Порційні шматки птиці, дичини, политі соком, отриманим під час смаження, та маслом, з	Металеве або порцелянове блюдо, салатник на підставній тарілці	Ложка та виделка

	гарніром із смаженої картоплі. Окремо подають салат та огірки		
Котлети по-київськи	Куряче філе з кісточкою, фаршироване охолодженим шматочком масла, запаніроване з подвійною паніровкою і обсмажене у фритюрі. Гарнір — смажена картопля соломкою, зелений горошок	Металеве або порцелянове блюдо, салатник на підставній тарілці	Ложка та виделка
Смажені овочі	Овочі, смажені на сковорідці	Порцелянове кругле блюдо	Ложка
Овочі запечені	Овочі запечені на сковорідці	Порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка
Цвітна капуста відварена	Цвітна капуста, зварена цілим качаном. Окремо подають соус цукрово-масляний або голландський	Баранчик на підставній тарілці. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка
Зелений горошок, консервована кукурудза	Зелений горошок, консервована кукурудза прогріті у баранчику або порційній сковорідці	Круглий баранчик або порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка
Спаржа	Зварені в підсоленій воді палички спаржі, викладені на решітку для спаржі. Окремо подають соус голландський або сухарно-масляний	Решітка для спаржі на підставній тарілці. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка або щипці для розкладання спаржі
Овочі в молочному соусі	Овочі, нарізані кубиками і відварені з додаванням молока. Заправляють маслом	Круглий баранчик або порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка
Крокети картопляні	Відварена протерта картопля з маслом, сформована у вигляді кульок, груш, циліндрів. Пані-рують борошном, сухарями, обсмажують у фритюрі. Можна подати з соусами — томатним або грибним	Металеве блюдо або порційна сковорідка на підставній тарілці. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Вареники, запечені у сметані	Вареники, залиті сметаною, запечені	Керамічний горщик на підставній тарілці	Ложка
Запіканки	Страва, приготована із подрібнених або	Порцелянове кругле блюдо. Металевий соусник на підставній	Лопатка

	пюреподібних продуктів, запечених на деку або сковорідці. Окремо подається соус	тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	
Яєчня з беконем, ковбасою	Смажені на сковорідці яйця з нарізаними шматочками ковбаси або бекону	Порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка та виделка
Омлет	Яйця, змішані з молоком, підсмажені на сковорідці	Сковорідка на підставній тарілці	Ложка та виделка

* Перед подаванням других страв стіл сервірують столовими наборами (за винятком рибних страв, для яких стіл сервірують рибними наборами) та мілкими столовими тарілками.

Таблиця 4

Правила подавання солодких страв

<i>Назва солодких страв</i>	<i>Кулінарна характеристика солодких страв, рекомендовані гарніри та соуси, супутні продукти</i>	<i>Правила та посуд для подавання солодких страв</i>	<i>Набори для розкладання</i>
Пудинг	Страва, приготована із рису, сухарів та інших продуктів з додаванням молока і яєць. Запікають у спеціальних формах. Фруктовий або ягідний соус	Десертна тарілка при індивідуальному або порцелянове чи мельхіорове кругле блюдо при груповому обслуговуванні. Соусник (ручкою вліво) на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Лопатка, чайна ложка
Суфле	Легкий пиріг зі збитих білків, жовтків, розтертих з цукром, борошна та ароматичних продуктів. Окремо подають вершки або молоко	Порційна сковорідка на підставній тарілці, накрита паперовою серветкою. Соусник або молочник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Лопатка, чайна ложка
Каша	Молочна солодка манна каша, запечена на сковорідці. Окремо подають абрикосовий соус	Порційна" сковорідка на підставній тарілці з паперовою серветкою. Соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Столова ложка, чайна ложка
Яблука в тісті	Очищені яблука занурюють у рідке тісто і обсмажують. Перед відпуском посипають цукровою пудрою	Десертна тарілка при індивідуальному або порцелянове чи мельхіорове кругле блюдо при груповому обслуговуванні	Виделка та ложка, щипці

Компот	Готують зі свіжих чи консервованих фруктів та ягід у сиропі з додаванням цукру	Креманка на підставній тарілці, десертна ложка	
Киселі	Готують на основі пюре різних ягід і фруктів, соків і сиропів, а також з молока, квасу з додаванням розведеного у воді крохмальної цукру. Перед подаванням поливають ягідним сиропом або окремо подають холодне кип'ячене молоко, вершки	Креманка на підставній тарілці. Соусник або молочник на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	Чайна ложка
Желе	Готують на основі фруктовоягідних соків, сиропів з додаванням желатину, а також лікеру або десертного виноградного вина. Підготовлене желе пере-	Креманка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	Фігурна лопатка
	ливають у формочки і охолоджують. Подають без формочок		
Мус	Готується так, як і желе, але при охолодженні збивається у пухку масу. Перед відпусканням поливають сиропом	Креманка або глибока десертна тарілка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	
Самбук	Готують з абрикосового або яблучного пюре з додаванням желатину, яєчних білків і цукру	Креманка або глибока десертна тарілка на підставній тарілці, десертна ложка	
Крем	Готується на основі збитих густих вершків з додаванням цукру, желатину, яєчно-молочної суміші, ароматичних і смакових продуктів	Креманка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	
Морозиво «Сюрприз»	На овальне металеве блюдо викладають випечений бісквіт, зверху на нього кладуть нарізані апельсини або консервовані фрукти, кульки морозива і з боків накривають шарами бісквіту. На виріб з кондитерського мішка випускають збиті білки з цукровою пудрою. Швидко запікають і подають. Перед подаванням на краї блюда наливають підігрітий коньяк і запалюють	Мельхіорове овальне блюдо. Стіл сервірують підставнимита мілкими десертнимитарілками та десертними ножем і виделкою	Фігурна лопатка

Морозиво десертне	Морозиво подають з різними наповнювачами: консервованими фруктами, горіхами, сиропами, варенням	Креманка на підставній тарілці, ложка для морозива	
Парфе	Морозиво, приготоване із густих вершків, збитих з цукром, у спеціальній формі. Додають різні смакові та ароматичні продукти	Кругле блюдо. Глибока десертна тарілка або креманкана підставній тарілці, десертна ложка	
Фрукти	Помиті та висушені фрукти	Багатопорційна ваза	
Салат фруктовий	Очищені та нарізані фрукти, залиті цукровим сиропом	Креманка на підставній тарілці, десертна ложка	
Ягоди натуральні	Ягоди з черешками миють, просушують на решеті. Окремо подають цукрову пудру	Десертна тарілка або креманка на підставній тарілці. Розетка на підставній тарілці	

Рекомендації щодо порядку виконання роботи

Обслуговування новорічних вечорів

У новорічну ніч ресторанний зал повинен виглядати святково, урочисто та сучасно, з дотриманням сучасних принципів естетики та безпеки. У залі встановлюють ялинку висотою 2–3 м, прикрашену 50–70 іграшками та 15–20 енергоефективними світлодіодними гірляндами, передбачають динамічне або статичне світлове оформлення, а також декоративні елементи у вигляді 5–10 гірлянд, 3–5 ялинкових композицій та 2–3 флористичних аранжувань. При оформленні слід враховувати принципи зонування простору з проходами 1,2–1,5 м, що дозволяє забезпечити комфорт гостей та безпечний рух обслуговуючого персоналу.

У рамках святкового вечора організують розважальну програму, що може включати живу музику (1–2 колективи), діджейські сеті, тематичні інтерактиви, новорічні лотереї та конкурси (3–5 за вечір). Вартість розважальної програми може бути включена у загальну вартість святкового меню. Важливо забезпечити прозоре та чітке інформування гостей щодо формату розваг і їх вартості.

Столи сервірують високоякісним посудом та столовим приладдям (1 тарілка, 1 ніж, 1 виделка, 1 ложка, 1 десертна ложка, 1 келих для вина та 1 бокал для шампанського на одного гостя). Сучасна практика передбачає використання столової білизни з нейтральними або тематичними принтами (зокрема, новорічними мотивами), відповідних серветок (2 на гостя) та свічників із безпечними декоративними свічками (2–3 свічки на столі). Меню на новорічну ніч включає 5–7 закусок, 2–3 гарячі страви, 2–3 десерти, а також високоякісні ігристі вина та шампанське (1 пляшка на 3–4 гостей). Обслуговуючий персонал повинен забезпечити високий рівень сервісу, увагу до деталей та комфорт гостей протягом усього вечора.

Гостей зустрічає метрдотель у парадній формі, проводить їх до столу та вітає зі святом, створюючи атмосферу урочистості. Обслуговування зазвичай триває з 23:00 до 5–6:00 ранку, залежно від програми. За 5 хвилин до початку новорічного відліку офіціанти підготовляють ігристі вина, розливають їх у кришталеві бокали за 2 хвилини до опівночі. Інтервали між подачею закусок та гарячих страв визначаються побажанням гостей, однак рекомендується подавати страви одночасно на всі столи (16–24 гостей за столом) для підтримання температурного режиму та рівного обслуговування.

Порядок оформлення замовлень аналогічний стандартним бенкетам, однак новорічна ніч вимагає врахування додаткових особливостей:

- національні традиції замовника;
- порядок зустрічі та розсадження гостей;
- час та спосіб подачі ігристих вин;
- місце для квітів та подарунків;
- графік подачі гарячих та холодних страв;
- графік роботи музичного супроводу або шоу-програми;
- необхідність організації десертного фуршету (1 стіл на 20–30 гостей);
- особливості розсадження дітей (1 стіл на 4–6 дітей);
- загальна тривалість святкування;
- організація транспортного забезпечення для гостей у нічний час (10–20 авто або автобусів).

Сучасна практика весільних та новорічних банкетів передбачає розташування аванзалу з нарядним килимом (2×3 м), на якому встановлюють журнальний або декоративний стіл із композицією з квітів та підносом з ігристим вином або горілкою для символічної зустрічі. Молодят зустрічають батьки, що символізує традицію привітання на порозі дому, після чого відбувається зустріч гостей. Офіціанти забезпечують розстановку квітів, оформлення подарунків та підтримання порядку на столах.

Основні правила сервісу включають подачу страв у відповідності до сучасних стандартів: гарячі страви подають одночасно на всі столи, десерти та напої подаються у порціонованому вигляді з урахуванням естетики та температурного режиму (гарячі страви 60–65 °С, холодні напої 8–12 °С), а сервірування столів здійснюється з дотриманням принципів зонування, безпечного руху та ергономіки.

Для дітей та гостей, що запізнилися, організовується окреме сервірування (1–2 столи по 6–8 осіб). Офіціанти та метрдотель допомагають розсадити гостей, не порушуючи загальної організації вечора. Тости та привітання здійснюються за черговою під контролем ведучого, що забезпечує організованість свята. Оптимальна конфігурація столів — групи по 16–24 гостей з достатніми проходами 1,2–1,5 м, що полегшує пересування та сприяє соціалізації.

На українських святкуваннях великого значення набуває презентація кондитерських виробів. З метою збереження їх естетичного вигляду організовується десертний фуршет на окремому столі (на 20–30 гостей) з використанням триярусних підставок, декоративних серветок, підносів та ваз. Сервірування здійснюється за принципом фуршетного столу, з можливістю подачі гарячих напоїв (кава, чай — 1 порція на гостя) окремо на підносах.

Обслуговування ювілеїв

При організації ювілейних бенкетів (вікові — 50, 60, 75 років; творчі — 25, 50 років діяльності) меню узгоджується заздалегідь, з визначенням форми столів, оформлення залу, програми музичного супроводу та сценарію святкування.

При складанні меню враховують переважно літніх та похилого віку гостей, що визначає вибір легких закусок (4–6 видів), гарячих страв (2–3 позиції), напоїв із помірним вмістом алкоголю. Винна карта повинна включати легкі вина та настоянки, горілку з пониженою міцністю (до 30%). Десерти пропонуються низькокалорійні, із включенням фруктів та натуральних інгредієнтів. Гарячі напої — слабка кава, не міцний чай, трав'яні відвари.

Оформлення залу та головного столу має відповідати тематиці ювілею. Білий текстиль, флористичні композиції з урахуванням уподобань замовника та статі гостей, використання

декоративних елементів (свічники, серпантин, стрічки, надувні кулі) створюють урочисту атмосферу. Для срібного та золотого ювілею переважно використовують квіти білого кольору (тройнди, хризантеми, гвоздики, ромашки, білі лілії, кали), для творчих ювілеїв — різноманітні сезонні квіти з додаванням декоративної зелені.

Невід’ємним елементом обслуговування є подача аперитивів та організація сервірування за сучасними принципами: порціоновані страви, одночасна подача гарячих страв, контроль температури та естетики.

Святковий стіл на Новий рік та Різдво в різних країнах

У Європі святковий стіл традиційно включає 3–5 видів пиріжків з різними начинками (риба, м’ясо, фрукти), 2–3 види пельменів, смажене порося з гарнірами (200–300 г на порцію), квашену капусту та капусту провансаль, приготовану із суміші квашеної капусти, винограду, чорносливу, журавлини, маринованих яблук, олії та цукру.

Сучасні ресторани готують цікаві страви, наприклад, запечену картоплю (1 шт. на 1–2 гостей) з начинкою із грибів, дрібно нарізаного м’яса чи птиці, гарбуз, обсмажений на вершковому маслі, супи з копченої сочевиці з курячим бульйоном, овочами.

У Великобританії 24 грудня діти лягають спати о 20:00–21:00, а дорослі відвідують ресторани, паби та дискотеки, залишаючи на столі лікер та випічку для святкового настрою. 25 грудня відбувається традиційний різдвяний сніданок із індичкою (1 порція на 6–8 осіб), запеченими овочами та десертами.

У Франції Різдво супроводжується багатогодинними вечерьми (21:00–06:00) із морепродуктами, печінкою качки, дичиною та десертами, наприклад різдвяним «поліном».

В Італії святковий стіл включає супи з тортеліні, рибні страви, фаршировану птицю та невеликі десерти. Новий рік у містах Італії супроводжується масовими святкуваннями та стравами, такими як дзампоне або бараняча нога з гарнірами.

У Мексиці різдвяні свята починаються 16 грудня: готують томаліс, індичку з рисом і фаршем із арахісу та родзинок, енчиладос та мачос. Святковий стіл прикрашають квіткою «Ноче буена». Святкування триває до 6 січня — Королівського дня, після якого розподіляють подарунки.

В Україні святкування Різдва менш тривале та більш спокійне, з меншим числом святкових днів (2–3 дні) та акцентом на сімейні традиції.

Тема 19. Особливості обслуговування туристів та пасажирів на транспорті

Мета – ознайомлення з особливостями обслуговування туристів та пасажирів на транспорті

Питання для обговорення:

1. Особливості обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.
2. Обслуговування туристів у дорозі.
3. Розрахунок за харчування.
4. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.
5. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.
6. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.
7. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

Завдання. 1. Опишіть основні форми обслуговування туристів та пасажирів на транспорті та поясніть, чому важливе дотримання санітарних норм. 2. Складіть план обслуговування пасажирів у поїзді на відстань 5 годин з урахуванням доставки кулінарної

продукції, дієтичних страв та зручного розрахунку за харчування. 3. *Ситуаційна задача*: Пасажир літака замовив спеціальне дієтичне меню. Які дії повинен виконати персонал, щоб забезпечити обслуговування без порушень санітарних норм та безпеки? 4. Запропонуйте інноваційний спосіб обслуговування туристів на автобусному маршруті тривалістю 8 годин, включаючи доставку страв, інформаційно-консультативні послуги та забезпечення комфорту пасажирів. 5. Опишіть організацію харчування пасажирів на водному транспорті: технологія підготовки та зберігання продуктів на судні, сервірування кают та столових, порядок подачі напоїв і страв під час круїзів та річкових перевезень.

Тема 20. Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах, за місцем роботи та навчання

Мета – ознайомлення з організацією харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах, за місцем роботи та навчання

Питання для обговорення:

1. Організація харчування споживачів у торгових комплексах.
2. Організація харчування і дозвілля в торговельно-розважальних комплексах.
3. Характеристика закладів швидкого обслуговування.
4. Загальні вимоги до організації харчування працівників.
5. Організація дієтичного харчування.
6. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання.

Завдання. 1. Опишіть основні форми обслуговування та поясніть значення санітарних норм. 2. Складіть план обслуговування співробітників або студентів у комплексі на 5 годин (підготовчий етап, подача та обслуговування, розрахунок за харчування). 3. *Ситуаційна задача*. Студент замовив дієтичне меню в їдальні торговельного комплексу. Запишіть дії персоналу (4 етапи). 4. *Опишіть* інноваційний спосіб обслуговування туристів на 8-годинному автобусному маршруті.

ПИТАННЯ ПІДГОТОВКИ ДО ЗАЛІКУ

1. Визначте предмет та головну мету дисципліни «Ресторанна справа та кейтеринг».
2. Охарактеризуйте завдання дисципліни та їх зв'язок з іншими навчальними дисциплінами.
3. Проаналізуйте роль організації ресторанного господарства в умовах ринкової економіки.
4. Охарактеризуйте розвиток науки та практики організації роботи закладів ресторанного господарства.
5. Розкрийте роль спеціалістів у підвищенні ефективності роботи закладів ресторанного господарства.
6. Дайте визначення поняттю «послуга ресторанного господарства».
7. Охарактеризуйте процес обслуговування в закладах ресторанного господарства.
8. Проаналізуйте основні умови обслуговування та їх вплив на якість послуг.
9. Визначте вимоги до безпечності та екологічності послуг ресторанного господарства.
10. Охарактеризуйте функції ресторанного господарства.
11. Охарактеризуйте основні принципи ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності.
12. Проаналізуйте стан інфраструктури ресторанного господарства в Україні.
13. Охарактеризуйте історію розвитку підприємств ресторанного господарства.
14. Визначте сучасне місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.
15. Проаналізуйте особливості діяльності сучасних закладів ресторанного господарства.
16. Розкрийте номенклатуру основних і додаткових послуг залежно від параметрів закладу.
17. Охарактеризуйте загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
18. Розкрийте законодавчу організацію підприємств ресторанного господарства.
19. Проаналізуйте основні правила роботи закладів ресторанного господарства.
20. Охарактеризуйте комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
21. Визначте організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства.
22. Опишіть порядок організації та реєстрації товариства.
23. Проаналізуйте особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
24. Охарактеризуйте класифікацію підприємств ресторанного господарства.
25. Поясніть особливості діяльності ресторану, їдальні та кафе як типів підприємств.
26. Визначте технологічний процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
27. Охарактеризуйте основні методи обслуговування в закладах ресторанного господарства.
28. Проаналізуйте види обслуговування споживачів та їх класифікацію.

29. Охарактеризуйте форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.
30. Визначте відмінності між самообслуговуванням і обслуговуванням офіціантами.
31. Проаналізуйте змішані форми обслуговування та їх практичне застосування.
32. Поясніть поняття «метод», «вид» та «форма обслуговування».
33. Охарактеризуйте функції закладів ресторанного господарства щодо обслуговування споживачів.
34. Охарактеризуйте типи закладів ресторанного господарства та вимоги до них.
35. Проаналізуйте особливості організації і управління рестораном.
36. Охарактеризуйте заготівельні підприємства та їх види діяльності.
37. Проаналізуйте особливості організації їдальні як типу підприємства.
38. Охарактеризуйте ресторан та бар як типи підприємств ресторанного господарства.
39. Визначте особливості організації кафе, кафетерію та закускової.
40. Проаналізуйте діяльність підприємств швидкого обслуговування та кейтерінг.
41. Проаналізуйте роль бажання гостя у формуванні концепції ресторану.
42. Охарактеризуйте основи психології гостя та ефективні тренінги персоналу.
43. Визначте складові ринкової концепції ресторану та основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.
44. Проаналізуйте основні напрями залучення та утримання постійних відвідувачів.
45. Визначте види меню для різних типів закладів ресторанного господарства та спеціальних заходів.
46. Проаналізуйте методологічні принципи формування та розробки меню.
47. Охарактеризуйте критерії оцінки якості меню для різних типів закладів.
48. Визначте призначення та характеристику меню, прейскуранту, карти вин та напоїв.
49. Проаналізуйте організацію постачання продуктами та матеріально-технічними засобами у закладах ресторанного господарства.
50. Охарактеризуйте оперативне планування, організацію складських приміщень, тарного господарства та автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції.

ПИТАННЯ ПІДГОТОВКИ ДО ІСПИТУ

1. Дайте визначення термінам: «ресторанне господарство», «заклад ресторанного господарства», «підприємство ресторанного господарства».
2. Функції закладів ресторанного господарства.
3. Номенклатура основних і додаткових послуг залежно від параметрів закладу.
4. Охарактеризуйте складові успіху ресторатора.
5. Інструменти, які використовують ресторатори у конкурентній боротьбі.
6. Охарактеризуйте загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
7. Дайте визначення термінам: «франчайзинг», «франчайзер», «франчайзі».
8. Особливості створення ресторанних мереж.
9. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика.
10. Дайте визначення термінам: «франшиза», «франчайзинговий

пакет для ПРГ».

11. Етапи відкриття нового закладу ресторанного господарства.

12. Охарактеризуйте незалежні ресторани.

13. Охарактеризуйте принципи розміщення закладів ресторанного господарства.

14. Дайте визначення термінам: «індивідуальне підприємство», «сімейне підприємство», «приватне підприємство».

15. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. Порядок організації та реєстрації товариства.

16. Дайте визначення термінам: «колективне підприємство», «державно-комунальне підприємство», «державне підприємство».

17. Загальні принципи діяльності підприємств ресторанного господарства.

18. Класифікація підприємств ресторанного господарства.

19. Дайте визначення термінам: «спільне підприємство», «підприємство з іноземними інвестиціями», «іноземне підприємство».

20. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

21. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства.

22. Охарактеризуйте комплекс послуг закладів ресторанного господарства.

23. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до послуг ЗРГ.

24. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства.

25. Охарактеризуйте класифікацію ЗРГ за торговельною ознакою.

26. Дайте визначення термінам: «ресторан», «повносервісний ресторан», «спеціалізований ресторан».

27. Поняття про роздрібну торгівлю в ЗРГ, особливості діяльності.

28. Охарактеризуйте класифікацію ЗРГ за видами економічної діяльності.

29. Охарактеризуйте різновиди ресторану.

30. Організація постачання. Вибір постачальника.

31. Охарактеризуйте класифікацію ЗРГ за ознакою комплексу продукції і послуг.

32. Охарактеризуйте класи на які поділяються ресторани за ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг.

33. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього. Організація приймання продовольчих товарів.

34. Охарактеризуйте класифікацію ЗРГ за характером контингенту.

35. Дайте характеристику різновидам і класифікації кафе.

36. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємств.

37. Охарактеризуйте класифікацію ЗРГ залежно від часу функціонування або за сезонністю та потужністю.

38. Дайте характеристику різновидам бару.

39. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства.

40. Охарактеризуйте різновиди їдалень і буфетів.

41. Характеристика ряду вимог які висуваються до закладів ресторанного господарства.

42. Призначення, компонування складських приміщень.

43. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства (групи приміщень).

44. Охарактеризуйте вимоги до проектування груп приміщень.

45. Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання.

46. Охарактеризуйте виробничу інфраструктуру закладів ресторанного господарства.
47. Дайте визначення терміну «виробничий цикл».
48. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари.
49. Загальна характеристика оперативного планування (виробничий процес).
50. Нормативна і технологічна документація закладів ресторанного господарства (збірник рецептур страв і кулінарних виробів, галузеві стандарти, технічні умови, технологічні інструкції, стандарти підприємств).
51. Раціональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства.
52. Охарактеризуйте вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства (робоче місце).
53. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.
54. Організація роботи овочевого цеху.
55. Охарактеризуйте вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.
56. Характеристика графіків виходу на роботу.
57. Організація роботи м'ясного цеху.
58. Охарактеризуйте сутність, задачі та методи нормування праці (норма часу, норма виробітки, норма обслуговування, норма чисельності і управління).
59. Класифікація витрат робочого часу.
60. Організація роботи рибного цеху.
61. Організація постачання, складського і тарного господарства закладах ресторанного господарства.
62. Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.
63. Організація роботи кондитерського цеху.
64. Лізинг, як спосіб виробничого інвестування. Види лізингу.
65. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства.
66. Організація роботи доготовочного цеху.
67. Види логістики в закладах ресторанного господарства.
68. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства.
69. Організація роботи холодного цеху.
70. Організація зберігання сировини і продуктів.
71. Організація тарного господарства.
72. Організація роботи гарячого цеху.
73. Організація роботи кулінарного цеху.
74. Охарактеризуйте загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
75. Етапи відкриття нового закладу ресторанного господарства.

КОМПЛЕКСНЕ ПРАКТИЧНЕ ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Комплексне практичне індивідуальне завдання з дисципліни “Ресторанна справа та кейтеринг” виконується самостійно кожним студентом. Підготовка завдання здійснюється на основі опрацьованої літератури та зібраної інформації в мережі Інтернет, її аналізу та формулювання висновків. КППЗ оформляється у відповідності з встановленими вимогами. Виконання КППЗ є одним із обов'язкових складових модулів залікового кредиту з дисципліни “Ресторанна справа та кейтеринг”.

Завдання виконання комплексного практичного індивідуального завдання полягає у виявленні, аналізі та оцінці технологічних операцій та процесів, які відбуваються під час виробництва харчової продукції в умовах закладів ресторанного господарства *(на вибір студента)*.

В індивідуальній роботі студенти повинні показати:

- правильне розуміння поставленого завдання;
- вміння працювати з літературними джерелами та використовувати інформаційні ресурси й матеріали;
- висловлювати свої думки з актуальних питань і робити обґрунтовані висновки на основі проведеного аналізу;
- можливість використовувати теоретичні знання, отримані на лекціях, застосовувати сучасні методи дослідження з використанням таблиць, графіків, діаграм та інших графічних зображень.

Варіанти КППЗ з дисципліни “Ресторанна справа та кейтеринг” передбачає виконання дослідницької роботи. Загальна тема комплексна практичні індивідуальна робота – «Розвиток ресторанного господарства на території» (обрати одну із областей України, туристичний регіон, туристичний центр України).

Індивідуальна робота має такий типовий план:

1. Стан ресторанного господарства та динаміка його розвитку в межах досліджуваної території
2. Організаційно-функціональна характеристика ресторану «_____» (обрати конкретний заклад ресторанного господарства).
 - 2.1 Концепція закладу ресторанного господарства.
 - 2.2. Функціональна організація приміщень закладу ресторанного господарства.
 - 2.3. Аналіз меню закладу ресторанного господарства.
 - 2.4. Організація матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства.
3. Перспективи розвитку ресторанного господарства на території ... на прикладі ресторану «_____».

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Громик О. М. Ресторанна справа та кейтеринг [Текст] : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної та заочної форм навчання. Луцьк : Луцький НТУ, 2025. 117 с.

2. Громик О. М. Ресторанна справа та кейтеринг. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної та заочної форм навчання. Луцьк : Луцький НТУ, 2025. 26 с.

Основна література

3. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». – Київ: Держспоживстандарт України. - 2004.

4. Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів : Закон України від 22.07.2014 р. № 1602 – VII // Голос України від 19.09.2014 № 179.

5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України. – 1998. – № 19. – Ст. 98. – (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 67-VIII від 28.12.2014 р. // Відомості Верховної Ради України. – 2015. – № 4. – Ст. 19). –(Редакція від 20.09.2015 р.).

6. Архіпов В. В., Іванникова Т. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3 - ге видання: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2019. 280 с.

7. Брич В. Я. (заг. ред.) Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2024. 484 с.

8. Громик О. М., Бондарчук Л. Ф. Інтеграція принципів безпечної життєдіяльності й гігієнічних стандартів у систему управління закладом ресторанного господарства // *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука»*. Серія: Економічні науки. 2025. № 10. DOI: <https://doi.org/10.25313/2520-2294-2025-10>.

9. Матвійчук Л. Ю., Громик О. М., Ярошевич С. Регіональні особливості безпечності та якості продукції ресторанного господарства України // *Економічні науки*. Серія «Регіональна економіка» : зб. наук. праць. 2025. Вип. 22 (87). С. 294–303.

10. Громик О. М., Лепкий М. І., Бондарчук С. Ф., Подоляк В. М. Технологічні інновації та сучасне устаткування ресторанного господарства у забезпеченні гігієнічних і безпекових вимог // *Наукові перспективи*. Серія «Економіка». 2025. Вип. 11 (65). С. 704–719. DOI: [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-11\(65\)-704-714](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-11(65)-704-714).

11. Громик О. М., Ярошевич Т. С., Подоляк В.М. Впровадження системи НАССР

як інструмент підвищення безпечності харчування у закладах ресторанного господарства // *Комунальне господарство міст*. Серія: Економічні науки : наук.-техн. зб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2025. Т. 7, № 195. С. 34–39. DOI: <https://doi.org/10.33042/3083-6735-2025-7-195-34-39>.

12. Подоляк В. М., Лепкий М. І., Громик О. М. Інноваційні аспекти проектування, устаткування та технологій ресторанної справи // *Інфраструктура ринку*. 2025. Вип. 87. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastruct87-39>.

13. Громик О. М., Семенда О.В. Тенденції споживання м'яса в Україні: реалії та проблеми розвитку [стаття]. *Комунальне господарство міст: Науково-технічний збірник: Серія: Економічні науки.* – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова. 2023. випуск 5 (179). С. 20–26. <https://khg.kname.edu.ua/index.php/khg/issue/view/149>.

14. Громик О. М. Оцінювання стану розвитку готельного бізнесу в Україні [стаття] // *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting. Innovation: наук. зб.* / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. цент КНУКІМ. 2022. Т. 5, № 1. С. 52–62. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/15613>

15. Громик О. М. Аналіз сучасного стану кавової індустрії в Україні [стаття] // *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації = Restaurant and hotel consulting. Innovation: наук. зб.* / Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ: Вид. цент КНУКІМ. 2022. Т. 5, № 2. С. 250–266. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/16166>

16. Громик О. М. Перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Актуальні проблеми сучасної освіти та науки в контексті євроінтеграційного поступу : матеріали доп. учасників Міжнар. наук.–практ. конф. (Луцьк, 21–22 трав. 2020 р.) / упоряд. О. А. Бундак, Т. Й. Жалко, Н. Г. Конон. Луцьк : ЛІРоЛ Ун-ту “Україна”, 2020. С. 225–227.

17. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів. (теорія та практика): підручн. Київ: Центр навч. літ., 2019. 304 с.

Додаткова

18. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу /Упорядники: Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2019. – 440 с.

19. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К. 2019. 388 с. .

20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. К.: Центр учбової літератури, 2019. 579 с.

21. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / Укл. Г.Я. Круль. Чернівці: Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2020. 495 с.

22. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. 307 с.

23. Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д. та ін. Особливості ресторанного

сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. Харків : Світ книг, 2019. 288 с.

24. HoReCa: Том 2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.

25. Якименко-Терещенко Н. В. (ред.) та ін. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1 : навч. посібник. Харків : НТУ «ХПІ», 2022. 549 с.

26. Якименко-Терещенко Н. В., Жадан Т. А., Кармінська-Белоброва М. В. [та ін.] Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібник. Харків : НТУ «ХПІ», 2024. 365 с.

Інформаційні ресурси

27. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>

28. Законодавство України . URL : <http://rada.gov.ua/>

29. Закон України про туризм : веб-сайт. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>

30. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>

31. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>

32. Abdelaal, K., Musthafa, J., & Halid, H. (2022). HRM practices in digital era and its positive impact on environmental performance within hotel industry. *Socialbusiness Journal*, 3(2). <https://doi.org/10.55862/asbjV3I2a001>

33. Binesh, F., & Baloglu, S. (2023). Are we ready for hotel robots after the pandemic? A profile analysis. *Computers in Human Behavior*, 147, 107854. <https://doi.org/10.1016/j.chb.2023.107854>

Р 43 Ресторанна справа та кейтеринг. Методичні вказівки до виконання практичних завдань для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань J Транспорт та послуги, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг денної та заочної форм навчання / укладач: Громик О. М. – Луцьк : ЛНТУ, 2025. – 67 с.

Комп'ютерний набір
Редактор

О. М. Громик
О. М. Громик

Підп. до друку «__» _____ 2025 р. Формат 60x84/16. Папір офс.
Гарн. Таймс. Ум. друк. арк. 3,25.
Тираж 10 прим.

Відділ іміджу та промоцій
Луцького національного технічного університету
43018, м. Луцьк, вул. Львівська, 75
Друк – ВІП ЛНТУ