

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут економіки та управління

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

**Організація ресторанного господарства**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**  
**до виконання практичних занять та самостійної роботи**

для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної форми навчання

М И К О Л А Ї В  
2021

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 30.08.2021р., протокол № 1.

Укладач:

І. О. Банєва – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

О.І . Петрова – кандидат с.-г. наук, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет;

В. Г. Токар – директор ТОВ «Роша», власник ресторану "Le Roi", готельного комплексу "Hotel Palace Ukraine".

## Зміст

	ПЕРЕДМОВА	4
1	Структура навчальної дисципліни	5
1.	Модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства	6
2.	Модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства	13
3.	Модуль 3. Особливості процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів	19
4.	Модуль 4. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	21
5.	Завдання для самостійної роботи	24
	Список рекомендованих джерел	25
	Додатки	27

## ПЕРЕДМОВА

Методичні вказівки для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни “Організація ресторанного господарства” розроблено відповідно до навчальних планів спеціальності та програми навчальної дисципліни.

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

Головна мета курсу «Організація ресторанного господарства» сформувати фахові компетентності стосовно організації та управління технологіями та процесами в ресторанному господарстві з надання основних та додаткових послуг; на визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства в умовах раціоналізації процесів сервісо-виробничого процесу. Дисципліна спрямована на формування навичок кваліфікованого фахівця в галузі ресторанного господарства, який може виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі організації діяльності у сфері ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення дисципліни “Організація ресторанного господарства” здобувач вищої освіти має одержати необхідні знання та вміння з теорії та практики організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, зокрема з таких питань: основи організації ресторанних закладів як ланки з надання послуг; принципи організації процесів обслуговування споживачів послуг у ресторанах; методи й форми організації обслуговування споживачів у ресторанах; способи й правила подавання страв і напоїв; особливості організації обслуговування банкетів і прийомів; особливості обслуговування туристів з різних країн світу; якість товарів і послуг ресторанного господарства; конкурентоспроможність товарів і послуг закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістові модулі		Зміст модуля		Обсяги годин				
№	назва	№	назва	ЛЗ	ПЗ	СР	К	разом
	2	3	4	5	6	7	8	9
	Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства	1	Історія розвитку закладів ресторанного господарства	1		2		3
		2	Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства основних типів і класів	2		2		4
		3	Характеристика типів закладів ресторанного господарства	2		2		4
		4	Характеристика торговельних приміщень та їх обладнання	2		2		4
		5	Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни.	2	4	2		8
		6	Види меню та їх характеристика	2	4	2		8
		7	Основи раціональної організації праці	2	4	2		8
Контрольна робота по модулю 1					2			2
Всього за модуль 1				<b>13</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		<b>41</b>
2	Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства	8	Загальна характеристика методів і форм обслуговування.	2	2	2		6
		9	Обслуговування бенкетів	2	2	2		6
		10	Організація кейтерингового обслуговування	2	2	2		6
		11	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	1		2		3
Контрольна робота по модулю 2					2			2
Всього за модуль 2				<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>23</b>
3	Особливості процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів	12	Організація обслуговування в ресторанах	2	2	1		5
		13	Організація обслуговування в барах	2	2	1		8
		14	Організація обслуговування у кав'ярні	2	2	1		5
		15	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських спортивних заходів	1	1	2		4
		16	Організація обслуговування в торіпельних комплексах	1	0,5	2		3,5
		17	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	1		2		3

		18	Організація обслуговування в закладах з чайною концепцією	1		2		3
		19	Організація обслуговування в закладах при готелі	1	0,5	2		3,5
		20	Особливості обслуговування туристів	1	1	2		4
Контрольна робота по модулю 3					2			2
Всього за модуль 3				<b>12</b>	<b>10</b>	<b>15</b>		<b>37</b>
4	Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	21	Підготування до обслуговування споживачів у ресторанах	2		1		3
		22	Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства.	2		1		3
		23	Правила подавання страв і гарячих напоїв.	1	2			3
		24	Обслуговування гостей напоями.	1	2			3
		25	Організація постачання. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	2	2	1		5
Контрольна робота по модулю 4					2			2
Всього за модуль 4				<b>8</b>	<b>8</b>	<b>3</b>		<b>19</b>
Курсова робота							<b>30</b>	<b>30</b>
<b>Разом годин по навчальній дисципліні</b>				<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>150</b>

## ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

### Модуль 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства

#### **Заняття 1. Тема. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства основних типів і класів**

##### **Питання для обговорення**

1. Організаційно-економічні особливості виробничо-торгової діяльності ресторанних закладів.

2. Вимоги до закладів ресторанного господарства (ДСТУ 4281-2004)

3. Сучасні тенденції розвитку ринку ресторанних послуг.

4. Особливості підприємницької діяльності в масовому харчуванні.

5. Раціональне розміщення закладів ресторанного господарства в функціональних зонах міста

##### **Завдання:**

1. Продумати і записати, які фактори та процеси сучасного життя актуалізують розвиток ресторанного бізнесу.

2. Обґрунтувати, яку роль відіграє ресторанне господарство в сучасному суспільстві.

#### **Заняття 2. Тема. Характеристика типів закладів ресторанного господарства (2 години)**

1. Ознайомитись з нормативно-правовим забезпеченням функціонування ресторанних закладів в Україні

2. Вивчити класифікацію закладів ресторанного господарства за ДСТУ 4281 – 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” [Електронне джерело]. – Режим доступу-<https://fort.crimea.com/useful/arhiv/55-obshchepit/reglamentiruyushchie-dokumenty/gosty/635-zakladi-restorannogo-gospodarstva-klasifikatsiya-dstu-4281-2004.html>

3. Вивчити інші класифікації закладів ресторанного господарства.

4. Ознайомитись із характеристиками основних типів закладів РГ.

##### **Питання для обговорення:**

1. Група підприємств з продажу їжі та напоїв, призначених для споживання на місці. Типи, різновиди, їх коротка характеристика.

2. Група підприємств з продажу їжі та напоїв для споживачів, об'єднаних за професійною ознакою.

3. Група підприємств з постачання їжі, приготованої централізовано для споживання в інших місцях.

4. Інші типи та різновиди підприємств РГ, представлені у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності.

7. Інші класифікаційні ознаки та види підприємств РГ.

8. Тематичні (концептуальні) ресторани. Види ідей ресторанного бізнесу. Сутність концепції.

9. Демократичні ресторани. Сутність, історія виникнення, тенденції розвитку.

10. Принцип дії віртуальних ресторанів

11. Формат “страви з-під ножа”

### **Заняття 3. Тема. Характеристика торговельних приміщень та їх обладнання (2 години)**

#### **Питання для обговорення**

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

#### **Завдання 1**

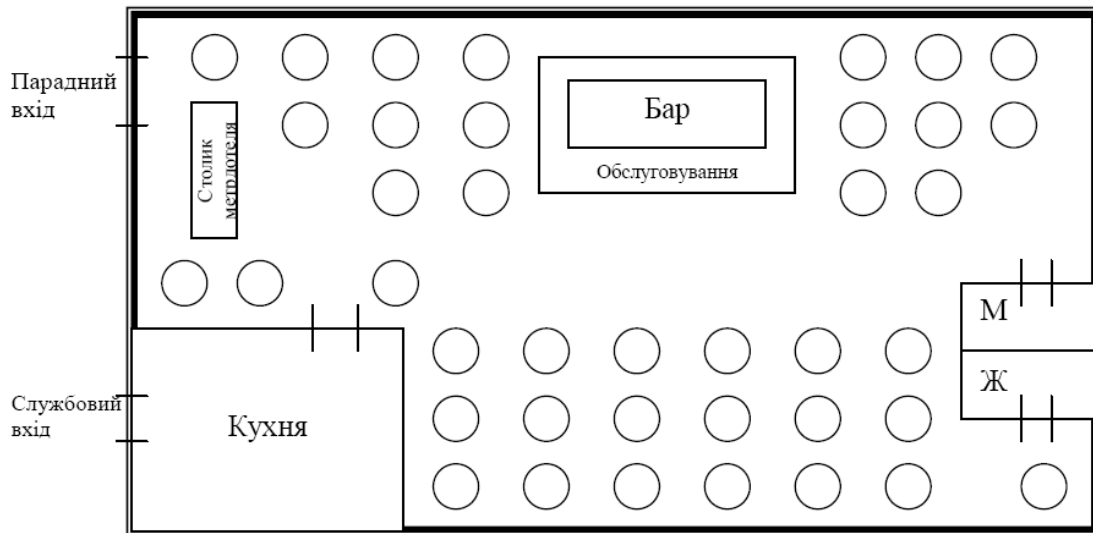
Для розв'язання задач необхідно пам'ятати нормативи простору і площі для різних типів закладів ресторанного господарства: на 1 табурет біля барної стойки повинно припадати не менше 60 см. стойки; площа торгового залу ресторану з естрадою і танцмайданчиком має відповідати нормативу — 2 м<sup>2</sup> на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

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

#### **Завдання 2.**

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





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

Враховуйте наступні особливості:

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

З урахуванням особливостей запропонуйте власний план облаштування торговельного залу ресторану, кафе, їдальні, закускової (площа обирається довільно, кількість місць обраховується згідно нормативів).

#### **Заняття 4. Тема. Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни**

##### **Питання для обговорення:**

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

При опрацюванні даного питання слід звернути увагу на те, що посуд важливо підбирати відповідно до основної концепції закладу ресторанного господарства (ЗРГ).

*Основні критерії підбору столового посуду і приборів для ЗРГ:*

- відповідність загальному стилю закладу;
- широкий асортимент посуду в межах одного дизайну;
- безпечність користування;
- міцність і довговічність;
- вартість, можливість миття у мийних машинах.

сервірування столу.

У межах однієї марки заклад повинен мати повний комплект посуду для сервірування столу та обслуговування відвідувачів, включаючи тарілки різних розмірів і призначення, різні види блюд, салатників, ваз тощо.

Вибір столового посуду і наборів однієї марки може створити оригінальний стиль, а широкий асортимент вибраної серії дає можливість змінювати

##### **Завдання 1.**

Ознайомитись з видами та асортиментом посуду та приборів, столової білизни.  
Заповнити таблицю 1.

Таблиця 1.Характеристика посуду та столових приборів

<b>Назва</b>	<b>Діаметр/місткість</b>	<b>Призначення</b>
<i>Тарілки:</i> Глибока столова		
Мілка столова		
закусочна		
пиріжкова		
десертна		
Глибока десертна		
Супова миска		
Салатники квадратні		
круглі		
Блюда овальні		
круглі		
Лотки, оселедочниці		
Вази		
Соусники		
Чашки бульйонні		
Піала		
Кавник		
Молочник		
Розетки		
Вази пласкі на довгій ніжці		
<b>Керамічний посуд</b>		
Горщики		
Тарілки, келихи		
Кухлі, глечики		
<b>Металевий посуд</b>		
Ікорниця		
Кокотниця		
Кокільниця		
Порційна сковорідка		
Миска супова з кришкою		
Баранчик овальний з кришкою		
Блюдо овальне		
Соусник		
Креманка		
Турка		
Менажниця		
Таця		
<b>Скляний посуд</b>		
Чарки: лікерна		
коньячна		
горілчана		
мадерна		
рейнвейна		
лафітна		
коктейльна		

Келихи		
фужери		
Пивні кухлі		
Склянка чайна		
Креманка на ніжці		
Графіни з корками		
Салатники		
плато		

**Завдання 2.** Підібрати столовий посуд, набори для споживання страв, напоїв згідно завдання (заповніть таблицю 2)

Таблиця 2. Співставлення страви з посудом

Назва страви	Посуд для споживання	Столові набори для споживання або перекладання
Салати, натуральні овочі	Салатник (круглої, овальної форми) порцеляновий або фаянсовий або скляний	Закусочні: (виделка, ніж)
Рибна гастрономія, риба гарячого та холодного копчення	Лоток (з малими плоскими бортами або без них)	Закусочні: (виделка, ніж) Виделка гастрономічна
М'ясні страви		
Бульйони без гарніру, супи-крема		
Заправлені супи повними порціями		
Фруктові супи, ягоди з молоком		
Муסי, пудинги, самбуки		
Тістечка та торти		
Чай зелений, чорний		
Кава чорна		

**Завдання 3.** 1. Виконати застилання столів скатертинами.

2. Засвоїти прийоми швидкого з'йому скатертини зі столу.
3. Виконати заміну скатертини в присутності споживача.
4. Засвоїти прості й складні варіанти складання серветок у закладах ресторанного господарства.

## Заняття 5. Тема. Види меню та їх характеристика

Для складання меню використовуємо асортиментний мінімум (Додаток А)

Меню повинно враховувати сезонність (зимово-весняний, весняно-літній, літньо-осінній, осінньо-зимовий період), національні смаки, віковий склад тощо.

Під час складання меню слід враховувати приблизний мінімум для данного підприємства (Додаток А), порядок написання страв у меню, кількість відвідувачів за день, наявність обладнання, кваліфікацію кухарів. Відсоткове співвідношення асортименту страв у кожній групі для різних типів закладів наведено в Додатку Б.

Меню складають у вигляді табл. 1. В меню входять всі страви та вироби – як ті, що виробляють на підприємстві, так і покупні товари (алкогольні та безалкогольні напої, кондитерські та хлібобулочні вироби.).

Таблиця 1. Меню .... (тип і назва закладу.....)

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г

На основі меню складають план-меню за формою (табл. 2).

**Таблиця 2. План-меню .... (тип і назва закладу....)**

№ рецептури	Найменування страви	Кількість порцій, шт	Вихід, г
Фірмові страви			
№	Філе-мінйони з вершками і цибулею-шалот у кленовому сиропі	22	180/100
”””			
Холодні страви і закуски			

План-меню підприємства включає в себе тільки ті страви та вироби, що виробляють на підприємстві

**Завдання 1.** Скласти меню сніданків для туристів, що мешкають в готелі. Використати дані таблиці 3. Пору року – літо. Тип закладу ресторанного господарства і категорію готелю прийняти самостійно. Меню оформити у вигляді таблиці 4.

**Завдання 2.** Скласти меню обідів для туристів, що мешкають в готелі, використовуючи дані таблиці 3. Час обіду прийняти самостійно. Пору року прийняти самостійно. Меню оформити у вигляді таблиці 4.

**Завдання 3.** Скласти меню для фітнес-бару при SPA- центрі при готелі 4\*. Скласти фітнес-меню сніданку (обіду, вечері) для 10 туристів. Меню оформити у вигляді таблиці 4.

Таблиця 3. Вихідні дані

Раціон харчування	Вид і особливості раціону харчування	Час організації, год.	Країна, з якої прибули туристи	Чисельність групи, осіб	З них, осіб		Мета подорожі
					Чоловіків	Жінок	
Сніданок	Європейський, дієтичний	7.00-7.30	США	5	2	3	Участь у фольклорних заходах
Сніданок	Європейський	7.00-7.30	Польща	15	7	8	Відпочинок
Сніданок	Англійський	8.00-8.30	Великобританія	4	1	3	Пізнавальна
Сніданок	Англійський	8.00-8.30	Німеччина	6	3	3	Участь в науковій конференції
Сніданок	Шведський стіл	7.00-11.00	Австрія	18	9	11	Участь в музичних концертах
Сніданок	Шведський стіл	7.00-11.00	Чехія	12	5	7	Пізнавальна

### Заняття 6 Тема. Основи раціональної організації праці (4 години)

### Завдання 1.

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

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

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

### Завдання 2.

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

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

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

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

5. Створити карту організації робочого місця

## **Модуль 2. Методи і форми обслуговування споживачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства**

### **Заняття 7. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.**

**Завдання 1.** Оберіть та обґрунтуйте доцільність вибору найбільш придатних методів, форм та типів обслуговування для різних типів ресторанних закладів та різноманітних заходів. Заповніть таблицю 1.

Таблиця 1. Підбір оптимальних методів, форм та типів обслуговування

Заклад/Захід	Метод	Форма	Тип меню	Тип обслуговування	Спосіб розрахунку
Піцерія					
Ресторан високої кухні					
Робітнича їдальня					
Їдальня будинку відпочинку					

Варенична					
Буфет автовокзалу					
Студентське кафе					
Бенкет з нагоди дня народження					
Бенкет з нагоди підписання ділової угоди					
Бенкет з нагоди прийому іноземної урядової делегації					
Кава-брейк на науковому симпозіумі					
Відкриття виставки творів сучасного мистецтва					

**Завдання 2.** На підприємстві працюють 950 робітників у максимально завантажену зміну. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 200 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? Запропонуйте ваші альтернативні рішення.

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

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

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

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

**Завдання 3.** Група ділиться на шість бригад, кожна з яких згідно з варіантом (табл.1) повинна виконати наступні завдання:

1.1 Скласти схему послідовності основних технологічних операцій з підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування, розподіливши обов'язки між персоналом та зазначивши відповідні параметри.

1.2 Розрахувати площу зали для обслуговування відвідувачів та запропонувати спосіб розміщення столів різної форми та місткості, з урахуванням основних та додаткових проходів.

1.3. Розрахувати необхідну кількість посуду та приборів для попереднього сервірування столів у торговельній залі та оформити заявку до сервізної. Заявку оформити у вигляді таблиці, з шаблоном, наведеним у табл. 2

Таблиця 1. Варіанти завдань

Варіант	Заклад ресторанного господарства
1	Ресторан першого класу на 120 місць з килимовим покриттям підлоги
2	Ресторан люкс класу на 50 місць з паркетним покриттям підлоги
3	Кафе з обслуговуванням офіціантами на 70 місць з синтетичним покриттям підлоги
4	Кафе з обслуговуванням офіціантами на 80 місць з покриттям підлоги – лінолеум.
5	Ресторан першого класу на 100 місць з синтетичним покриттям підлоги.

Таблиця 2. Заявка на отримання посуду, приборів, столової білизни

Но з/п	Найменування посуду, приборів, столової білизни	Кількість, шт.

### Заняття 8. Обслуговування бенкетів.

Під час приймання замовлення на проведення бенкету із замовником узгоджують: вид бенкету; дату обслуговування; кількість учасників; місце проведення (зала, частина зали); початок і кінець обслуговування; метод обслуговування; меню; попередню вартість, додаткові послуги: прикрашання зали, розважальну програму, музичний супровід тощо.

Також обговорюється послідовність (склад етапів) проведення бенкету. Наприклад, на початку урочистого вечора гостям буде поданий у аванзалі аперитив, урочиста вечеря проходить в основній бенкетній залі, десертний стіл може бути накритий в іншій залі і т. д. Відповідно до цих побажань вирішується питання про можливість проведення бенкету в даному закладі.

На наступному етапі ведення переговорів споживачеві пропонують познайомитися з приміщенням для банкету, погоджують з ним план розміщення столів, місця почесних гостей.

Орієнтовну площу зали, необхідну для проведення бенкету визначають за формулою, м<sup>2</sup>:

$$S_{\text{заг}} = N \cdot S_1, (1)$$

де N – кількість учасників бенкету; S<sub>1</sub> – норма площі на кожного учасника бенкету.

Норма площі на одну людину залежить від виду банкету. При проведенні бенкету за столом вона рівна 1,5...2,0 м<sup>2</sup>, бенкету біля столу (фуршету) – 0,5...0,7 м<sup>2</sup>.

Столи у залах розміщують, з урахуванням виду бенкету, кількості учасників бенкету та їх статусу, форми та площі зали, розміщення вікон та дверей, в тому числі і у виробничі приміщення. Залежно від кількості запрошених розрізняють зосереджену і розосереджену форму розміщення гостей за бенкетними столами.

При зосередженій формі гості розміщуються за загальним столом, який може розміщуватись у одну лінію, мати круглу, квадратну, прямокутну або Т-, П-,

Ш-, Е-, Г-подібну форму; при розосередженій - гості сидять за декількома столами різної форми.

Якщо столи розташовані в одну лінію, то їх довжину визначають згідно формули:

$$L1 = a * N (2)$$

$$L2 = a * N/2 (3)$$

$$L = l * N/2 \text{ (при двосторонньому розміщенні), (4)}$$

де L – довжина бенкетного столу, м;

l – норма довжини столу на одного гостя, м;

N – кількість гостей, осіб.

Примітка: 1 – при односторонньому розміщенні, 2 - при двосторонньому розміщенні гостей.

Довжину столів, які розміщені у формі літер або фігур визначають за формулою:

$$L = l1 * N1 + l2 * N2, (5)$$

де l1 та l2 – відповідно норма довжини столу для почесних (1...1,2 м і більше) та інших (0,6... 0,8 м (за умови використання вітчизняного посуду)) гостей. Норма площі залежить від виду бенкету, а також від сучасних розмірів столового посуду та кількості наборів.

N1 та N2 – кількість почесних та інших гостей, осіб.

Для бенкету-фуршету норма довжини столу складає 0,2...0,3 м. Загальна довжина бенкетного столу не повинна перевищувати 10 м. Розрахунок кількості столів здійснюють за формулою:

$$N = L / l, (6)$$

де l – довжина (ширина) столу, м.

Загальну довжину бенкетної скатертини визначають за формулою:

$$N_{ск} = L + 2a, \text{ де (7)}$$

N<sub>ск</sub> – загальна довжина бенкетної скатертини м;

L – довжина бенкетного столу, м;

a – спуск скатерті.

Необхідну кількість скатертин для накриття бенкетного столу визначають за формулою:  $K = N_{ск} / L_{ск}$  (8)

При накритті столу двома скатертинами (5...10 см від підлоги) необхідну кількість скатертин розраховують:  $K = 2 L + 2lm / L_{ск}$  (9)

При накритті столу трьома скатертинами (перші дві кріплять до чохла, а третьою накривають кришку)

$$K = 3 L + 2lm / L_{ск} (10)$$

де lm – довжина скатерті на торці столу, м;

L<sub>ск</sub> – довжина скатерті, м.

Одним з важливим завдань в організації бенкетів є визначення достатньої кількості офіціантів для підготовки та обслуговування бенкету.

Кількість офіціантів для підготовки до бенкету розраховують з використанням поопераційних витрат часу при підготовці до бенкету

Необхідну кількість офіціантів для підготовки до проведення бенкету розраховують за формулою:  $N_{оф} = t * n / 3600T$ , (11)

де t – витрати часу на операцію (одиницю посуду, приборів чи білизни), с.;

n – кількість посуду, приборів чи білизни, шт .; T – період часу, протягом якого необхідно виконати підготовку, год;



Для обслуговування гостей:  $N_{of} = N / N1 (12)$   
де N – загальна кількість гостей, N1 – кількість гостей, яку може обслужити один офіціант, осіб.

При розрахунку кількості офіціантів, необхідну для обслуговування відвідувачів на різних видах бенкетів враховують норму кількості гостей на одного офіціанта

Примітка: На кожних двох офіціантів, обслуговуючих гостей французьким способом додатково передбачають по одному офіціанту для розливання напоїв.

Наприклад, для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами кількість офіціантів для обслуговування становитиме:

$N_{of} = N / N1 = 60 : 10 = 6$  офіціантів.

Даний бенкет обслуговуватимуть 6 офіціантів. Якщо на бенкеті передбачено подача страв французьким способом додатково необхідно 3 офіціанта для подавання напоїв. У такому випадку загальна кількість становитиме 9 офіціантів.

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

Необхідно зробити відповідні розрахунки і визначити таке:

- площу приміщення (зали) під бенкет;
- необхідну довжину і кількість бенкетних столів, у тому числі для почесних гостей;
- варіант попередньої індивідуальної сервіровки столу, в тому числі й для почесних гостей (по одному куверту);
- кількість офіціантів з урахуванням розподілу обсягу роботи між ними.

Розрахунки звести до таблиці.

Схематично зобразити приміщення із зазначенням вікон та дверей. Розрахувати кількість необхідних меблів для офіціантів і розмістити їх на схемі.

**Завдання 2.** Вас запрошено взяти участь у підготовці бенкету - кава, на якому будуть присутніми 18 гостей, серед яких 7 жінок.

Необхідно зробити розрахунки та визначити таке:

- площу і конфігурацію приміщення, із зазначенням дверей та вікон;
- вказати варіанти розміщення столів у залі;
- розмістити гостей за столами і цифрами зазначити черговість їх обслуговування;
- кількість офіціантів з розподілом обов'язків між ними;
- запропонувати меню і альтернативне меню, ураховуючи різні способи подавання основної страви;
- розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки при обраному меню з урахуванням резерву;
- графічно зобразити бенкетне сервірування куверту почесної гості.

**Завдання 3.** Необхідно організувати підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-прийому, на якому будуть присутні 18 гостей, серед яких 4 почесних, 2 з них - жінки.

Розрахувати таке:

- скласти меню офіційного бенкету-сніданку;

- розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки;
- розмістити гостей за столом згідно з протоколом та показати цифрами черговість обслуговування гостей.

**Завдання 4.** Здійснити підготовчу роботу з організації офіційного бенкету-обіду, на якому будуть присутніми 12 гостей, серед яких 4 жінок і 4 почесних гостя - чоловіки.

Здійснити такі розрахунки:

- визначити час проведення банкету;
- скласти меню банкету-обіду;
- здійснити розміщення гостей за столом (черговість вказати номерами);
- вибрати спосіб подачі страв і напоїв на офіційному банкеті;
- розрахувати кількість офіціантів і розподілити між ними обов'язки;
- розрахувати кількість предметів індивідуальної сервіровки (посуд, набори, скло, серветки тощо).

**Завдання 5.** Необхідно організувати підготовчу роботу з організації банкету-фуршегу на 80 осіб. Розрахувати таке:

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

## **Заняття 9. Організація кейтерингового обслуговування**

1. Класифікація кейтерингового обслуговування.
2. Різновиди кейтерингу.
3. Кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.

**Завдання 1.** Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг

### **Завдання 2. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування**

<b>Групи споживачів</b>	<b>Контингент споживачів</b>	<b>Об'єкт кейтерингового обслуговування</b>
Корпоративні замовники		
Громадські організації		
Індивідуальні замовники		
Колективи установ, підприємств навчальних закладів		

**Завдання 3.** Скласти меню і підібрати посуд для кейтерингового обслуговування споживачів в офісі у кількості 30 осіб із частковим обслуговуванням

**Завдання 4.** Скласти меню і підібрати посуд для виїзного кейтерингового

обслуговування готовими продуктами харчування учасників конференції у кількості 50 осіб просто неба.

Приблизний перелік необхідного обладнання, меблів, білизни, посуду під час підготовки бенкету на 100 осіб надано у таблиці

Обладнання	Кількість одиниць
Термобаки для сухого льоду ємності	1
Гастроємності	за кількістю найменувань страв
Теплова шафа	1
Конвектомат	1
Столи розкладні	10
Стільці	120
Посуд і набори	120+20
Транспортні засоби	

Страви та необхідне обладнання доставляють трьома рейсами. Під час обслуговування заходів на природі можна використовувати одноразовий посуд.

### **Модуль 3. Особливості процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів**

Рекомендації щодо порядку виконання завдань 3 модулю

Будь-який процес обслуговування в ЗРГ розпочинається з зустрічі гостей. На час приходу гостей всі офіціанти повинні бути біля своїх робочих сервантів. Гостей, що заходять у зал, зустрічає метрдотель, а якщо він зайнятий або відсутній - бригадир або вільний від роботи офіціант. Він вітається з гостями, запитує скільки їх і в якій частині залу вони бажають щоб розміщувався столик. Пропонує на вибір два-три столи і, отримавши згоду, запрошує до вибраного місця. Метрдотель завжди йде попереду, вказуючи гостям дорогу. Якщо вільних столиків немає, то підсаджувати до вже зайнятих, можна за взаємною згодою. Відвідувачам пропонують сідати жестом, відсунувши крісло від стола. Якщо гості чоловік та жінка — пропонують місце спочатку жінці, а потім чоловікові. Жінок садять праворуч від чоловіків. Якщо обслуговує офіціантка, свою допомогу у розсаджуванні вона пропонує лише старшим чоловікам. Коли сталося так, що гості сіли за стіл самостійно, пропонувати їм інші місця категорично забороняється.

Часто відвідувачі приносять з собою квіти. Офіціант повинен принести вазу з водою і поставити квіти в центрі стола. Некоректно відсилати гостей до іншого офіціанта. Відвідувачам пропонують тільки сервіровані столи. Постійним гостям краще пропонувати улюблений стіл. Якщо стіл замовлений заздалегідь, то на нього ставлять табличку.

Приймання замовлень та порядок їх оформлення. Офіціант підходить до гостей для прийому замовлення з розкритим блокнотом, на долоні лівої руки. Блокнот лежить зверху складеного вчетверо рушника. Рушник може бути тільки на руці. Офіціант стає ліворуч від гостя і нахилившись до нього, записує замовлення.

Офіціант зобов'язаний відповісти на всі питання, що стосуються якості страв та напоїв, і технології їх виготовлення. Якщо гість нерішучий у виборі страв та напоїв, необхідно дати і потрібні рекомендації, попередити, скільки

часу потрібно для приготування. Якщо гість не замовив запропонованих страв, не треба наполягати, дайте йому час на обдумування.

Замовлення приймаються по порядку від кожного гостя, в рахунках їх можна умовно нумерувати, щоб полегшити собі орієнтацію при подаванні страв. Спочатку записують назви страв, а потім їх кількість, причому в тій послідовності, в якій вони подаються. Це допомагає швидше орієнтуватися під час пробивання чеків і прискорює виконання замовлення У випадках, коли гості зайняті розмовою, офіціант може запитати дозволу прийняти замовлення, не чекаючи закінчення бесіди. Часто гості забувають замовити мінеральну воду, каву, десерт або сірники. Краще нагадати самому, ніж потім робити зайві переходи.

Якщо приготування страви затримується і це пов'язано з технологією, офіціант повинен попередити про це гостя і запропонувати йому закуску або іншу, вже готову, страву.

Прийнявши замовлення необхідно завжди його повторити, аби виключити можливі помилки, які потім приведуть до втрати часу та незадоволення гостя. Закінчивши прийом замовлення перевіряємо, чи сервірування відповідне. Якщо ні, доставляємо необхідні предмети.

Замовлення, ясне і коротке, на кухню передається письмово або усно. Той, хто його прийняв, повинен підтвердити його словами або кивком голови. Відпуск замовлених страв проводиться в тій послідовності, в якій вони були прийняті від офіціантів. Про те, що замовлення виконано, офіціантів повідомляють усно, за допомогою світлової сигналізації або по телефону, якщо кухня далеко.

Виконуючи замовлення офіціант повинен брати і ставити на піднос тільки замовлені ним страви. Необхідно звертати увагу на вагу страв і у випадку невідповідності, повертати на доробку. Слід звертати увагу і на оздоблення страв. Вони повинні бути гарно оздоблені і подані у відповідному посуді. Треба звертати увагу на такі показники якості як колір, запах і температура подавання. Перевіряють також відповідність напоїв, що їх відпускає буфет. Це стосується температури подавання, зовнішнього вигляду пляшок, прозорості напою і т. д. Відкриті в залі і вина назад до буфету не приймаються.

Необхідно комплектувати замовлення з таким розрахунком, щоб дати можливість відвідувачам, що сидять за одним столом, розпочати їжу одночасно. Подаючи страви на два-три столи одночасно, офіціант розміщує їх на підносі в черговості подавання. Наприклад, страви з першого стола ставити зверху, а для другого - знизу, не псуючи оздоблення порцій. Не рекомендується нести на підносі одночасно гарячі страви і холодні напої, оскільки температура напоїв підвищиться і від контакту з гарячими виробами. Піднос завантажують рівномірно — це вимога техніки безпеки праці. Фрукти перед подаванням зважують, при цьому вони мають бути вимиті та висушені (окрім ягід, яких не сушать)

**Заняття 11.** Організація обслуговування в ресторанах (4 години)

**Заняття 12.** Організація обслуговування в барах (4 години)

**Заняття 13.** Організація обслуговування у кав'ярні (2 години)

**Заняття 14.** Організація обслуговування учасниківділових,культурних, громадських спортивних заходів(2 години)

- Заняття 15.** Організація обслуговування в торівельних комплексах  
**Заняття 16.** Організація обслуговування пасажирів на транспорті  
**Заняття 17.** Організація обслуговування в закладах з чайною концепцією  
**Заняття 18.** Організація обслуговування в закладах при готелі  
**Заняття 19.** Особливості обслуговування туристів

#### **Модуль 4. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

**Заняття 20.** Підготування до обслуговування споживачів у ресторанах

**Заняття 21.** Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства.

**Завдання 1.** Групи студентів (по 4-5) готують у вигляді «брифу» (з англ. brief - звіт), із пропозицією конструктивного дизайну двох об'єктів ГРБ:

Етап перший. Обрати два об'єкти ГРБ, що потребують реорганізації та дизайнерського втручання. Оцінити реальний стан об'єкту (кількість відвідувачів, вікова категорія, рівень статків). Провести фотофіксацію кожного із об'єктів (вхідної групи, елементів декору, меблевого устаткування тощо);

Етап другий. Проаналізувати та порівняти подібні три об'єкти ГРБ до кожного із тих, що в розробці, бажано у стилістиці, що буде використовуватися надалі.

Етап третій. У вигляді колажу, запропонувати свої пропозиції із благоустрою, оформлення інтер'єру та ландшафту, елементів графічного дизайну та дизайну одягу та аксесуарів кожного із обраних об'єктів.

**Завдання 2.** Проводиться в усній формі у вигляді колективної доповіді із використанням PowerPoint презентації з такими основними моментами:

1. Доповідь;
2. Відповідь за запитання;
3. Конструктивний аналіз проробленої роботи.

Підготовка та робота на занятті сформує вміння працювати у команді, навички до аналітичного сприйняття дизайнерської складової об'єктів ГРБ із власним баченням естетики та функціональності

**Заняття 22.** Правила подавання страв і гарячих напоїв.

##### Порядок виконання роботи

1. Кожна підгрупа студентів повинна розділитися на групи по 3 особи. Кожна група готує меню, в якому повинно бути по 3 холодні страви, 3 холодні та 3 гарячі закуски. Меню складається з урахуванням всіх принципів та вимог до меню. Після цього оформляється меню на паперових носіях (даний етап може бути виконаний як повністю під час підготовки студентів до роботи вдома, або ж частково продовжений на лабораторній роботі).
2. Під запропоновані страви в меню студентам необхідно підібрати посуд та набори для розкладання як для порційної їх подачі так і при груповому обслуговуванні при трьох можливих способах подачі (англійський, французький, російський).

Подавання перших страв.

Супи подають після холодних і гарячих закусок. При одержанні супів з роздачі офіціант повинен звертати увагу на їхній зовнішній вигляд і об'єм порції. Правила подачі супів значною мірою залежать від їхнього вигляду і температури.

Залежно від температури відпуску супи поділяються на гарячі (температура подачі не нижче 75 °С) і холодні (10-14 С).

За способом приготування супи бувають: прозорими, заправними, пюреподібними, а також молочними і солодкими. Супи подають:

- у металевих мисках (мельхіорових і з нержавіючої сталі) – заправні супи;
- у бульйонних чашках - прозорі, пюре;
- у глибоких столових тарілках - при подачі комплексних обідів і груповому обслуговуванні;
- у порцелянових супницях - на 6-10 порцій;
- у керамічних горщиках - подача національних страв.

Існує кілька способів подачі супів:

1. Глибокі столові тарілки з супом офіціант приносить у зал на підносі, накритому серветкою, потім на серванті встановлює їх на мілкі столові тарілки і подає гостям. Цей спосіб характеризує невисокий рівень обслуговування, тому що не дозволяє зберегти необхідну температуру страви.

2. Подача супу в багатопорціонній суповій мисці (порцеляновій або мельхіоровій). Розливають суп на серванті або підсобному столику в глибокі столові тарілки, потім ставлять їх на мілкі столові тарілки. Подають суп справа або зліва відповідною рукою.

3. Подають суп в однопорціонній суповій мисці. Спочатку із супової миски перекладають густу частину супу в тарілку, після цього розливальну ложку кладуть на спеціально призначену для цього тарілку для хліба. Супову миску беруть у руки й обережно виливають рідку частину в тарілку рухом від себе.

4. Супницю ставлять на обідній стіл на мілку столову або закусочну тарілку. Попередньо його сервірують глибокою столовою тарілкою на мілкій столовій тарілці, і гість самостійно наливає суп.

**Заняття 23.** Обслуговування гостей напоями

**Заняття 24.** Організація постачання. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства

**Завдання 1.** За даними таблиці 1 розрахувати рейтинг та на його основі обрати постачальника риби та морепродуктів для ресторану. Зробити висновки.

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

Таблиця 1. Дані для розрахунку рейтингу постачальника

№ критерію	Критерій вибору постачальника	Вагомість критерію	Оцінка критерію за десятибальною шкалою у даного постачальника			
			ПП «1»	ФОП «окунь»	ПАТ «Ракушка»	ПП «Рак»
1	Надійність поставки	0,3	7	8	5	7
2	Ціна	0,25	6	5	7	4
3	Якість продукції	0,15	8	6	6	9
4	Умови платежу	0,15	4	5	6	7

5	Можливість позапланових поставок	0,1	7	7	6	3
6	Фінансовий стан постачальника	0,05	4	3	6	7
	Всього	1				

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

**Завдання 2.** Провести ABC-аналіз постачальників на основі даних, наведених у табл. 2. На основі наведеної інформації:

- 1) визначити внесок кожного постачальника у формування загального обігу кафе та за методом ABC класифікувати їх за групами;
- 2) результати ABC – аналізу представити в таблиці 2 та зробити висновки про переваги роботи з певними постачальниками

Таблиця 2. ABC-аналіз даних про постачальників

Постачальники	Обіг, тис. грн.	Частка загальному обігу,	у %	Обіг кумулятивний, %	Група
1	3300				
2	2800				
3	1950				
4	1530				
5	1220				
6	1050				
7	980				
8	765				
9	669				
10	540				
Всього					

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

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

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

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

## ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Підготувати реферат на одну з тем:

1. Тенденції розвитку ресторанної справи в Україні.
2. Значення раціонального харчування в житті людини
3. Сучасний стан розвитку ресторанного господарства в Україні: галузевий територіальний розріз.
4. Ресторани з незвичайною концепцією
5. Міжнародні стандарти виготовлення кулінарної продукції.
6. Сучасний стан нормативно-правового забезпечення ресторанної галузі та шляхи його удосконалення.
7. Проблеми підвищення якості обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.
8. Договірні стосунки з постачальниками.
9. Сучасні методи роботи з постачальниками
10. Технологія прийому товарів.
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання складських приміщень та зберігання продовольчої продукції
12. Вимоги до облаштування робочих місць на підприємствах ресторанного господарства
13. Стили оформлення торгівельних залів ресторанних закладів
14. Сучасний інтер'єр торгівельного залу та вимоги до нього
15. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства
16. Вимоги до обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства.
17. Проблеми професійної психології в роботі метрдотеля та офіціанта.
18. Конфлікти, що виникають в процесі обслуговування клієнтів та методи їх усунення.
19. Формування культури обслуговування в закладах ресторанного господарства
20. Сучасні методи та форми надання послуг харчування

Форми контролю: захист рефератів з презентацією



## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2001-07-24. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004) (дата звернення: 16.12.2021).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Чинний від 1999-10-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3862-99](https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99) (дата звернення: 16.12.2021).
3. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. Введ 1997-10-31. Изд. офиц. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=63943](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=63943) (дата звернення: 16.12.2021).
4. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. Чинний від 1995-12-27. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: [https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_3279-95](https://dnaop.com/html/61371/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3279-95) (дата звернення: 16.12.2021).
5. ГОСТ 30523-97 Услуги обществен-ного питания. Общие требования. Введ. 1997-04-27. Изд. офиц. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. 6 с. URL: <http://helpnik.college.ks.ua/standart/gost/Catalog/Index/9/9053.htm> (дата звернення: 16.12.2021).
6. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Введ. 1997-01-01. Изд. офиц. Минск : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. 8 с. URL: <https://dnaop.com/get/64379/> (дата звернення: 16.12.2021).
7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 р. : станом на 23 січ. 2006 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text> (дата звернення: 17.12.2021).
8. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи : довідник / за заг. ред. В. Л. Іванова. Львів : НІЦ "Леонорм", 1999. 348 с.
9. Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і продуктів харчування : Норми Органів влади СРСР від 01.08.1989 р. № 5061-89 : станом на 6 верес. 2016 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v5061400-89#Text> (дата звернення: 17.12.2021).
10. Про затвердження норм оснащення підприємств громадського харчування посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем : Наказ Органів влади СРСР від

- 09.02.1973 р. № 38. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v0038400-73#Text> (дата звернення: 17.12.2021).
11. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65. «Торгівля та громадське харчування». Київ, 1999. 162 с.
12. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР : станом на 21 берез. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text> (дата звернення: 17.12.2021).
13. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-ХІІ : станом на 1 серп. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення: 17.12.2021).
14. Про підтвердження відповідності : Закон України від 17.05.2001 р. № 2406-ІІІ : станом на 10 лют. 2016 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2406-14#Text> (дата звернення: 17.12.2021).
15. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 р. № 1315-ВІІ : станом на 2 груд. 2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text> (дата звернення: 17.12.2021).
16. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов та ін. Київ : А.С.К., 2000. 48 с.
17. Про затвердження норм оснащення підприємств громадського харчування посудом, столовими приборами, меблями та кухонним інвентарем : Наказ Органів влади СРСР від 09.02.1973 р. № 38. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v0038400-73#Text> (дата звернення: 17.12.2021).
18. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ М-ва економіки та з питань європ. інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 : станом на 29 січ. 2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення: 17.12.2021).

**1. Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів, закладів ресторанного господарства (рекомендований)**

Найменування	Приблизна кількість страв			
	Ресторан			кафе
	клас			
	люкс	вищий	перший	
Холодні закуски	15	13	10	4
Гарячі закуски	3	2	2	–
Супи	5	4	4	–
Гарячі страви	15	11	11	3–4
Солодкі страви	6	4	4	5–6
Гарячі напої	4	3	2	6–8
Холодні напої	4	3	2	3–4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10	6	5	7
Молоко та кисломолочні продукти	–	–	–	3
<b>ВСЬОГО:</b>	<b>67</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>31–36</b>
Горілка	5	1	1	–
Лікero-горілчані	–	2	2	–
Коньяки	5	2	1	–
Столові вина	7	2	2	1–2
Десертні вина та лікери	4	1	1	1–2
Кріплені вина	3	2	1	1-2
Ігристі вина	3	1	1	1
<b>ВСЬОГО:</b>	<b>27</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>4–7</b>
Фруктові і мінеральні води, тонізуючі та прохолоджуючі напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6–8

**2. Асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, які реалізуються в кафе спеціалізованих (рекомендований)**

Страви, напої та кулінарні вироби	Кондитерська	Молочне	Дитяче	Молодіжне
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	10–15	5–6	80–10	8–10
Гарячі напої	3–5	2–3	2–3	3–5
Коктейлі безалкогольні (або холодні напої власного виробництва)	3–4	3–4	3–4	6–8
Солодкі страви, морозиво	3–4	3–4	4–5	4–5
Холодні закуски	–	–	3–4	3–4
Гарячі страви	–	–	3–4	3–4
Соки	5–6	5–6	5–6	5–6

- Примітка:**
1. В кафе додатково споживачам пропонують шоколад, цукерки, фрукти, цитрусові (за сезоном).
  2. Відпуск гарячих напоїв може передбачатися з різними добавками (лимоном, джемом, варенням, вершками тощо).
  3. У чайній можуть реалізовуватися суші, баранки, бублики тощо.

**3. Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів,  
які реалізуються в їдальнях (рекомендований)**

Страви, напої та кулінарні вироби	загальнодоступні їдальні		вегетаріанська
	з вільним вибором страв <sup>1, 2</sup>	скомплектоване меню	
Холодні страви та закуски			
Салати рибні, м'ясні	2	2	–
Салати овочеві	1	1	2
Закуски	2	1	2 <sup>3</sup>
Молочні та кисломолочні продукти	2	2	3
Масло вершкове	1	1	1
Перші страви			
Бульйони з гарнірами, супи заправочні	2	2	2 <sup>4</sup>
Супи овочеві, молочні, холодні, солодкі	1	1	1
Другі гарячі страви			
Рибні	1	1	–
М'ясні	3	1	–
Овочеві	1	1	2
Молочні, з круп, сиру, яєць	1		1
Солодкі страви			
Компоти, киселі, желе, муси, креми	1	1	1
Фрукти в сиропі, фрукти свіжі	1	1	1
Гарячі напої	1	1	2
Холодні напої			
Соки	2	2	2
Вода мінеральна, фруктова	1	1	1
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
Пиріжки печені та смажені	2	1	1
Булочна сдоба	2	2	2
Тістечка, кекси, печиво	2	1	–
Хліб	2	2	2

**Примітка:** 1 – В меню слід передбачати страви української кухні

2 – Кожен день слід виділяти в меню дієтичні страви (закуски, перші, другі, солодкі) по одному найменуванню.

3 – Закуски овочеві.

4 – Супи на овочевих відварах

**ВІДСОТКОВЕ СПІВВІДНОШЕННЯ СТРАВ У АСОРИМЕНТІ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

Страва	Загальнододаткова їдальня	Кафе				Ресторан загальноміського типу	Ресторан при готелі
		загального типу	мололодіжне	молочне	кондитерська		
Холодні	20	35	35	35	30	45	30/45
рибні	15	10	20	–	–	25	25/30
м'ясні	15	40	30	–	–	30	30/35
овочеві салати, вінегрети	25	–	20	–	–	40	35/25
молоко, к/м продукти та бутерброди	45	50	30	100	100	5	10/10
Гарячі закуски		–	–	–	–	5	5/5
Суши	30	5	–	10	–	10	25/10
заправні:	90	–	–	–	–	70	75/60
м'ясні	60	–	–	–	–	60	60
рибні	25	–	–	–	–	40	30
овочеві	15	–	–	–	–	–	10
прозорі	–	100	–	10	–	20	15/30
супи-юре	–	–	–	20	–	–	–
молочні та ін.	10	–	–	70	–	10	10/10
Другі страви	40	40	40	45	–	25	30/25
рибні	15	–	–	–	–	25	15/35
м'ясні	65	50	65	50	–	50	65/50
овочеві	5	10	10	–	–	5	5/5
круп'яні й борошняні	10	10	10	–	–	10	10/5
з яєць та сиру	5	30	15	50	–	10	5/5
Солодкі страви	10	20	25	10	70	15	10/15
гарячі	–	20	20	20	20	5	5
холодні	100	80	80	80	80	95	95

**Примітка:** В чисельнику – відсоток від загальної кількості страв, які реалізуються вдень, у знаменнику – від кількості страв, які реалізуються ввечері.

Навчальне видання

# **Організація ресторанного господарства**

Методичні рекомендації

Укладач: **Банєва** Ірина Олексіївна

Формат 60x84 1/16 Ум.друк.арк

Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі

Миколаївського національного аграрного університету

54020, м.Миколаїв, вул.Г.Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013р.