

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ



Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

Організація ресторанного господарства

Методичні рекомендації
для написання курсової роботи
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форми навчання

МИКОЛАЇВ
2024

УДК 338.488.2:640.43
О-64

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 27.03.2024р, протокол № 8

Укладач:

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

Рецензенти:

О. І. Петрова – канд. с.-г. наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій, Миколаївський національний аграрний університет.

А.С.Стефурак - директор GRILL & BAR DEL FADO м.Миколаїв;

© Миколаївський національний
аграрний університет, 2024

Зміст

	Вступ	4
1.	Вимоги щодо дотримання академічної доброчесності	5
2.	Основні вимоги до виконання та захисту курсових робіт	7
3.	Рекомендована тематика курсових робіт:	13
	- Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	
	- Організація обслуговування банкетів (харчування іноземних туристів)	29
4.	Критерії оцінювання курсових робіт	39
5	Список рекомендованих джерел	42
6	Зразок оформлення бібліографічного опису джерел, які входять до списку використаних джерел	44
	Додатки	45

ВСТУП

Головна мета курсу «Організація ресторанного господарства» сформувані 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 сервісно-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.

Основними формами вивчення дисципліни є: лекції, практичні заняття, а також самостійна робота здобувачів вищої освіти. Особливо велике значення у цьому має підготовка і захист курсової роботи.

У даних методичних рекомендаціях висвітлено зміст і методику виконання курсової роботи з організації ресторанного господарства. Визначені завдання щодо змісту структурних частин роботи, опрацювання вихідних даних, наведені вимоги до оформлення курсової роботи, визначені строки подання його на кафедру і порядок захисту.

Курсова робота є одним з видів індивідуальних завдань навчально-дослідницького, творчого характеру, передбаченого навчальним планом підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Завдання курсової роботи:

- закріпити і систематизувати теоретичні та практичні знання;

- системне проведення наукового дослідження з вибраної теми, обґрунтування власного погляду та висновків з теоретичних питань, розв'язання практичних завдань.

Мета курсової роботи:

- систематизація, узагальнення, розширення і закріплення теоретичної підготовки з ресторанної справи;
- вивчення, поглиблення і розроблення окремого конкретного питання на основі теоретичних, методологічних і наукових підходів.

Тематика курсових робіт визначається кафедрою згідно з вимогами до навчальної програми дисципліни.

1. Вимоги щодо дотримання академічної доброчесності

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, якими мають керуватися усі учасники освітнього процесу, у т.ч. у процесі написання курсових робіт, визначено у таких нормативних документах Миколаївського національного аграрного університету:

- Кодекс академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті;

- Кодекс корпоративної культури Миколаївського національного аграрного університету;

- Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському національному аграрному університеті;

- Положення про Групу сприяння академічній доброчесності;

- Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті;

- Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті.

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає:

- самостійне виконання завдань;

- посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;

- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;

– надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерел інформації.

Порушенням академічної доброчесності здобувачами вищої освіти є: академічний плагіат; фальсифікація; списування; обман; хабарництво.

З метою запобігання, поширення та виявлення плагіату в наукових роботах здобувачів вищої освіти, підвищення рівня культури щодо етичного використання результатів досліджень, розвитку навичок коректної роботи з джерелами інформації, дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань, активізації самостійної та індивідуальної творчої роботи при створенні авторського твору та відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування у Миколаївському національному аграрному університеті відповідно до ст. 32 Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. №1556 – VII, де зазначено, що заклади вищої освіти зобов'язані вживати заходів, у тому числі шляхом запровадження відповідних новітніх технологій, щодо запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових роботах здобувачів вищої освіти та притягнення їх до дисциплінарної відповідальності, а також відповідно до Цивільного кодексу України, Закону України «Про авторське право і суміжні права» (від 23.12.1993 р. № 3792 - XII), інших нормативних документів і Статуту Миколаївського національного аграрного університету розроблено Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату (нова редакція розглянута і ухвалена вченою радою 24.11.2020 р., протокол № 4).

У Положенні визначено поняття:

Плагіат – оприлюднення (опублікування), повністю або частково, чужого твору під іменем особи, яка не є автором цього твору.

Академічний плагіат – оприлюднення (частково або повністю) наукових (творчих) результатів, отриманих іншими особами, як результатів власного дослідження (творчості) та/або відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства.

2. Основні вимоги до виконання та захисту курсових робіт

Виконання курсової роботи з організації ресторанного господарства є однією з найбільш ефективних форм самостійної роботи студентів і спрямоване на підвищення якості їх професійної підготовки. Курсова робота виконується у період вивчення дисципліни “Організація ресторанного господарства” з використанням конкретних матеріалів господарської та комерційної діяльності сучасних закладів харчування.

План курсової роботи по обраній темі розробляється студентом самостійно і узгоджується з викладачем не пізніше ніж за місяць до закінчення вивчення дисципліни.

Курсова робота виконується з використанням матеріалів звітних і планових документів підприємства, взятих не менше ніж за три останніх роки, норм і нормативів, первинних облікових документів. Використовуються також планові і інструктивні матеріали, дані науково-дослідних установ, особистих спостережень студента.

Курсова робота повинна мати теоретичне обґрунтування теми на основі аналізу літературних джерел і містити конкретні пропозиції та рекомендації щодо удосконалення розглянутого питання.

Виконання курсової роботи передбачає такі основні етапи:

1. Вибір теми. Студенти самостійно вибирають тему курсової роботи або можуть запропонувати свою тему, отримують завдання на курсову роботу (Додаток А)
2. Визначення мети та завдання.
3. Розроблення плану.
4. Збір та опрацювання матеріалу (вивчення літературних джерел, систематизація, узагальнення фактичного матеріалу).
5. Написання та оформлення роботи.
6. Рецензування роботи науковим керівництвом.
7. Захист курсової роботи.

Написання курсової роботи рекомендується розпочати з підбірки і вивчення спеціальної наукової, навчальної та іншої літератури по темі. При цьому занотовуються окремі положення, приклади, форми таблиць, схеми, цифровий матеріал, тобто все те, що буде використано у ході проектування.

Робота має виконуватися українською мовою. Пряме переписування матеріалів з літературних джерел неприпустиме.

Робота має бути надрукована на комп'ютері на одному боці стандартних аркушів паперу формату А4 через 1,5 міждрядкового інтервалу.

Шрифт Times New Roman, кегль 14.

Сторінки повинні мати поля: ліве – 20 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм.

Абзацні відступи – 1,0 см.

Надрукований текст повинен бути чітким, чорного кольору.

Щільність тексту – однакова по всій роботі.

Номера сторінок проставляються розпочинаючи зі сторінки “Зміст”. Кожний наступний розділ проекту потрібно починати з нової сторінки. Назви розділів пишуться великими літерами симетрично до тексту. Зміст підрозділів викладається: першого - через 15...20 мм після назви розділу, наступного – через 15...20 мм після кінця тексту попереднього. Підрозділи номеруються відносно розділів наступним чином: 1.1; 1.2; 1.3; 2.1; 2.2; 2.3 і т.д.

В роботі мають використовуватися тільки загальноприйняті скорочення слів і умовних позначень. Таблиці та інший ілюстративний матеріал, як правило, розміщуються на одному аркуші. Кожна таблиця повинна мати порядковий номер та заголовок, який відображає її зміст. Висновки й пропозиції повинні бути конкретними, витікати зі змісту проекту та мати виробничу і господарську цінність. На останній сторінці проекту, після висновків і пропозицій, проставляються дата виконання і підпис студента.

Безпосереднє керівництво і контроль за виконанням роботи здійснюються керівником. Студенти можуть одержати консультації керівника за затвердженим графіком.

Виконана курсова робота здається на кафедру для перевірки у визначений згідно навчального плану термін. Після перевірки курсова робота захищається.

При захисті курсової роботи здобувач вищої освіти робить коротке повідомлення (на 7...8 хвилин) по змісту роботи, пояснює зауваження викладача, відповідає на поставлені питання. У повідомленні формулюється мета курсової роботи, подається коротка організаційно-економічна характеристика підприємства, розкриваються основні резерви і заходи, спрямовані на забезпечення їх успішного розвитку, приводяться планові показники, висновки та пропозиції.

Курсова робота повинна розкривати тему, бути оформленим згідно з існуючими вимогами. Титульний аркуш оформлюється згідно додатку Б. Зміст роботи, в якому вказуються всі розділи і підрозділи, що є в роботі з посиланням на сторінки; ілюстрації; посилання на використані джерела і цитати; список використаних джерел, оформлений у відповідності з встановленими вимогами; додатки.

Кількість питань та їх порядок визначають відповідно до теми курсової ро-

боти. Але в будь-якому випадку мають бути такі структурні елементи:

- титульна сторінка;
- бланк завдання;
- зміст;
- вступ;
- теоретична частина;
- розрахункова частина;
- висновки і рекомендації;
- список використаних джерел;
- додатки.

Загальний обсяг курсової роботи повинен становити біля 40 сторінок стандартних аркушів А4, включаючи таблиці, схеми, діаграми, малюнки та інший ілюстративний матеріал. При цьому під **вступ** потрібно відвести 2 сторінки, в якому необхідно обґрунтувати вибір теми, висвітлити її актуальність, мету та завдання курсової роботи, практичне значення отриманих результатів, структуру та обсяг роботи.

В теоретичній частині курсової роботи потрібно навести докладну характеристику підприємства, цеху або банкету. Обсяг теоретичної частини до 15 сторінок.

- проаналізувати та узагальнити теоретичні положення теми і різні погляди вчених щодо цієї проблеми;
- обґрунтувати власну думку, навести статистичний матеріал з основних питань, діаграми, схеми, графіки з відповідним аналітичним поясненням;
- дослідити перспективи розвитку організаційних явищ, що розглядаються в курсовій роботі;
- здійснити порівняння з аналогічними процесами, явищами в зарубіжних країнах;
- навести огляд джерел за темою, в якому окреслюються основні етапи розвитку наукової думки з проблеми.

Типовий план курсових робіт наведено у табл. 1. (Додаток Н)

Вступ

Обсяг вступу 2 сторінки комп'ютерного тексту з використанням шрифту Times New Roman розміру 14 текстового редактора Word та 1,5 міжрядкового інтервалу.

У вступі слід обов'язково виділити:

- актуальність теми і важливість її для конкретного підприємства;
- аналіз останніх досліджень та публікацій (ступінь вивчення проблеми науковцями (вітчизняними, зарубіжними));
- мету та завдання курсової роботи;

Таблиця 1. Типовий план курсових робіт

Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Організація обслуговування банкетів (харчування іноземних туристів)
ВСТУП	ВСТУП
РОЗДІЛ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТУ (заданий тип банкету)
1.1. Характеристика підприємства ресторанного господарства	1.1. Класифікація та характеристика банкетів (заданого типу)
1.2. Характеристика цеху	1.2. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування банкету.
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ВИРОБНИЦТВА ТА ЕЛЕМЕНТІВ ЙОГО СТРУКТУРНИХ ПІДРОЗДЛІВ В ДОСЛІДЖУВАНОМУ ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАР-СТВА	РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ (ТУРИСТІВ) В ДОСЛІДЖУВАНОМУ ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
2.1 Структура виробничого процесу, технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання персоналом	2.1. Розробка оригінальної концепції проведення заходу / 2.1. Особливості кухні даної країни
2.2 Розрахунок виробничої програми закладу	2.2. Розрахунок площі зали, необхідної для проведення банкету
2.2.1 Складання таблиці та графіка завантаження залу; визначення кількості споживачів	2.3 Розробка меню
2.2.2 Розробка меню	2.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів
2.2.3 Складання таблиці реалізації страв	2.5 Схема сервірування столу
2.2.4 Організація роботи в одному з цехів підприємства (відповідно до завдання). (описувати тільки заданий цех)	2.6 Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу
2.2.5 Складання виробничої програми одного з цехів підприємства	2.7. Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах
2.2.6 Розрахунок робочої сили для цеху	2.8 Порядок і правила розсаджування гостей
2.2.7 Підбір торгово-технологічного, немеханічного устаткування та інвентаря	2.9 Організація обслуговування та порядок подавання страв і розрахунку за харчування
2.3 Організація обслуговування споживачів, види, форми, способи	2.10 Організація обслуговування споживачів, види, форми, способи
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

– об'єкт та предмет дослідження і вказати базу дослідження, за матеріалами якої виконується робота;

- методи дослідження, які використовувались для досягнення визначеної мети та розв'язання поставлених завдань у роботі;
- практичне значення одержаних результатів;
- структуру та обсяг роботи.

Мета роботи – повинна бути тісно пов'язана з назвою її теми та відображати кінцевий очікуваний результат. Правильне визначення мети роботи дасть змогу студенту виділити в ній основний напрямок дослідження, упорядкувати пошук і аналіз матеріалу, підвищити якість роботи, уникнути загальних міркувань.

Не слід формулювати мету як: «Дослідження...», «Вивчення...», «Аналіз...», «З'ясування...», тому що ці слова вказують на засіб досягнення мети, а не на саму мету. Приклади невдалого формулювання мети роботи: «Мета курсової роботи – проаналізувати сутність запасів, вивчити стан їх обліку на підприємстві та розробити пропозиції по усуненню виявлених недоліків». Приклади формулювання мети курсової роботи: «... розробити рекомендації щодо вдосконалення системи обслуговування ресторанного підприємства ...»; «...визначити можливості використання сучасних технологій для підвищення ефективності готельно-ресторанного комплексу». На основі сформульованої мети студент має визначити основні завдання, які необхідно розв'язати в процесі виконання роботи. Завдання повинні конкретизувати основну мету роботи: їх визначення, пов'язане з назвами основних розділів. Основними завданнями курсової роботи є розкриття пунктів плану. Крім того, студент повинен розкрити ступінь висвітлення проблеми в фаховій науковій літературі та перерахувати авторів, що займались вивченням даного питання.

Об'єктом дослідження є це певні процеси, система, діяльність, відносини, тощо, що породжує проблемну ситуацію й обрану тему для дослідження.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, методичних і практичних положень обраного об'єкта дослідження. Предметом дослідження є певні властивості, характеристики об'єкту на які безпосередньо спрямовано само дослідження. Предмет дослідження визначає тему роботи, яка публікується на титульному аркуші.

Методи дослідження. В основу дослідження покладено системний аналіз процесів, що визначають специфіку досліджуваного об'єкта. Необхідно подати перелік використаних методів дослідження для досягнення поставленої в роботі мети відповідно до змісту роботи, коротко й змістовно визначаючи, що саме досліджувалось тим чи іншим методом. Це дасть змогу

пересвідчитися в логічності та прийнятності вибору саме цих методів. При здійсненні аналізу сучасного стану досліджуваної проблеми застосовуються методи системного аналізу та синтезу, математичного моделювання, економіко-статистичного спостереження і узагальнення, історичний метод. Дослідження проводяться на основі діалектичного підходу, за допомогою методів індукції та дедукції, аналогії і порівняння. Керуючись методами систематизації, єдиної подібності та розбіжності пропонують загальні підходи до визнання та первісної оцінки об'єкта дослідження. Для вивчення питань методики ведення обліку використовують методи класифікації, групування тощо

Базою дослідження є конкретне підприємство (заклад).

Практичне значення одержаних результатів. Подається інформація про: застосування результатів досліджень або рекомендації щодо їхнього впровадження (використання) на підприємстві; апробацію висновків, положень, рекомендацій на комунікаційних заходах (конференціях, семінарах, симпозіумах, круглих столах). Необхідно дати короткі відомості щодо впровадження результатів досліджень із зазначенням назви організації; інформації про комунікаційний захід та тему тез студента-учасника.

Структура і обсяг курсової роботи – це перелік частин, з яких вона складається; кількість сторінок, на яких викладено матеріал роботи, кількість таблиць та рисунків, що містяться в тексті. Крім того, необхідно вказати кількість додатків та використаних літературних джерел.

Тема: Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Розрахункова частина складається із розробки виробничої програми закладу та цеху (відповідно до завдання), підбору обладнання виробничих цехів, розрахунку кількості робочого персоналу. Підбір обладнання виробничих цехів закладу (згідно завдання) проводять за максимальною продуктивністю.

2.2.1 Складання таблиці та графіка завантаження залу; визначення кількості споживачів.

Насамперед визначається режим роботи загальнодоступних підприємств ресторанного господарства диференційований за містами і типами підприємств.

Відповідно до типу підприємства та його потужності, технологічні розрахунки починають із визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників оборотності місць протягом дня. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи розраховують за формулою

$$N_{год} = P \varphi X / 100, (1)$$

де P – місткість залу (кількість місць);

φ – оборотність місця в залі протягом однієї години;

X – завантаження залу на дану годину, %.

Зразок значення оборотності одного місця і середнього відсотка завантаження залу, залежно від типу підприємства, див. у Додатку В

Додатково для ресторанів при готелях враховують те, що зранку потрібно розрахувати меню на сніданок (шведський стіл) з 8.00 до 10.00 години. Кількість гостей на шведський стіл дорівнює кількості посадкових місць в залі. Після сніданку підприємство працює як загальнодоступне.

Підсумовуючи кількість відвідувачів за кожну годину роботи підприємства, отримують кількість відвідувачів за один день, не враховуючі сніданки:

$$N_{день} = \Sigma N_{год}. (2)$$

Розрахувавши кількість відвідувачів за кожну годину роботи закладу, оформляють табл. 1.

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв, розрахунок здійснюють за формулою

$$n = N_{день} \times m, (3)$$

де n – кількість страв, яка реалізується за день;

m – коефіцієнт споживання страв (Додаток Г).

Таблиця 1 – Графік завантаження зали підприємства (назва)

Години роботи	Оборотність одного місяця	Середній % завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰			
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰			
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰			
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰			
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰			
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰			
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰			
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰			
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰			
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰			
22 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰			
23 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰			
Всього			

Розбивання загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи здійснюють за формулами

$$\begin{aligned}n1 &= N_{\text{день}} \times m_{xc} \\ n2 &= N_{\text{день}} \times m_{pc} \\ n3 &= N_{\text{день}} \times m_{dc} \\ n4 &= N_{\text{день}} \times m_{slc}, (4)\end{aligned}$$

де $n1, n2, n3, n4$ – кількість холодних, перших, других і солодких страв;
 $N_{\text{день}}$ – кількість відвідувачів за день; $m_{xc}, m_{pc}, m_{dc}, m_{slc}$ – коефіцієнт споживання, відповідно, холодних, перших, других і солодких страв (Додаток Г).

В кожній групі страв існують свої підгрупи. Наприклад, солодкі страви можна розбити на жельовані, гарячі, холодні та морозиво. Таким чином, кількість страв кожної підгрупи можна розрахувати за формулою:

$$n_{xcl} = N_{\text{день}} \cdot m_{xc} \cdot m_{xcl}, (5)$$

де n_{xcl} – кількість холодних страв першої підгрупи, яка реалізується за день;
 $N_{\text{день}}$ – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу;
 m_{xc} – коефіцієнт споживання холодних страв;
 m_{xcl} – коефіцієнт споживання холодних та перших страв першої підгрупи.

При підрахунку кількості страв холодні, перші, другі й солодкі страви, та борошняні й кондитерські вироби результати округляють до одиниці. Фірмові (авторські) страви враховуються у числі страв основних груп.

Таблиця 2 – Співвідношення страв в асортименті (назва закладу)

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Холодні страви		
рибні		
м'ясні		
овочеві, салати і вінегрет		
молоко, кисломолочні продукти і бутерброди		
Гарячі закуски		
Супи		
заправні		
м'ясні		
рибні		
овочеві		
Прозорі		
Супи-пюре		
Гарячі страви		
рибні		
м'ясні		
овочеві		
круп'яні та борошняні		
з яєць та сиру		
Солодкі		
гарячі		
жельовані		
морозиво		
холодні		

Таблиця 3 – Кількість страв іншої продукції власного виробництва та покупних товарів

Продукція	Норма споживання	Кількість, л,кг,шт	Кількість порцій
Гарячі напої:			
чай			
кава			
какао			
Холодні напої:			
фруктова вода			
мінеральна вода			
натуральний сік			
власного виробництва			
Хліб та хлібобулочні вироби:			
житній			
пшеничний			
Борошняні кондитерські вироби			
Цукерки, печиво, шоколад			

Визначення кількості гарячих, холодних напоїв, кондитерських виробів і хліба розраховують відповідно до норм споживання, характерних для даного типу підприємств, та обчислюють за формулою

$$nn = N_{\text{день}} \times H, (6)$$

де nn – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба;

H – норма споживання (Додаток Д).

Отримані результати зводять у табл. 2 та 3.

2.2.2 Розробка меню та плану-меню

Під час складання меню слід враховувати порядок написання страв у меню (Додаток Ж) та приблизний мінімум (Додаток З) для даного підприємства, кількість відвідувачів за день, наявність обладнання, кваліфікацію кухарів. Відсоткове співвідношення асортименту страв у кожній групі для різних типів закладів наведено в Додатку І. Меню з вільним вибором страв для основної зали закладу за збірником рецептур «Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, 2000 р.» та збірником «Страв та кулінарних виробів»(1982 р.)

Виробничу програму ресторану наводимо у таблиці 4.

Таблиця 4 – Виробнича програма (назва закладу)

№ за збірн.	Категорія і найменування страв	Вихід, г	Кількість страв по групі, порцій
1	2	3	4
	Фірмові страви		
Ф		
	Холодні страви і закуски		
43	...		
44	...		
	Гарячі закуски		
ТК			
ТК			
	Другі страви		
1.233			
ТК			
	Гарніри		
ТК			
1.356			
1.346			
	Солодкі страви		
1.415			
	Гарячі напої		
1010			
ТК			

2.2.3 Складання таблиці реалізації страв

Таблиця реалізації страв розраховується **тільки** для доготівельних цехів –холодного, гарячого та десертного для страв відповідного цеху.

Виробництво продукції у цехах узгоджується із графіком завантаження зали, згідно з яким протягом дня ресторан відвідує різна кількість споживачів, відповідно до чого кожної години реалізується різна кількість страв різних груп.

Для раціонального планування виробничого процесу складаємо графік реалізації страв у ресторані. Кількість страв кожного найменування, що реалізується у залі кожної години, визначаємо за формулою:

$$N_z = m \times K, \quad (7)$$

де m – загальна кількість страв даного найменування;

K – коефіцієнт перерахунку страв, який визначаємо за формулою:

$$K = N_{год} / N_{день}, \quad (8)$$

де $N_{год}$ – кількість споживачів що пройшли через торговий зал за 1 год.;

$N_{день}$ – кількість споживачів що пройшли через торговий зал за день.

Результати розрахунків зводимо у табл. 5.

Таблиця 5 – Графік реалізації страв у залі ресторану

Назва страв	Кількість страв	Години реалізації											
		12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	13 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	14 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰	15 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	16 ⁰⁰ - 17 ⁰⁰	17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	18 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	23 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰
		Коефіцієнт перерахунку											
		0,097	0,114	0,114	0,097	0,082	0,097	0,062	0,076	0,077	0,07	0,063	0,063
Кількість страв, реалізованих за 1 годину													
Перші страви													
Другі страви													

Для розрахунку кількості перших страв враховують, що супи реалізуються лише в обідні години – з 12.00 до 16.00. замість загальної кількості ідвідувачів за день при розрахунку використовують сумарну кількість відвідувачів за чотири години.

2.2.4 Організація роботи в одному з цехів підприємства (відповідно до завдання). (описувати тільки заданий цех)

У заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства здійснюють первинну обробку сировини та виробництво напівфабрикатів для доготівельних цехів. На підприємствах з середньою потужністю обробку м'яса, риби, птиці та субпродуктів здійснюють в одному цеху – м'ясо-рибному. А обробку всіх овочів – в овочевому.

Визначаємо технологічні лінії, ділянки цеху, їх оснащення та професійно кваліфікаційний склад виробничого персоналу. Дані заносять у табл. 6.

Таблиця 6 – Технологічні лінії та ділянки гарячого цеху (приклад)

Технологічні операції	Перелік устаткування	Перелік виробничого інвентаря	Професійно-кваліф. склад персоналу
1	2	3	4
Супове відділення			
Соусне відділення			
Ділянка приготування солодких страв і напоїв			

На підприємствах, які працюють лише на напівфабрикатах, передбачають цех дороблювання напівфабрикатів і обробки зелені. В них здійснюють холодне дороблювання напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих); обробку зелені, фруктів, ягід, овочів, які надійшли на підприємство у вигляді сировини, солінь.

2.2.5 Складання виробничої програми підприємства

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства. Виробничу програму складаємо у вигляді табл. 7.

Таблиця 7 – Виробнича програма всього підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.	
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	
страви з риби	
страви з м'яса	
гастрономічні товари	
бутерброди, закуски	
Супи	
заправочні	
пюреподібні	
холодні	
Другі страви	
з картоплі, овочів, грибів	
з круп, бобових та макаронних виробів	
з яєць та сиру	
з риби та морепродуктів	
з м'яса	
з птиці	
борошняні страви	
Напої, у т.ч.	
гарячі	
холодні	
Солодкі страви, у т.ч.	
гарячі	
холодні	
Борошняні кондитерські вироби	

2.2.6. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів

Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів проводимо на основі виробничої програми підприємства та середньостатистичної норми витрати сировини по всій виробничій програмі підприємства.

Для визначення кількості сировини кожного типу, яка переробляється на підприємстві, що проектується, користуємося формулою:

$$Q_n = \sum M_n \cdot q_n, \quad (9)$$

де q – середньостатистична норма витрати сировини (масою нетто) при виготовленні однієї порції групи; n – кількість груп страв, що виготовляються

Розрахунок сировини виконуємо, узявши за основу асортимент сировини, що стабільно використовується і для переробки якого потрібно механічне устаткування. До цієї сировини належить м'ясо й м'ясопродукти, риба і рибопродукти, овочі (картопля, цибуля, морква, буряк, капуста б/к), борошно пшеничне, цукор і т.інш.

Спростуємо задачу розрахунку основних видів сировини, узявши за основу середньостатистичні норми витрати сировини [3]. Розрахунок сировини за групами страв наводять згідно табл.8 – 12.

Таблиця 8 – Середньостатистичні норми витрати сировини на холодні страви

Сировина	Салати та страви з овочів		Страви з риби		Страви з м'яса		Гастрономія	
	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій
Буряк								
Гастрономія м'ясна								
Гастрономія рибна								
Гриби								
Капуста								
Картопля								
М'ясо								
Морква								
Овочі інші								
Огірки								
Плоди та ягоди								
Томати								
Птиця								
Риба								
Цибуля ріпчаста								

Таблиця 9 – Середньостатистичні норми витрати сировини на перші страви

Сировина	Витрати сировини на перші страви (нетто на 1 л, г)					
	Прозорі		Заправні		Супи-пюре	
	На 1 л	на п л	на 1 л	на п л	на 1 л	на п л
Буряк						
Гриби						
Капуста						
Картопля						
Кісткі харчові						
Морква						
М'ясо						
Томати						
Птиця						
Риба						
Цибуля ріпчаста						

Дані розрахунку усереднених витрат сировини на виготовлення других страв для ресторану зводимо у табл. 11.

Таблиця 10 – Середньостатистичні норми витрати сировини на другі страви

Сировина	Витрати сировини на другі страви (нетто на 1 порцію)											
	З пшци		З овочів та картоплі		З яєць та сиру		З м'яса		З риби		Круп'яні та борошняні страви	
	норма на 1 порцію, г	кільк. на п порцій, кг	норма на 1 порцію, г	кільк. на п порцій, кг	норма на 1 порцію, г	кільк. на п порцій, кг	норма на 1 порцію, г	кільк. на п порцій, кг	норма на 1 порцію, г	кільк. на п порцій, кг	норма на 1 порцію, г	кільк. на п порцій, кг
Буряк												
Гарбуз												
Гриби												
Зелень												
Капуста												
Картопля												
Морква, петрушка												
М'ясо												
Овочі інші												
Огірки												
Плоди та ягоди												
Птиця												
Томати												
Субпродукти												
Риба												
Цибуля ріпчаста												

Дані розрахунку усереднених витрат сировини на виготовлення солодких страв для ресторану зводимо у табл. 11.

Таблиця 11 – Середньостатистичні норми витрати сировини на солодкі страви та напої

Сировина	Витрати сировини на другі страви (нетто на 1 порцію)							
	Солодкі страви				Напої			
	холодні		гарячі		холодні		гарячі	
	Норма на 1 порцію, г	Норма на 1 порцій, кг	Норма на 1 порцію, г	Норма на 1 порцій, кг	Норма на 1 порцію, г	Норма на 1 порцій, кг	Норма на 1 порцію, г	Норма на 1 порцій, кг
Овочі баштанні								
Плоди та ягоди								
Цукор								

Дані розрахунку усереднених витрат сировини на виготовлення кондитерських виробів для ресторану зводимо у табл. 12.

Таблиця 12 – Середньостатистичні норми витрати сировини на кондитерські борошняні вироби

Сировина	Витрати сировини на борошняні кондитерські вироби (нетто на кількість виробів, г)				
	Борошно	Цукор	Яйця	Жири	Молоко зг.
Вироби/вид тіста					
дріжджове					
пісочне					
бісквітне					
лишкове					
заварне					
Кремові здоблюв. н/ф					

Зведений розхід основних видів сировини зводимо у табл. 13. З огляду того, що сировина розрахована масою нетто, а закупається вона масою брутто, визначаємо масу брутто, з урахуванням норм відходів та виходу напівфабрикатів. Розрахунок зводимо у таблицю 14.

Таблиця 13 – Витрати основних видів сировини за групами страв

Назва продукту	Холодні страви	Перші страви	Другі страви	Солодкі страви та напої	разом, кг

Таблиця 14 – Перерахунок основних видів сировини на масу брутто

Сировина	Разом нетто, кг	% відходів	Маса відходів, кг	сировина брутто, кг
Буряк		20		
Гарбуз		30		
Гастрономія м'ясна		30		
Гастрономія рибна		3		
Гриби		24		
Зелень		25		
Капуста		20		
Картопля		25		
Морква, петрушка		20		
М'ясо - яловичина (60%)		26,4		
М'ясо - свинина 40%)		14,8		
Овочі баштанні		23		
Овочі інші		30		
Огірки		2		
Плоди та ягоди		12		
Томати 2		2		
Птиця 31,1		31,1		
Риба з кістковим скелетом (70%)		45		
риба з хрящовим скелетом (10 %)		40		
морепродукти (20 %)		20		
Субпродукти		12		
Цибуля ріпчаста		16		

Зведену сировинну відомість витрати основних видів сировини, що витрачається на виготовлення власної продукції масою брутто зводимо у табл.15

Таблиця 15 – Сировина для виготовлення продукції власного виробництва

Сировина	Сировина брутто, кг
Буряк	
....	
Разом	Хосн.

Інші види сировини враховуємо як відсоток від суми основних видів сировини та зводимо у таблицю 16.

Таблиця 16 – Розрахунок додаткових видів сировини

Види сировини	Співвідношення, %	Кількість, кг
Основна сировина	80	Хосн.
Крупи, бобові, макаронні вироби	3	
Борошно	1	
Жири	2	
Кисломолочні продукти	4	
Яйця	5	
Молоко	1	
Цукор	1	
Спеції та приправи	0,1	
Сухофрукти	0,4	
Сік натуральний	0,4	
Консерви плодово-ягідні	1,5	
Чай	0,1	
Кава	0,5	
Разом	100	

Зведену сировинну відомість по підприємству, що проектується з урахуванням сировини на виготовлення борошняних виробів та покупних товарів зводимо у таблицю 17.

Таблиця 17 – Зведена сировинна відомість

Сировина	Власне виробництво, кг	Покупні товари, кг	Всього, кг
Разом			

Складання виробничої програми цеху

У заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства здійснюють первинну обробку сировини та виробництво напівфабрикатів для дотівельних цехів. На підприємствах з середньою потужністю обробку м'яса, риби, птиці та субпродуктів здійснюють в одному цеху – м'ясо-рибному. А обробку всіх овочів — в овочевому.

На підприємствах, які працюють лише на напівфабрикатах, передбачають цех доробки напівфабрикатів і обробки зелені. В них здійснюють холодну доробку напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих); обробку зелені, фруктів, ягід, овочів, які надійшли на підприємство у вигляді сировини, солінь.

На підприємствах, переведених на комплексне постачання напівфабрикатами високого ступеня готовності, ці цехи не передбачають.

На підставі виробничої програми підприємства харчування (табл. 8) розробляють виробничу програму м'ясо-рибного і овочевого цеху у вигляді табл.18

Таблиця 18 – Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв, шт.
Гарячі закуски	
Супи	
заправні	
пюреподібні	
прозорі	
Гарячі страви, у т. ч. гарніри	
з картоплі, овочів, грибів	
з круп, бобових та макаронних виробів	
з риби та морепродуктів	
з м'яса	
з птиці	
борошняні страви	
Солодкі	
гарячі	
Напої	
гарячі	

Таблиця 19 – Виробнича програма овочевого цеху

Сировина	Призначення	Но рецептури	Маса продукту в 1 порції, г		Число порцій, шт.	Сумарна маса продукту, кг		Спосіб обробки
			брутто	нетто		брутто	нетто	
Огірки свіжі	Салат зі свіжих огірків	3						Ручний: миття, нарізування
	Салат «Весна»	8						
Всього								
Картопля	Вінегрет	39						Механічний: сортування, калібрування, мийка, механічна очистка, ручна доочистка, мийка, нарізка
	Зрази картопляні	88						
	Пюре картопляне	201						
Всього								
....								

2.2.7 Розрахунок робочої сили для цеху

Однією зі складових організації виробництва є визначення явочної кількості працівників, з урахуванням кількості змін та їх тривалості.

Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви, тому трудовитрати дорівнюють:

$$A = \frac{n \cdot K_{\text{тр}} \cdot 100}{3600}; \quad (9)$$

де N_1 — явочна чисельність кухарів, осіб;
 n — кількість страв даного виду, порцій;
 A — трудовитрати на виготовлення однієї страви, люд-сек.;
 $K_{\text{тр}}$ — коефіцієнт трудомісткості страви.

Дані розрахунку робочої сили зводимо у табл. 20.

Таблиця 20 – Розрахунок чисельності робітників гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв	Норма часу, с	Сума витрат часу, с
Гарячі закуски			
Супи			
заправні			
пюреподібні			
прозорі			
Другі страви			
з картоплі, овочів, грибів			
з круп, бобових та макаронних виробів			
з риби та морепродуктів			
з м'яса			
з птиці			
борошняні страви			
Солодкі			
гарячі			
Напої			
гарячі			
Всього			

Загальну кількість працівників цеху з урахуванням роботи в вихідні і святкові дні визначаємо за формулою:

$$N_c = N_{\text{яв}} \times \alpha \quad (10)$$

де N_c – списочна чисельність працівників, чол.;
 α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні.

Розрахунок чисельності працівників у заготівельних цехах проводиться залежно від виробничої програми і з урахуванням норм виробітку за годину. Явочну чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у виробничому процесі, розраховують за формулами:

$$N_{я} = \frac{\Sigma A}{T \cdot \lambda};$$

$$A = \frac{Q}{a}, \quad (12)$$

де $N_{я}$ – явочна чисельність працівників, чол.;

ΣA – трудовитрати, людино-годин;

T – тривалість робочого дня кухаря, год.;

λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$;

Q – маса сировини, кг;

a – норма виробітку для певної операції, кг/год (Додаток К).

Розрахунок чисельності працівників заготівельних цехів надають в табл. 21.

Таблиця 21 – Розрахунок чисельності працівників заготівельних цехів

Продукт	Маса продукту (Q), кг	Норма виробітку (a), кг/год.	Трудовитрати (A), людино-годин
Всього			

Розрахунок чисельності працівників борошняного цеху здійснюємо на підставі діючих норм виробітку для приготування різних виробів за формулою:

$$N = n/H \cdot \alpha, \quad (13)$$

де n – кількість виробів даного виду, що випускається за зміну, шт., кг;

H – норма виробітку за 7-годинний робочий день на приготування виробів даного виду на 1 чоловіка, шт., кг;

α – коефіцієнт, що враховує можливу відсутність працівника у зв'язку з хворобою, відпусткою, приймаємо $\alpha = 1,32$.

Таблиця 22 - Розрахунок працівників борошняного цеху

Виріб	Кількість виробів за зміну, шт.	Норма виробітку на 1 чоловіка за зміну	Кількість люд-год
Другі страви			
борошняні страви			
Вироби з дріжджового тіста			
Вироби з пісочного тіста			
- тістечка			
- пироги			
.....			
Вироби з бісквітного тіста			
- тістечка			
- торти			
...			
Вироби з листкового тіста			
Вироби з заварного тіста			
Всього			

Загальну (списочну) чисельність працівників з врахуванням святкових та вихідних днів, відпусток та лікарняних визначають за формулою:

$$N_c = N_y \cdot \alpha \quad (14)$$

де N_c – списочна чисельність працівників, чол.;

N_y – явочна чисельність працівників, чол.;

α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні.

Таблиця 23 – Значення коефіцієнта, що враховує режим роботи закладу

Робочий тиждень підприємства	Режим робочого часу працівника	Значення коефіцієнта (α)
7-денний	5 робочих днів + 2 вихідних	1,58
	6 робочих днів + 1 вихідний	1,32
6-денний	6 робочих днів + 1 вихідний	1,13
5-денний	5 робочих днів + 2 вихідних	1,13

2.2.7 Підбір торгово-технологічного, немеханічного устаткування та інвентаря

Підбір обладнання для цеху (згідно із завданням) здійснюють відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2 [4]. Підібране обладнання заносять у табл. 24.

Таблиця 24 – Обладнання гарячого цеху

№ з/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість
	Механічне оснащення		
		
	Теплове оснащення		
		

Підбір інвентаря та кухонного посуду здійснюють згідно з нормами оснащення кухонним інвентарем і посудом, затвердженими наказом МТ СРСР від 09.02.73 р. № 38, введеними в дію 1 серпня 1973 р. (див. Довідник керівника підприємства громадського харчування, 1976 р., с. 340-342). Підібраний інвентар і посуд оформлюють у вигляді табл. 25.

Таблиця 25 – Оснащення (згідно із завданням) цеху інвентарем та посудом

№ з/п	Назва	Кількість, шт.

Тема: Організація обслуговування банкетів (харчування іноземних туристів)

Розрахункова частина (РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ (ТУРИСТІВ) В ДОСЛІДЖУВАНОМУ ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА) складається із розробки оригінальної концепції проведення заходу, розробки меню, розрахунку необхідної кількості сировини та продуктів, розрахунку площі зали, необхідної для проведення банкету, розрахунку і підбір обслуговуючого персоналу, обґрунтування схеми сервірування столу та організації обслуговування і порядку подавання страв.

2.1. Розробка оригінальної концепції проведення заходу. Пункт містить запропоновані ідеї щодо загальної оригінальної концепції проведення заходу, дизайн та декор банкету. Може містити ілюстративний матеріал.

2.2. Розрахунок площі зали, необхідної для проведення банкету.

Орієнтовну площу зали, необхідної для проведення банкету визначають за формулою, м²:

$$S_{заг} = N \cdot S_1, \quad (15)$$

де N – кількість учасників банкету;

S_1 – норма площі на кожного учасника банкету (для банкетів за столом вона дорівнює 1,5-2, банкету-фуршету – 0,5-0,7 м²).

Якщо стіл для почесних гостей сервірують з одного боку, він може бути важчим, але ширина його повинна бути не менше 70 см.

Визначення довжини столів:

1. В одну лінію

$$L = l * N / 2 \quad (16)$$

де l – норма довжини стола на одну людину (0,7...0,8 м) для банкету за столом, для фуршету (0,15-0,4 м), для офіційного банкету (1 м);

N – загальна кількість гостей.

2. У формі букв Т, П, Ш

$$L = l_1 N_1 + \frac{l_2 (N - N_n)}{a}, \quad (17)$$

де l_1 – норма довжини стола на одного гостя (1 м);

N_n – кількість гостей;

l_2 – норма довжини стола для інших гостей (0,7...0,8 м);

a – коефіцієнт, що враховує кількість ліній (одна лінія: $a = 2$; буква П: $a = 4$; буква Ш: $a = 6$).

2.3 Розробка меню

Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення. До меню банкету включають різноманітний асортимент холодних закусок: закуски-асорті з м'ясної, рибної нарізки, сири, солоні, мариновані, свіжі овочі, фрукти, зелень, фуршетні бутерброди (відкриті, закриті, канапки, тартинки, гарячі або запечені), закуски на шпажках, фаршировані профітролі, рулетки, рулетні скибочки, тортільяс, фаршировані гриби, овочі, яйця і т.п., з розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1-2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших торжеств.

Меню банкетів включає кілька холодних страв; одну гарячу; **для банкету-обіду** – суп, другі гарячі страви з риби, м'яса, птиці, десертні страви, фрукти, алкогольні та безалкогольні напої.

До складу меню **банкету-вечері** входять: салат-коктейль із крабів або інших продуктів, воловани із зернистою ікрою осетрових і лососевих риб, сьомга з лимоном і маслинами, шинка, паштет з курки, натуральні овочі, гриби, запечені в сметані, філе, морозиво «сюрприз», шампанське, червоне вино, а також вино-горілчані вироби, безалкогольні напої, пиво, тютюнові, іноді – деякі кондитерські вироби.

Приблизний асортимент продукції, яка пропонується під час перерви на **каву-брейк**: порціонні кава, чай, цукор, вершки, молоко, мінеральна і негазована вода, сік, фрукти, тістечка в асортименті. Також до меню можна включати бутерброди-канапе з рибо- та морепродуктами, сиром, шинкою, ковбасою тощо.

Асортимент бенкетного меню визначається характером урочистої події та бажаннями замовників. Якщо бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, то асортимент холодних страв та закусок обмежений і замовляють їх в основному в розмірі порцій. Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами замовляють широкий асортимент холодних страв і закусок у розмірі напівпорцій чи 1/3 порції на чоловіка. Для банкету-обіду можна запропонувати бульйон, солянку чи іншу першу страву.

Асортимент других страв може складатись з 1-2 найменувань, а на десерт подають фрукти, морозиво, желе, кондитерські вироби. Бенкет зазвичай завершується подаванням чорної кави.

Меню **бенкету-фуршету** відрізняється значною чисельністю холодних закусок, що готуються невеликими порціями, та обмеженим асортиментом

гарячих страв (1-2 найменувань). Можна включати також морозиво, фрукти, штучні кондитерські вироби, каву.

У меню **бенкету-коктейлю** включають канапе, невеликі котлети, люля-кебаб, сосиски-малютки тощо.

Меню **бенкету-чаю** складається з солодких страв, фруктів, тортів, тістечок, печива, варення, гарячих напоїв.

Банкетне меню оформлюється у вигляді таблиці 26.

Таблиця 26 – Меню банкету (згідно з темою курсової роботи)

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
Холодні страви та закуски			
фірмова			

При складанні банкетного меню треба враховувати рекомендовані норми кількості їжі та напоїв на 1 людину.

Для банкетів з повним обслуговуванням норми наступні: в меню рекомендується включати 4-6 найменувань холодних закусок, 1-2 найменування гарячих закусок, 1-2 найменування супів (тільки на обід за бажанням замовника), 1-3 найменування других гарячих страв, 1-2 найменування солодких страв, фрукти (200-250 г на кожного учасника), фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника), соки (100-150 г на кожного учасника), вина, шампанського (350 г), коньяку, горілки (150-200 г). Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 800-900 г.

Для довготривалих банкетів на 4-6 годин (весільний, корпоративний) кількість різноманітної їжі на 1 учасника збільшується до 1400-1500 г, з них: 350-400 г холодні закуски, 200-250 г салати, 100 г гарячі закуски, 250 г гарячі страви з м'яса та риби, 150 г гарніри до гарячих страв, 200 г фруктів, 150-200 г солодких страв та борошняних кондитерських виробів. Напої для довготривалих банкетів розраховують за такими рекомендаціями на 1 учасника: 250 г міцних алкогольних напоїв, 700 г вина, 250 г ігристих вин та шампанського, 1500-2000 г безалкогольних напоїв (мінеральні та фруктові води, соки).

Для банкету за столом з частковим обслуговуванням рекомендуються наступні норми: 8-10 найменувань холодних закусок, 1-2 найменування гарячих закусок, 1 найменування супів (тільки на обід за бажанням замовника), 1-2 найменування других гарячих страв, 1 найменування солодких страв, фрукти (200-250 г на кожного учасника),

фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника), соки (100-150 г на кожного учасника), вина, шампанського (350 г), коньяку, горялки (150-200 г). Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 800-1000 г.

Для банкету-фуршету рекомендуються наступні норми: 12-16 найменувань холодних закусок, 1-3 найменування гарячих закусок, 1-2 найменування других гарячих страв, 1-2 найменування кондитерських виробів, фрукти (200-250 г на кожного учасника), фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника), соки (100-150 г на кожного учасника), вино та шампанське (150 г), коньяку, горілки (0,1 л). Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 500-800 г.

Для банкету-коктейлю рекомендуються наступні норми: 8-12 найменувань холодних закусок, 1-3 найменування гарячих закусок, 1-2 найменування кондитерських виробів та солодких страв, фрукти (200-250 г на кожного учасника), фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника), соки (100-150 г на кожного учасника). Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 500-600 г.

Меню **тематичних заходів** складають для святкування Різдва, Нового року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні. Так, у меню різдвяної і новорічної вечері включають страви, приготовлені цілими: гусак, качка, індичка, порося фаршировані. У меню традиційного свята Масниці входить різноманітний асортимент млинців з ікрою, малосоленою рибою, олією, сметаною, медом, варенням тощо.

2.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

Кількість сировини та продуктів, необхідних для приготування страв з банкетного меню, здійснюють на підставі меню банкету і Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, коли розрахунок проводять для кожної страви і продукту окремо. Добову кількість сировини, $G_{\text{заг}}$, кг, визначають за формулою:

$$G_{\text{заг}} = \sum \frac{g_p \cdot n}{1000} = G_1 + G_2 + \dots + G_n \quad (18)$$

де g_p – норма сировини або напівфабрикату на одну страву, г;

n – кількість страв (шт.), реалізованих за день.

Розрахунок сировини для кондитерського й кулінарного цехів здійснюють аналогічно розрахунку продуктів за меню. Замість меню складають розгорнуті асортименти виробів (наряди-замовлення).

Для підприємств, які працюють на напівфабрикатах, здійснюють розрахунок необхідної кількості напівфабрикатів і кулінарних виробів, а не сировини, витраченої на їх виготовлення. Дані розрахунків зводять у табл. 27.

Таблиця 27 – Розрахунок кількості сировини за планом-меню

№ пор.	Номери рецептур		Всього (кг)
	Назва страв і закусок		
	Кількість порцій	Брутто на 1 порцію	Брутто на n порцій	Брутто на 1 порцію	Брутто на n порцій	
	Продукти	(г)	(кг)	(г)	(кг)	

Крім сировини для приготування страв, окремо здійснюють розрахунок кількості кондитерських і кулінарних виробів, напоїв, які реалізуються на банкеті. Після цього складають зведену таблицю розрахунку сировини – табл. 19.

2.5 Схема сервірування столу.

При сервіруванні столів і обслуговуванні обідів і званих вечорів, прийомів, банкетів, весільних та інших святкових вечорів використовують полотняні серветки, які прикрашають стіл і додають йому нарядного вигляду.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- характеристика видів посуду, що необхідна для сервірування заданого типу банкету;
- характеристика основних та допоміжних наборів, їх призначення;
- види і використання столової білизни;
- характеристика серветок та форми їх складання для заданого банкету;
- підібрати посуд, прилади, скло, яке необхідне для заданого сервірування стола;
- підготовка столового посуду і наборів до сервірування.

На основі результатів підрозділу оформлюють схему сервірування столу.

2.6 Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.

Кількість офіціантів при обслуговуванні залежить від виду банкету. Їх кількість розраховують за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{t * n}{3600 T} \quad \text{або} \quad N_{\text{оф}} = \frac{N}{N_1} \quad (19)$$

де t – витрати часу на операцію (одиницю продукції, посуду), с;

n - кількість операцій (одиниць продукції, посуду), шт;

T - інтервал часу, протягом якого повинна бути виконана робота,

год;

N_1 – кількість гостей, яку може обслужити офіціант.

При організації банкету-фуршету з частковим обслуговуванням один офіціант може обслужити до 30 відвідувачів. Якщо під час банкету-фуршету застосовується комбінована форма обслуговування, тобто разом з подачею страв і напоїв на стіл значну частину з них подають в обнос, то на одного офіціанта приходиться 15-20 відвідувачів.

Для інших видів банкетів на 1 офіціанта: банкет-прийом – 2...4 особи; офіційний банкет з повним обслуговуванням офіціантами – 3...4 особи; неофіційний банкет з повним обслуговуванням – 4...5 гостей; банкет неофіційний з частковим обслуговуванням – 9-12 осіб; банкет-чай або банкет-кава – 5 осіб; банкет-коктейль 35...40 осіб.

2.7. Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.

Кількість посуду, прийнята на банкеті, залежить від виду банкету і типу підприємства. Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори. Їхня кількість залежить від виду банкету, чисельності офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні.

Наприклад, при банкеті за столом із частковим обслуговуванням офіціантами холодні страви і закуски ставлять на стіл до приходу гостей так, щоб кожний гість міг узяти будь-який виріб самостійно чи за допомогою гостя, що сидить поруч. Тому при визначенні місткості багатопорційного посуду враховують кількість секцій, на які поділяють банкетний стіл відповідно до зон досяжності. При банкеті за столом із повним обслуговуванням офіціантами місткість багатопорційного посуду і кількість наборів для розкладання залежить від кількості офіціантів, що беруть участь у подаванні визначеної групи страв.

Відповідно до меню підбирають столовий посуд і набори. Їх кількість залежить від виду банкету, чисельності офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні. Кількість однопорційного посуду та столових наборів індивідуального користування визначають за формулою

$$K_{\text{пос}} = N \cdot m, \quad (20)$$

а багатопорційного посуду

$$K_{\text{пос}} = \sum g/v, \quad (21)$$

де N – кількість учасників банкету;

m – норма одного виду посуду або наборів для сервіровки та обслуговування для кожного учасника банкету (табл.28);

g – кількість порцій одного виду (біфштекс, салат); v – кількість порцій, передбачених для відпуску в одному виді посуду.

Таблиця 28 – Норми одного виду посуду та наборів для сервірування та обслуговування (приклад)

Найменування	Кількість
Тарілки мілкі столові, закусочні, пиріжкові на кожен вид для сервірування	1,2
Тарілки десертні	1,1
Скляний посуд для напоїв на кожен вид для сервірування	1,3
Набори столові, рибні, закусочні (ножі, виделки, ложки) на кожен вид для сервірування	1,2

Для розрахунку загальної кількості столового, скляного посуду, наборів для різних типів закладів ресторанного господарства користуються Додатком Л.

У залежності від виду банкету установлені нормативи розрахунку кількості столового посуду і приладів індивідуального використання. Загальну кількість столового посуду і приладів одного виду для банкету-фуршету визначають за формулою

$$K_{\text{нос}} = 1,1 \left(K_1 N + \sum \frac{n}{n_1} \right), \quad (22)$$

де 1,1 - коефіцієнт, який враховує, що столовий посуд варто брати з 10 % запасом

K_1 – норма одного виду столового посуду або приладів для кожного гостя, шт.;

N – кількість учасників банкету

n – загальна кількість страв одного найменування;

n_1 - кількість порцій, поміщених у столовий посуд, визначеного найменування.

Предмети сервірування для фуршету підбираються з розрахунку на одну людину в такому числі:

Тарілки закусочні 1,5...2

Тарілки пиріжкові 0,5...0,75

Ножі та виделки закусочні 0,75...1

Ножі та виделки десертні 0,5...0,75

Чарки 2...2,25

Фужери 0,75...1

Стопки для соків 0,25...0,5

Розрахунки кількості наборів індивідуального користування оформлюють у табл. 29.

Таблиця 29 – Розрахунок потреби в індивідуальному посуді (приклад)

№п/п	Посуд, столові набори	Кількість, шт.	Місце використання
1	Тарілка закусочна	20	При сервіруванні
2	Тарілки піріжкова	20	При сервіруванні
3	Креманка		Для подачі солодких страв
4	...		

Кількість наборів для розкладання дорівнює кількості багатопорціонного посуду, розрахунок якого оформлюють у вигляді табл. 30.

Таблиця 30 – Розрахунок потреби в посуді та наборах для подачі (приклад)

Перелік страв і напоїв	Замовлено порцій	Посуд, набори	Ємкість посуду, порцій	Кількість, шт.
Риба в розсолі	24	Баранчик овальний, металевий (для риби в соусі)	6	4
		Баранчик овальний, металевий з кришкою (для гарніру)	6	4
		Набори для розкладання	1	4
...				
Чай	24	Чашка з блюдцем	1	24
		Ложка	1	24

Далі оформлюємо загальну заявку в сервізну у вигляді табл. 31, яка включає кількість індивідуального та багатопорційного посуду, а також вази, ємності для спецій і т.д.

Таблиця 31 – Заявка до сервізної на банкет від «__» _____ 20__ р.

Посуд і столові набори	Кількість, шт
1. Фарфор	
Тарілка мілка столова 82	
Тарілка закусочна 62	
....	
2. Кришталевий і скляний посуд	
Фужери 30	
.....	
3.....	

При підготованні до бенкету використовують білу або кольорову столову білизну, яку підбирають з урахуванням особливостей інтер'ю залу, тематики свята.

Загальні правила підготовки банкету-фуршет такі ж, як і банкету за столом. Особливістю обслуговування банкету-фуршет є те, що гості приймають їжу стоячи. Столи висотою 90...110 см накривають банкетними скатертинами зі спуском майже до підлоги (на 5...6 см від підлоги).

Для накриття банкетних столів використовують прямокутні скатертини розміром 173 x 208 (250) см, 200 x 250 см або банкетні скатертини завдовжки 5-10 м і завширшки 2 м.

Кількість банкетних скатертин залежить від довжини столів і форми їх розставлення. Якщо всі гості розміщуються за одним столом, то його накривають зі спуском скатертини приблизно на 30 см; якщо почесні гості сидять за одним столом, то його накривають зі спуском скатертини з боку, зверненого до залу, на 5-10 см від підлоги, решту столів накривають, як описано вище.

Кількість скатертин для фуршетних столів визначають, з огляду на їхню ширину, відповідно до якої стіл можна накрити двома або трьома скатертинами.

$$K_{ск} = \frac{2lN + 2l_T}{L_{ск}} \quad \text{або} \quad K_{ск} = \frac{3lN + 2l_T}{L_{ск}} \quad (23)$$

де l – загальна довжина стола, м;

N – кількість гостей, чол.

l_T – довжина скатертини, що звисає на торці столу;

$L_{ск}$ – довжина скатертини, м;

Кількість серветок визначають, виходячи з нормативу на одну особу і загальної кількості гостей, враховують також, що серветки використовують для накриття таць (на кожного офіціанта 1 таця). Для офіціантів передбачені ручники. Столову білизну беруть із запасом (приблизно 10 %).

2.8 Порядок і правила розсаджування гостей.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- види елементів дизайну інтер'єру приміщень закладів ресторанного господарства;
- характеристика меблів, які використовуються для здійснення процесу обслуговування;
- порядок підготовки до роботи торговельних приміщень;
- вид розстановки меблів у залі;
- порядок і правила розсаджування гостей.

У банкетному залі спочатку розставляють столи, а потім на деякій відстані від них стільці, крісла чи напівкрісла. Біля стін, колон, у кутах залу, де організовується банкет ставлять підсобні столи або серванти для запасних предметів сервірування та напоїв. Зазвичай один підсобний стіл або сервант розрахований для обслуговування 10-15 осіб.

На основі результатів підрозділу оформлюють схему розстановки столів в залі та вказують варіант розміщення гостей за столом. Схему оформлюють на листі А4. (Додаток М)

2.9 Організація обслуговування та порядок подавання страв.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- виду обслуговування для заданого банкету;
- методу обслуговування для заданого банкету;
- вказати форму обслуговування для заданого банкету;
- надати структуру процесів обслуговування для заданого банкету;
- охарактеризувати процеси підготовки до обслуговування банкету;
- дати опис процесу зустрічі та розміщення гостей, процесу досервірування столу за необхідністю;
- дати опис процесу подавання страв;
- вказати правила прибирання використаного та брудного посуду та наборів для заданого банкету.

Якщо тема Обслуговування іноземних туристів, то в цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- виду обслуговування для заданої групи іноземних туристів;
- методу обслуговування для заданої групи іноземних туристів;
- вказати форму обслуговування для заданої групи іноземних туристів;
- надати структуру процесів обслуговування для заданої групи іноземних туристів;
- охарактеризувати процеси підготовки до обслуговування заданої групи іноземних туристів;
- дати опис процесу зустрічі та розміщення гостей, процесу досервірування столу за необхідністю;
- дати опис процесу подавання страв;
- вказати правила прибирання використаного та брудного посуду та наборів при обслуговуванні заданої групи іноземних туристів.

Заключна частина курсової роботи (1–2 сторінки) — висновки і пропозиції автора з основних питань теми, що розглядалися. Вони повинні бути чіткими, відображати сутність досліджуваної проблеми у стислій формі.

Крім того, доцільно дати рекомендації щодо вдосконалення конкретних явищ і визначити очікувані наслідки. Якщо у вступі визначено завдання і обґрунтовано вузлові питання, в основній частині всебічно і докладно розкрито зміст теми, наведено статистичний матеріал і результати його аналізу, у заключній — висновки за темою, тоді курсова робота матиме цілісний вигляд і свідчитиме про ґрунтовні знання її автора.

Додатки до курсової роботи, список використаних джерел кількісно не обмежуються

4 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

1. Курсова робота не допускається до захисту і повертається на доопрацювання, якщо:

- тема роботи не погоджена з викладачем;
- роботу виконано не самостійно;
- структура і логіка побудови плану роботи не відповідає вимогам та темі курсової роботи;
- курсову роботу не зброшуровано.

2. У процесі оцінювання враховується низка важливих показників якості курсової роботи, а саме:

1) чіткість формулювання мети і завдання роботи, складність досліджуваних у роботі проблем, відповідність логічної побудови роботи поставленим цілям і завданням;

2) якість критичного огляду літературних джерел, наявність наукової полеміки, посилань на літературні джерела та визначення власної думки студента-автора курсової роботи;

3) системність і глибина аналізу статистичних та фактичних матеріалів, наявність і переконливість узагальнень і висновків з аналізу, наявність і якість ілюстративних матеріалів у тексті роботи, використання економіко-математичних методів, соціологічних та інших досліджень;

4) наявність та логічний зв'язок заходів, що пропонуються для вирішення проблеми, що досліджується у роботі, з проведеним у роботі аналізом фактичних та статистичних матеріалів, їх актуальність, реальність та економіко-соціальна обґрунтованість, наявність альтернативних підходів до вирішення визначених проблем;

5) володіння культурою презентації, вміння послідовно й чітко викласти сутність і результати дослідження, здатність аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди; повнота і ґрунтовність відповідей на запитання, на зауваження і пропозиції, що містяться у рецензії на курсову роботу.

Критерії оцінювання знань студентів при виконанні та захисті курсової роботи

Текст курсової роботи	70 балів
1. Загальні вимоги до тексту курсової роботи	
-наявність та чіткість формування мети і завдання курсової роботи, обґрунтованість актуальності теми	5
- відповідність логічної побудови роботи назві теми, а також поставленим цілям і завданням, пропорційність структури роботи	5
-правильність оформлення списку літератури (порядок розміщення, повнота, сучасність, відсутність помилок)	3
-наявність, якість ілюстративних матеріалів (рисуноків, схем, діаграм, графіків, таблиць) у тексті роботи та відповідність їх оформлення встановленим критеріям (вимогам)	3
-правильність оформлення курсової роботи (нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог до розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та інше), відсутність редакційних помилок	4
-повнота і відповідність висновків змісту курсової роботи	10
2. Вимоги до змісту курсової роботи	
- наявність та якість критичного огляду літературних джерел. Наявність наукової полеміки. Етика цитування (наявність посилань на літературні джерела). Самостійність суджень і викладу матеріалу (наявність формулювання власної думки студента)	10
-наявність, системність і глибина особистого аналізу сучасних фактичних матеріалів організації, наявність і переконливість узагальнень і висновків з аналізу, виявлення проблем і недоліків у діяльності організації за темою роботи	13
- наявність та логічний зв'язок заходів, що пропонуються для вирішення проблеми, з проведеним у роботі аналізом фактичних матеріалів, їх актуальність та реальність. Розробка альтернативних варіантів рекомендацій, обґрунтування та розрахунок ефективності запропонованих рішень.	12
- наявність аналізу зарубіжного досвіду та його використання при розробці пропозицій	5
Захист курсової роботи (доповідь)	30
-вільне володіння текстом доповіді, наявність в структурі доповіді всіх належних елементів: вітання, представлення, обґрунтування актуальності, мети, завдань курсової роботи, викладення особисто розроблених теоретичних, проблемних, аналітичних та рекомендаційних аспектів роботи	10
- повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, на зауваження і пропозиції, що містяться у рецензії на курсову роботу, здатність аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди	20

Якість виконання даної курсової роботи оцінюється до 70 балів, а результати захисту курсової роботи оцінюються до 30 балів. Загальна підсумкова оцінка при захисті курсових робіт складається з суми балів, отриманих за якість виконання курсових робіт, та кількості балів, отриманих при захисті.

До залікової відомості заносяться сумарні результати в балах, отримані при попередньому ознайомленні та при захисті курсових робіт.

Переведення даних 100-бальної шкали оцінювання здійснюється за системою ECTS в такому порядку:

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	4 (добре)
64-74	D	3 (задовільно)
60-63	E	3 (задовільно)
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 384 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. На заміну ГОСТ 30389-95 ; чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. Київ : ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ, 2004. URL: https://dnaop.com/html/34057/docДСТУ_4281_2004..
3. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03>
4. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків : Видавництво Іванченка І. С., 2017. 331 с.
5. Ресторатор. URL: <http://www.restorator.ua>.
6. Шалимінов О. В Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій, 2016. 992 с.
7. Капліна Т., Іванова О. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Суми : Університетська книга, 2010. 400 с.
8. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
9. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник. 2-ге вид. Київ : Ліра-Київ, 2011. 388 с.
10. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки до виконання курсової роботи з курсу для бакалаврів 6.051701, 6.030601, 6.140101 денної та заочної форм навчання / уклад. Т. П. Новічкова, Г. М. Ряшко, О. В. Дишкантюк. Одеса : ОНАХТ, 2016. 70 с.
11. Нові правила роботи кафе та ресторанів під час карантину. URL: <https://oppb.com.ua/news/novi-pravy-la-roboty-kafe-ta-restoraniv-pid-chas-karantynu>.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

13. Каталог обладнання для підприємств харчування і торгівлі. URL: www.assari.com.ua/katalog.html.
14. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2009 URL: <https://subject.com.ua/pdf/242.pdf>.
16. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. URL: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>.
17. Інноваційна діяльність підприємств готельно-ресторанного бізнесу : опорний конспект лекцій / уклад. Д. М. Одарченко, Р. С. Тихонченко, Є. Б. Соколова, А. Г. Абабова. Харків : ХДУХТ, 2019. 109 с.
18. Назаренко І. А. , Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
19. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
20. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навчальний посібник. / Л. О. Радченко та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 288 с.
21. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.
22. Приклади оформлення списків використаних джерел за Національним стандартом України ДСТУ 8302:2015 / Бібліотека МНАУ. Миколаїв : МНАУ, 2020. 12 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2020/Prim_dstu_8302_2015.pdf
23. Економіка ресторанного господарства : навчальний посібник / Н. О. Власова та ін. Харків : Світ Книг, 2021. 389 с.
24. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навчальний посібник-практикум / В. В. Євлаш та ін. Харків : Світ Книг, 2022. 242 с.
25. Устаткування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / А. А. Мазаракі та ін. Київ : КНТЕУ, 2022. 640 с.
26. Теоретичні, економічні та практичні аспекти готельно-ресторанної справи : бібліографічний огляд / уклад. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2023. 77 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2022/gotel_ogl-2023.pdf

Зразок оформлення бібліографічного опису джерел, які входять до списку використаних джерел

Бібліографічний опис видань (монографій, підручників, навчальних посібників та ін.)

Один автор

Коренівський Д. Г. Дестабілізуючий ефект параметричного білого шуму в неперервних та дискретних динамічних системах : монографія. Київ : Ін-т математики, 2016. 181 с.

Крамаренко О. С. Оцінювання генетичної структури та прогнозування продуктивності тварин південної м'ясної породи за ДНК-маркерами : монографія. Миколаїв : Іліон, 2017. 166 с.

Два автори

Суберляк О. В., Баштанник П. І. Технологія переробки полімерних та композиційних матеріалів : підручник. Львів : Новий світ-2010, 2017. 375 с.

Три автори

Косенко В. А., Кадомський С. В., Малишев В. В. Наноматеріали і нанотехнології та їх використання у харчовому виробництві : навчальний посібник Київ, 2017. 327 с.

Чотири і більше авторів

Вітвіцький В. В., Кисляченко М. Ф., Лобастов І. В., Ничипорук А. А. Методика нормування ресурсів для виробництва продукції рослинництва. Київ : НДІ «Укראгропромпродуктивність», 2016. 106 с.

Без автора

Воскресіння мертвих: українська барокова драма : антологія / упоряд. В. О. Шевчук. Київ : Грамота, 2017. 638 с.

Методичні рекомендації

Організація ресторанного господарства : метод. реком. Для виконання практичних занять для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "Бакалавр" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної та заочної форми навчання / уклад. І.О. Банева. Миколаїв : МНАУ, 2022. 106 с

Законодавчі та нормативні документи

Конституція України : прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. ; за станом на 30. 09. 2016 р. Київ : Юрінком, 2016. 124 с.

Закони

Про інформацію : Закон України від 02.10.1992 № 2657-ХІІ. *Відомості Верховної Ради України*. 1992. № 48. С. 650.

Про вибори народних депутатів України : Закон України від 25.03.2014 № 1665-IV / Верховна Рада України. Київ : Атіка, 2014. 128 с.

Статті зі збірників матеріалів конференцій

Кіщак І. Т. Теоретичні засади економіко-безпечної діяльності підприємств в умовах інтеграційних процесів. *Інтеграційні процеси в*

економіці АПК : матеріали всеукр. наук.-практ. конфер. (м. Миколаїв, 28-30 вересня 2011 р.) / за ред. В. С. Шибанін. Миколаїв, 2011. С. 5-6.

Статті зі збірників матеріалів конференцій

Кіщак І. Т. Теоретичні засади економіко-безпечної діяльності підприємств в умовах інтеграційних процесів. Інтеграційні процеси в економіці АПК : матеріали всеукр. наук.-практ. конфер., м. Миколаїв, 28-30 вересня 2011 р. / гол. ред. В. С. Шибанін. Миколаїв, 2011. С. 5-6.

Статті з періодичних видань

Козіна Ж. Л. Теоретичні основи і результати практичного застосування системного аналізу в наукових дослідженнях в області спортивних ігор. Теорія та методика фізичного виховання. 2017. № 6. С. 15-18.

Книга з глобальної мережі

Завіновська Г. Т. Економіка праці : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2010. URL: http://www.lp.edu.ua/tc.terminology/ТК_Wisnyk_biblopys.htm/pdf (дата звернення: 11.09.2020).

Електронна версія друкованого журналу

Економіка України : електрон. версія журналу 2019. № 1. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/portal/#E> (дата звернення: 11.09.2020).

Електронний журнал

Актуальні питання біології, екології та хімії : електрон. наук. фахове вид. 2019. № 3. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/e-journals/Arbeh/index.html> (дата звернення: 11.09.2020).

Електронні версії методичних рекомендацій

Мікробіологічне виробництво кормів та кормових добавок : метод. реком. Для виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти ступеня СВО "Бакалавр" спеціальності 162 "Біотехнології та біоінженерія" денної форми навчання / уклад. О. О. Кравченко. Миколаїв : МНАУ, 2020. 106 с. URL: <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7901> (дата звернення: 11.09.2020).

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

ЗАВДАННЯ
на виконання курсової роботи
з дисципліни «Організація ресторанного господарства»
здобувачу вищої освіти «Бакалавр»
спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа»

Здобувачу _____, курсу _____, групи _____
прізвище, ім'я, по-батькові

Тема: _____

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1.	
1.1	
1.2	
РОЗДІЛ 2.	
2.1	
2.2	
2.3	
...	
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ (Схема індивідуальної сервіровки столу, план розміщення для процесу організації обслуговування з розташуванням обладнання, дизайн-проект торговельних приміщень для обслуговування споживачів)	
1. Дати характеристику об'єктів харчування (ресторан, кафе, бар, їдальня). 2. Скласти меню зазначеного закладу ресторанного господарства: - ресторан (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, дієтичного, пивного, рибного, м'ясного, вегетаріанського, з авторською кухнею, етнічною, креативною та кухнею ф'южн-спрямування, з кухнею народів світу, комісері,бресері, кабаре, клубу, нічного клубу, тощо); - кафе (загального типу, кафе-кондитерського, кафе-пекарні, кафе-дитячого (молодіжного), кафе-десертного, піцерії, кав'ярні, джелатерії, кафе-спеціалізованого (кулішної, дерунної, галушкової, млинцевої, сосискової, вареничної, пельменної, шашличної, закускової (рибної, м'ясної) тощо); - бару (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, спеціалізованого (винного, сокового, фітоспрямування, коктейль-бару, кава-бару, молочного, гриль, диско, сендвіч-бару, снєк-бару, пабу, бру-пабу, таверни тощо); спеціалізованого закладу (шинок, фуд-корт, фаст-фуд тощо); - їдальні (загальномісцевої, при навчальному закладі, дієтичної, вегетаріанської тощо).	

Дата видачі завдання «__» _____ 202_ р.

Строк подання студентом закінченої роботи «__» _____ 202_ р.

Викладач-керівник _____ / _____ /

Здобувач _____ / _____ /

Зразок оформлення титульного аркуша курсової роботи

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ
БІЗНЕСУ

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Організація ресторанного господарства» тему:

Здобувача вищої освіти 3 курсу _____ групи
освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа»
денної (заочної) форми навчання

прізвище та ініціали

Керівник: д-р екон.наук, професор кафедри
готельно-ресторанної справи та організації бізнесу
Банєва І.О..

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Миколаїв

202_

**ГРАФІК ЗАВАНТАЖЕННЯ ЗАЛІВ РІЗНИХ ТИПІВ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Загальнодоступні їдальні

Години роботи	Загальнодоступна		Дієтична з самообслуговуванням		Дієтична з обслуговуванням офіціантами	
	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
8—9	3	10	2,4	16	2	10
9—10	3	7	2,4	7	2	7
10—11	3	7	2,4	7	2	5
11—12	2	16	1,72	16	1,5	14
12—13	2	23	1,72	23	1,5	24
13—14	2	29	1,72	29	1,5	30
14—15	2	20	1,72	20	1,5	24
15—16	2	10	1,72	13	1,5	14
16—17	2	7	1,72	10	1,5	9
17—18	2	13	2	16	1,5	10
18—19	2	20	2	20	1,5	20
19—20	2	8	2	8	1,5	7

2. Їдальні закритого типу, що працюють за комплексним меню

Режим харчування	Години роботи	будинків відпочинку		при інших установах	
		Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
Сніданок	8.00 – 8.45	2	47	2	23
	8.45 – 9.30	2	53	2	27
Обід	13.00 – 14.00	2	47	2	23
	14.00 – 15.00	2	53	2	27
Вечеря	17.00– 17.45	2	47	2	23
	17.45 – 18.30	2	53	2	27

3. Кафе загального типу

Години роботи	Самообслуговування		Обслуговують офіціанти	
	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
8—9	2	10	—	—
9—10	2	17	—	—
10—11	2	10	1,5	16
11—12	2	13	1,5	16
12—13	2	27	1,5	31
13—14	2	30	1,5	35
14—15	2	27	1,5	31
15—16	2	22	1,5	23
16—17	2	10	1,5	19
17—18	2	13	1,5	19
18—19	2	17	0,5	32
19—20	1,5	30	0,5	35
20—21	1,5	26	0,5	35
21—22	1,5	16	0,5	28

4. Ресторан

Години роботи	Міський ресторан		Ресторан заміський	
	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
12—13	1	27	1	22
13—14	1	32	1	25
14—15	1	32	1	26
15—16	1	27	1	22
16—17	1	23	1	18
17—18	1	27	1	22
18—19	0,4	32	0,4	25
19—20	0,4	41	0,4	33
20—21	0,4	41	0,4	33
21—22	0,4	36	0,4	29
22—23	0,4	32	0,4	25
23—24	0,4	23	0,4	18

**КОЕФІЦІЄНТИ СПОЖИВАННЯ СТРАВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

Тип підприємства ресторанного господарс- тва	Коефіцієнт споживання страв	Коефіцієнт споживання страв за окремими видами			
		холодні	перші	другі	солодкі
І. Їдальні					
Загальнодоступні	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Дієтичні	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При установах	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
ІІ. Ресторани					
При готелях	3,0	0,9/0,15	0,75	0,9	0,3
При вокзалах	3,0	0,75/0,15	0,9	1,05	0,15
Загальноміські	3,5	1,6/0,2	0,3	0,9	0,5
ІІІ. Кафе					
Загального типу з самообслуговуванням	1,6	0,56	0,08	0,64	0,32
обслуговують офіціанти	2,0	0,7	0,1	0,8	0,4
Спеціалізовані					
Молочні	1,6	0,56	0,16	0,72	0,16
Кондитерські	0,3	0,09	–	–	0,21
Молодіжні	2,0	0,7	–	0,8	0,5
Дитячі	1,6	0,48	0,08	0,72	0,32

Примітка: В знаменнику коефіцієнт споживання гарячих закусок, передбачений тільки в ресторанах.

**ЗРАЗОК НОРМ СПОЖИВАННЯ НАПОЇВ, ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ
ВИРОБІВ ОДНИМ ВІДВІДУВАЧЕМ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА РІЗНОГО ТИПУ**

Продукти	Одиниця виміру	Їдальня			Ресторан			Кафе
		загальнодоступна	дієтична	при виробничому підприємстві	міський	при готелі	при вокзалі	
Гарячі напої:	дм ³							
чай		0,04	0,025	0,02	0,01	0,02	0,028	0,014
кава		0,05	0,02	0,01	0,035	0,025	0,014	0,098
какао		0,01	0,005	0,005	0,005	0,005	0,028	0,028
Холодні напої:	дм ³							
фруктова вода		0,02	-	0,04	0,05	0,05	0,05	0,02
мінеральна вода		0,01	0,02	0,01	0,04	0,04	0,04	0,01
натуральний сік		0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0,02
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг							
житній		0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,02
пшеничний		0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,03	0,02
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	-	0,3	0,2	0,2	0,5	0,5
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,005	-	0,005	0,007	0,007	0,007	0,007
Фрукти	кг	0,01	0,02	0,02	0,05	0,05	0,03	0,02
Вино-горілчані вироби	дм ³	-	-	-	0,2	0,2	0,2	0,1
	дм ³	-	-	-	0,025	0,025	0,025	0,025
Пиво		-	-	-	0,1	0,1	0,1	-

**ЗРАЗОК НОРМ СПОЖИВАННЯ НАПОЇВ, ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ
ВИРОБІВ ОДНИМ ВІДВІДУВАЧЕМ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА РІЗНОГО ТИПУ**

Продукти	Одиниця виміру	Їдальня			Ресторан			Кафе
		загално дос- туп- на	діє- тич- на	при ви- робни- чому пі- дприєм- стві	мі- ські й	при го- телі	при вок- залі	
Гарячі напої:	дм ³							
чай		0,04	0,025	0,02	0,01	0,02	0,028	0,014
кава		0,05	0,02	0,01	0,035	0,025	0,014	0,098
какао		0,01	0,005	0,005	0,005	0,005	0,028	0,028
Холодні напої:	дм ³							
фруктова вода		0,02	-	0,04	0,05	0,05	0,05	0,02
мінеральна вода		0,01	0,02	0,01	0,04	0,04	0,04	0,01
натуральний сік		0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0,02
Хліб та хлібобулоч- ні вироби:	кг							
житній		0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,02
пшеничний		0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,03	0,02
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	-	0,3	0,2	0,2	0,5	0,5
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,005	-	0,005	0,007	0,007	0,007	0,007
Фрукти	кг	0,01	0,02	0,02	0,05	0,05	0,03	0,02
Вино-горілчані вироби	дм ³ дм ³	-	-	-	0,2 0,025	0,2 0,025	0,2 0,025	0,1 0,025
Пиво		-	-	-	0,1	0,1	0,1	-

ПОСЛІДОВНІСТЬ ЗАПИСУ СТРАВ У МЕНЮ (ресторан)

1. Фірмові страви

2. Холодні страви і закуски

- бутерброди (з рибою, м'ясом, твердим сиром тощо);
- закуски з рибної гастрономії;
- страви з риби власного виробництва;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- салати (рибні, м'ясні, овочеві);
- овочі натуральні;
- овочеві закуски власного приготування;
- овочі консервовані, мариновані, солені;
- вінегрети;
- закуски з м'ясної гастрономії;
- страви з м'яса власного виробництва;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- закуски з яєць;
- закуски з сиру;
- кисломолочна продукція;
- масло вершкове, з різними наповнювачами, масляні суміші;
- сири тверді сичужні.

3. Гарячі закуски

- закуски з риби;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- закуски з м'яса;
- закуски з субпродуктів;
- закуски з сільськогосподарської птиці;
- закуски з дичини;
- закуски з кролика;
- закуски з овочів;
- закуски з грибів;
- закуски з яєць;
- борошняні гарячі закуски.

4. Перші страви (супи)

- прозорі (рибні, м'ясні, з птиці, кролика, овочів, грибів);
- заправочні;
- супи-пюре;
- супи-крем;
- молочні;

53

- холодні;

- солодкі.

5. Другі гарячі страви

- страви з риби (відварні, припущені, смажені, тушковані, фаршировані, запечені);
- рибні страви з котлетної маси;
- страви з рибних консервів;
- страви з морепродуктів;

- страви з раків;
- страви м'ясні (відварні, припущені, смажені в соусі, смажені натуральні, тушковані, фаршировані, запечені);
- м'ясні страви з котлетної маси;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- страви з овочів;
- страви з круп;
- страви з бобових;
- страви з макаронних виробів;
- страви з борошняних виробів;
- страви з яєць;
- страви з сиру.

6. Солодкі страви:

- гарячі страви (суфле, пудинги, фрукти фаршировані, в тісті смажені, запечені, фламбовані);
- холодні страви (компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, вершки з наповнювачами, парфе, фрукти та баштанові консервовані у вині, свіжі тощо).

7. Гарячі напої власного виробництва

- чай з різними наповнювачами;
- кава натуральна та з різними наповнювачами;
- какао з різними наповнювачами;
- шоколад;
- гарячі напої з вином.

8. Холодні напої власного виробництва

- молочні та вершкові прохолодні напої;
- плодово-ягідні прохолодні напої;
- безалкогольні коктейлі;
- крешони;
- кава-глясе;
- соки власного виробництва (фреш).

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби

**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
ВСЬОГО:	67	50	40	31–36
Горілка	5	1	1	–
Лікєро-горілки	–	2	2	–
Коньяки	5	2	1	–
Столові вина	7	2	2	1–2
Десертні вина та лікєри	4	1	1	1–2
Криплєні вина	3	2	1	1–2
Ігристі вина	3	1	1	1
ВСЬОГО:	27	11	9	4–7
Фруктові і мінеральні води, тонізуєчі та прохолодуючі напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6–8

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

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 (рекомендованій)**

Страви, напої та кулінарні вироби	загальнодоступні їдальні		вегетаріанська
	з вільним вибором страв ^{1,2}	скомплектоване меню	
Холодні страви та закуски			
Салати рибні, м'ясні	2	2	–
Салати овочеві	1	1	2
Закуски	2	1	2 ³
Молочні та кисломолочні продукти	2	2	3
Масло вершкове	1	1	1
Перші страви			
Бульйони з гарнірами, супи заправочні	2	2	2 ⁴
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, фруктові	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 АСОРТИМЕНТІ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ

Страва	Загальнодоступна їдальня	Кафе				Ресторан загальнономіського 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
Супи	30	5	–	10	–	10	25/10
<i>заправні:</i>	90	–	–	–	–	70	75/60
м'ясні	60	–	–	–	–	60	60
рибні	25	–	–	–	–	40	30
овочеві	15	–	–	–	–	–	10
<i>прозорі</i>	–	100	–	10	–	20	15/30
<i>супи-юре</i>	–	–	–	20	–	–	–
<i>молочні та ін.</i>	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.

НОРМИ ЧАСУ НА ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

1 Напівфабрикати з овочів, кг

№ пор.	Напівфабрикати	Норма часу, люд-хв
1	<i>Напівфабрикати з картоплі та коренеплодів</i>	
	<i>Картопля неочищена мита</i>	0,48
	Картопля очищена мита без доочистки	1,36
	Доочищення картоплі	2,60
	Картопля очищена мита з доочисткою	3,96
	Морква мита	0,52
	Морква очищена мита без доочистки	0,94
	Доочищення моркви	1,42
	Морква очищена мита з доочисткою	2,36
	Буряк митий	0,42
	Буряк очищений митий без доочистки	0,87
	Доочищення буряка	1,50
	Буряк очищений митий з доочисткою	2,37
2	<i>Напівфабрикати з листяних та інших овочів</i>	
	Капуста білокачанна, червонокачанна очищена мита	1,21
	Капуста білокачанна, червонокачанна очищена мита, нарізана	1,79
	Цибуля ріпчаста очищена мита	3,92
	Цибуля ріпчаста очищена, мита, нарізана	4,50
	Цибуля зелена очищена, мита	8,45
	Помідори, огірки, перець миті	0,60
	Корінь селери, петрушки очищений митий	3,15
	Зелень перебрана мита	16,00

Напівфабрикати з риби та м'яса, кг

№ пор.	Напівфабрикати	Норма часу, люд-хв
1	2	3
1	<i>Риба ціла розроблена (очищена, вичищена)</i>	
	Частикова (велика, середня)	4,87
	Частикова (дрібна)	6,82
	З промислового напівфабрикату (з великої, середньої)	1,83
2	<i>Великошматкові м'ясні напівфабрикати, кг</i>	
	М'ясо духове, ромштекс, шніцель вагою до 125 г	0,71
	М'ясо духове, ромштекс, шніцель вагою до 80 г	0,61
3	<i>Порційні паніровані напівфабрикати (з велико-шматкових напівфабрикатів), порід.</i>	

1	2	3
	Котлети відбивні вагою до 125 г	0,81
	Котлети відбивні вагою до 80 г	0,68
	Шніцелі відбивні вагою до 125 г	0,83
	Шніцелі відбивні вагою до 80 г	0,74
4	<i>Дрібношматкові напівфабрикати (з великошматкових напівфабрикатів), кг</i>	
	Бефстроганов з яловичини	4,84
	Піджарка, гуляш, плов, шашлик, печеня	3,76
	Азу з яловичини	3,94
	Рагу	2,95
5	<i>М'ясо січене (з великошматкових напівфабрикатів), кг</i>	
	Січена маса натуральна	1,24
	Котлетна маса	1,67
6	<i>Напівфабрикати з натурального січеного м'яса (з готової січеної маси), шт.</i>	
	<i>Непаніровані</i>	
	Біфштекс, філе вагою 100 г	0,38
	Біфштекс, філе вагою 75 г	0,29
	Биточки, котлети вагою 107 г	0,40
	Биточки, котлети вагою 71 г	0,30
	Ковбаса українська, по-домашньому	4,44
	<i>Паніровані</i>	
	Котлети, биточки вагою 107 г	0,48
	Котлети, биточки вагою 71г	0,48
	Котлети по-полтавськи	0,47
	Шніцель, ромштекс вагою 137 г	0,61
	Шніцель, ромштекс вагою 103 г	0,51
7	<i>Напівфабрикати з котлетної маси (з готової січеної маси), шт.</i>	
	Зрази січені	0,76
	Биточки, котлети, шніцелі вагою 93 г	0,46
	Биточки, котлети, шніцелі вагою 62 г	0,35
	Тюфтельки вагою 135 г	0,67
	Тюфтельки вагою 71г	0,55
8	<i>Напівфабрикати з субпродуктів, кг</i>	
	Рубець, легені зачищені, миті	1,77
	Печінка, нирки зачищені, миті	1,46
	Язик, серце зачищені, миті	0,68

**1. МІНІМАЛЬНІ НОРМИ ОСНАЩЕННЯ ОСНОВНИМИ
ВИДАМИ ПОРЦЕЛЯНОВОГО ТА ФАЯНСОВОГО ПОСУДУ
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
ІЗ РОЗРАХУНКУ НА ОДНЕ МІСЦЕ, ШТУК**

Основна група посуду	Ресторан	Кафе	Бар		Їдальня		Спеціалізовані заклади харчування			
			пивний	винний	при промислових підприємствах, вузах	при школах	пельменна	шашлична	чебуречна	пиріжкова
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тарілка пиріжкова	4,0	4,0	4,0	4,0	3,5	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Тарілка закусочна	5,0	3,0	4,0	4,0	3,0	4,0	4,0	4,0	4,0	3,0
Тарілка столова мілка	4,0	3,0	–	–	4,0	–	4,0	4,0	4,0	2,0
глибока	3,5	2,0	–	–	4,0	0,1	4,0	0,2	0,2	0,2
Тарілка десертна мілка	3,0	0,5	–	2,0	0,5	4,0	2,0	2,0	2,0	2,0
глибока	0,3	0,25	1,0	–	2,6	4,0	–	–	–	–
Салатник (1-2- порційний)	1,7	1,0	–	1,0	1,0	0,3	1,0	1,0	1,0	–
Блюдо овальне (10-12 порцій)	0,15	0,5	–	–	0,1	–	0,05	0,05	0,05	0,05
Оселедниця (1-2-порційна)	1,2	0,3	–	–	0,25	–	–	0,03	–	–
Чашка бульйонна з блюдцем	0,8	3,0	–	–	0,25	–	0,25	–	0,25	3,0
Чашка чайна з блюдцем	0,65	1,0	–	0,2	–	–	0,25	0,25	0,25	0,25
Чашка кавова з блюдцем	0,75	1,5	–	0,2	–	–	0,25	0,25	0,25	0,25
Чайник для заварювання чаю	0,1	0,1	–	0,01	0,02	–	0,02	–	0,02	0,02
Блюдце для варення	0,5	1,0	–	–	0,1	–	–	–	–	–
Кавник (1-2 порції)	0,5	0,5	–	0,01	–	–	–	–	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Молочник (1-2 порції)	0,2	0,05	-	-	-	-	-	-	-	-
Вершківник (1-2 порції)	0,1	0,05	0,05	-	-	-	-	-	-	-
Ваза для тістечок	0,3	0,3	0,3	0,01	0,05	-	0,05	0,05	0,05	0,05
Ваза для серветок	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Сільничка	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Перечниця	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	0,3	0,3	0,3	0,3
Гірчичниця	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	0,3	0,3	0,3	0,3
Попільниця	0,3	0,3	0,3	0,3	-	-	-	0,3	0,3	-

**2. МІНІМАЛЬНІ НОРМИ ОСНАЩЕННЯ ОСНОВНИМИ ВИДАМИ
МЕТАЛЕВОГО ПОСУДУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА ІЗ РОЗРАХУНКУ НА ОДНЕ МІСЦЕ, штук***

Основна група посуду	Ресторан	Кафе	Бари		Їдальні		Спеціалізовані заклади харчування			
			пивний	винний	при промислових підприємствах, вузах	при школах	пельменна	шашлична	чебуречна	пірижкова
Баранчик круглий або овальний (1-2-порційний)	0,6	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-
Блюдо овальне (1-порційне)	1,2	1,2	-	-	-	-	-	2	-	-
Відерце для охолодження вин та напоїв	0,2	0,1	-	0,1	-	-	-	-	-	-
Ікорниця (1-2-порційна)	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Кокільниця	1,0	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-
Кокотниця	1,0	0,5	-	0,1	-	-	-	-	-	-
Кавник (1-2-порційний)	0,25	0,25	-	0,1	-	-	-	-	-	-
Креманка	0,7	1,0	-	0,1	-	-	0,2	0,1	-	-
Миска супова з кришкою (1-порційна)	1,2	0,4	-	-	-	-	-	0,1	-	-
Миска супова з кришкою (4-порційна)	0,15	-	-	-	0,6	0,6	-	-	-	-
Таці різні	0,5	0,5	1,0	0,5	1,5	1,0	1,5	1,5	1,5	1,5
Сковорідка для яєчні	0,2	0,4	-	-	-	0,2	-	-	-	-
Соусники різні	1,25	0,1	-	-	-	-	-	1,2	-	-

**3. МІНІМАЛЬНІ НОРМИ ОСНАЩЕННЯ ОСНОВНИМИ ВИДАМИ
СТОЛОВИХ НАБОРІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА ІЗ РОЗРАХУНКУ НА ОДНЕ МІСЦЕ, штук***

Основні групи столових наборів	Ресторан Набори		Кафе	Бар		їдальні		Спеціалізовані заклади харчування			
	з меляіору	з інших матеріалів		пивний	винний	при промислових підприємствах, ВУЗах	при школах	пельменна	шашлична	чебуречна	піріжкова
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Виделка столова	2,0	2,0	2,5	3,0	1,5	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Виделка для риби	1,0	-	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-
Виделка закусочна	2,0	2,0	1,5	-	-	-	-	-	-	-	-
Виделка десертна	0,5	0,5	0,3	-	0,3	-	-	-	-	-	-
Виделка для лимона	-	1,0	1,0	-	0,2	-	-	-	-	-	-
Ложка столова	2,0	2,5	2,5	-	-	3,5	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2
Ложка чайна	2,0	2,5	2,5	0,1	0,1	3,0	3,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Ложка десертна	1,0	0,5	1,5	-	-	-	-	0,8	-	2,0	2,0
Ложка кавова	1,0	1,5	2,0	-	0,25	-	-	0,3	0,3	0,3	0,3
Ложка для порціонування	0,2	0,2	0,1	-	-	0,5	0,8	-	-	-	-
Ложка для коктейлів та крішонів	-	0,2	0,2	-	0,2	-	-	-	-	-	-
Ложка для морозива	-	0,2	0,4	-	-	-	-	-	-	-	-
Ложка для гірчиці	-	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	0,3	0,3	0,3	0,3
Ложка для солі	-	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Лопатка кондитерська	0,3	0,3	0,2	-	0,01	0,2	0,2	0,01	-	-	0,01
Лопатка рибна	-	0,3	-	-	-	0,02	0,02	-	-	-	-
Ніж столов.	2,0	2,0	2,0	1,0	1,0	2,0	1,0	2,0	2,0	1,0	1,0
Ніж для риби	1,0	-	0,5	-	-	-	-	-	-	-	-

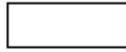

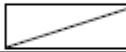
















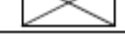
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ніж закусочний	2,0	2,0	1,5	–		–	–	–	–		
Ніж десертний	0,5	0,5	0,3	–	0,5	–	–	–	–	–	–
Ніж для лимона	0,2	0,2	0,2	–	–	–	–	–	–	–	–
Ніж для сиру	–	0,2	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Ніж для фруктів	–	0,25	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Щипці для льоду	–	0,1	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Щипці кондитерські	0,3	0,3	0,1	–	–	–	–	–	1,0	1,0	1,0
Ящик для наборів	–	–	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02

4. МІНІМАЛЬНІ НОРМИ ОСНАЩЕННЯ ОСНОВНИМИ ВИДАМИ СКЛЯНОГО (КРИСТАЛЕВОГО) ПОСУДУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ РОЗРАХУНКУ НА ОДНЕ МІСЦЕ, штук*

Основні групи столових наборів	Ресторан	Кафе	Бар		Їдальні		Спеціалізовані заклади харчування			
			пивний	винний	при промислових підприємствах, ВУЗах	при школах	пельменна	шашлична	чебуречна	пиріжкова
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Бокал для шампанського	3,0	2,0	–	3,0	–	–	–	–	–	–
Креманка	1,0	1,2	–	–	–	–	–	–	–	–
Ваза для квітів	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Ваза для варення	0,1	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Ваза для фруктів	0,3	0,2	–	0,05	0,05	0,02	–	–	–	–
Ваза для печива	0,1	0,1	–	0,05	–	–	–	–	–	–
Ваза для торта	0,1	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Графин для горілки та вина	0,4	0,1	–	–	0,25	–	–	0,3	–	–
Графин для горілки	0,4	0,1	–	0,25	–	–	–	–	–	–
Крюшонний набір	0,06	0,06	–	0,03	–	–	–	–	–	–
Кружка пивна	–	–	3,0	–	–	–	–	–	–	–
Глечик для води та соків	0,3	0,3	–	–	0,05	0,02	0,02	0,02	0,02	0,05

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Мензурка	15,0	5,0	–	5,0	–	2,0	3,0	3,0	3,0	–
Чарка для лікеру	1,5	0,25	–	0,2	–	–	–	0,2	–	–
Чарка для коньяку	0,5	0,25	–	–	0	–	–	0,1	–	–
Чарка для горілки	1,5	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Чарка мадерна	2,5	0,5	–	1,5	1,0	–	–	–	–	–
Чарка рейнтвейна	2,5	0,5	–	1,5	1,0	–	–	1,5	–	–
Чарка лафітна	2,5	–	–	1,5	1,0	–	–	1,5	–	–
Стакан тонкий чи пресований	5,0	6,0	10,0	4,0	16,0	3,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Стакан для коктейлів	0,3	1,5	–	2,0	–	–	–	–	–	–
Стакан (стопка) для вина конічної форми	–	–	–	–	–	–	–	0,3	–	–
Стакан для кави-глясе	0,3	0,5	–	1,5	–	–	–	0,5	–	–
Стакан для віскі	0,1	–	–	0,2	–	–	–	–	–	–
Фужер для фруктової, мінеральної води та пива	4,0	3,0	–	1,5	1,0	–	–	0,3	–	–

**УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ТИПІВ ТЕХНОЛОГІЧНОГО
ОБЛАДНАННЯ НА КРЕСЛЕННЯХ**

Технологічне обладнання	Умове позначення
Стіл виробничий	
Підтоварник	
Стелаж стаціонарний	
Стелаж пересувний	
Ванна мийна	
Раковина для миття рук	
Привід універсальний	
Овочерізка	
М'ясорубка	
Міксер, тістоміс	
Слайсер	
Котел харчоварильний	
Плита електрична, жарильна поверхня	
Пароконвектомат, духова шафа	
Кип'ятильник	
Фритюрниця на одну або дві ванни	
Стаціонарна пательня	
Холодильна шафа	
Холодильний стіл	
Морозильна скриня	

ПРИКЛАДИ ПЛАНІВ КУРСОВИХ РОБІТ

ЗМІСТ

(рекомендований до тем з організації виробництва)

ВСТУП**РОЗДІЛ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1.1. Характеристика підприємства ресторанного господарства

1.2. Характеристика цеху

**РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ _____ ЦЕХУ В
_____ НА ___ МІСЦЬ (НАЗВА ЦЕХУ) (НАЗВА ЗАКЛАДУ)**

2.1. Складання таблиці та графіка завантаження залу; визначення кількості споживачів.

2.2. Визначення кількості страв і напоїв, які реалізуються в залі.

2.3. Розробка меню та плану-меню.

2.4. Складання таблиці реалізації страв.

2.5. Організація роботи в одному з цехів підприємства (відповідно до завдання).

2.5.1. Складання виробничої програми підприємства.

2.5.2. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

2.5.3. Складання виробничої програми цеху.

2.6. Розрахунок робочої сили для цеху.

2.7. Підбір торгово-технологічного, немеханічного устаткування та інвентаря.....

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ****ДОДАТКИ** (Схема послуг підприємства,С хема розміщенням обладнання в цеху).....

ЗМІСТ

(рекомендований до тем з організації обслуговування банкетів)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТУ

(заданий тип банкету)

- 1.1. Класифікація та характеристика банкетів (заданого типу)
- 1.2. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування банкету.
- 1.3. Вимоги до меню банкету.
- 1.4. Підготовка до проведення банкету.
- 1.5. Вибір форми та розміщення банкетних столів.
- 1.6. Особливості сервірування столів.
- 1.7. Послідовність обслуговування на банкеті.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТУ

на _____ осіб(заданий тип банкету)

- 2.1. Розробка оригінальної концепції проведення заходу
- 2.2. Розрахунок площі зали, необхідної для проведення банкету.
- 2.3. Розробка меню.
- 2.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.
- 2.5. Схема сервірування столу.
- 2.6. Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.
- 2.7. Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.
- 2.8. Порядок і правила розсаджування гостей.
- 2.9. Організація обслуговування та порядок подавання страв.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ (Схема сервірування столу до банкету, схема банкетної зали з розміщення обладнання)

ЗМІСТ

(рекомендований до тем з організації обслуговування іноземних туристів)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ

1.1. Класи обслуговування.

1.2. Заклади ресторанного господарства для обслуговування іноземних туристів.

1.3. Вимоги до меню та режими харчування.

1.4. Методи та послідовність обслуговування.

1.5. Вимоги до обслуговуючого персоналу.

1.6. Додаткові послуги.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ з _____ у ресторані на __місць (країна)

2.1 Особливості кухні даної країни.

2.2 Розрахунок площі зали, підбір обладнання.

2.3. Розробка меню сніданків, обідів та вечірнє меню.

2.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

2.5. Схема сервірування столу.

2.6. Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.

2.7. Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.

2.8. Порядок і правила розсаджування гостей.

2.9. Організація обслуговування, послідовність подавання страв і розрахунку за харчування

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ (Схема сервірування столу до сніданку та вечері з меню, схема торгівельної зали з розміщенням обладнання)

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.