



КЕЙТЕРИНГ

Методичні вказівки до виконання контрольних робіт
для здобувачів освітньо-професійного ступеня
фаховий молодший бакалавр
галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
денної форми навчання

Любешів 2023

УДК 641/642(07)

К 66

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

протокол № _____ від « _____ » _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування, готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № _____ від « _____ » _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т.Ф.

Укладач: _____ А. С. Корх , викладач спецдисциплін

Рецензент: _____ А. В. Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Кравченко Т.Ф., викладач вищої категорії, голова циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва

Кейтеринг [Текст] :методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241Готельно-ресторанна справа денної форми навчання/ уклад. А. С. Корх.– Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 14 с.

Методичне видання містить контрольні питання до кожної з тем та перелік рекомендованої літератури. Призначене для студентів напряму підготовки «Сфера обслуговування» – денної форми навчання.

ПЕРЕДМОВА

Метою навчальної дисципліни «Кейтеринг» є набуття теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації підприємств харчування, зокрема *кейтерингу*, тобто виїзного обслуговування. Кейтеринговий бізнес у світі нині за значимістю дорівнює традиційному ресторанному бізнесу, поступово він стає популярним і в Україні. Основними напрямками розвитку кейтерингу є виїзне обслуговування та стаціонарне обслуговування. Ці два напрямки мають свою логістичну специфіку, а їхня подібність пов'язана з необхідністю наявності виробничої бази.

Мета контрольної роботи – закріпити знання студентів з даного курсу, перевірити вміння використання ними.

Контрольна робота дозволяє перевірити засвоєні здобувачами освіти знання з даної теми. Вона має засвідчити вміння здобувача освіти самостійно вивчати теоретичний матеріал, аналізувати окремі питання теми, робити правильні узагальнення та висновки, а також викладати свої думки та знання письмово.

Здобувач освіти виконує свій варіант контрольної роботи. Кожен варіант містить 12 тестових завдань і 2 – теоретичних завдання.

Здобувачі освіти виконують контрольну роботу у зошиті для контрольних робіт.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Оцінка **«Відмінно»** – здобувач освіти повністю відповів на всі питання, змістовно проаналізував теоретичний матеріал, навів відповідні приклади. Виклад матеріалу вирізняється чіткістю та послідовністю.

Виставляється, якщо студент дає повні відповіді на запитання і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, знання відповідної літератури, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з даної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал, аналізувати явища й факти, робити самостійні узагальнення й висновки.

Оцінка **«Добре»** – здобувач освіти повністю відповів на питання, змістовно проаналізував теоретичний матеріал, але у викладі матеріалу мають місце одна неточність або одна помилка. Виклад матеріалу достатньо чіткий та послідовний.

Виставляється за умови дотримання таких вимог: питання висвітлені повно, викладення матеріалу логічне, обґрунтоване фактами, висвітлення питань завершене висновками, здобувач освіти виявив уміння аналізувати

факти й події, а також виконувати навчальні завдання. Але у відповідях допущені неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу,

Оцінка **«Задовільно»** – здобувач освіти дав неповну відповідь на питання, у викладі матеріалу мають місце 3-4 неточності або 2-3 помилки. Виставляється за посередні знання навчального матеріалу, мало аргументовані відповіді.

Оцінка **«Незадовільно»** – здобувач освіти відповів на питання поверхово, аналіз матеріалу недостатньо послідовний, мають місце 3-4 помилки. Виставляється за незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання.

Контрольна робота № 1

Теми *Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Поняття про підприємства кейтеринг(ресторани за спеціальними замовленнями). Класифікація кейтерингового обслуговування за контингентом замовників; за місцем проведення заходу; за повнотою наданих послуг.*

1. Слово «кейтеринг» походить від англ. дієслова «cater», яке в перекладі означає:

- а) «обслуговувати споживачів»;
- б) «ресторанне обслуговування»;
- в) «ресторанне господарство».

2. «Publice catering» - це:

- а) ресторанне господарство;
- б) обслуговування споживачів;
- в) поставка провізії.

3. «Catering trade» - це:

- а) ресторанне господарство;
- б) обслуговування споживачів;
- в) ресторанний бізнес.

4. Кейтерингове обслуговування:

- а) ресторанне обслуговування;
- б) виїзне обслуговування;
- в) обслуговування заходів.

5. Кейтерингове обслуговування споживачів на вітчизняному ринку ресторанного господарства почало бурхливо розвиватися:

- а) у 70-х рр. XX ст.;
- б) у 80-х рр. XX ст.;
- в) у 90-х рр. XX ст.;

6. Першою кейтеринговою компанією в Україні була:

- а) «Гетьман-Фуршет»;
- б) МакДональдз;
- в) «Дуссманн-Украина».

7. Кейтерингове обслуговування можна класифікувати за ознаками:

- а) контингентом замовників, місцем проведення заходу, характером наданих послуг;
- б) групою споживачів, формою заходу, місцем проведення заходу;
- в) кількістю споживачів, місцем проведення заходу, характером наданих послуг.

8. За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на ...основні групи споживачів:

- а) дві;
- б) три;
- в) чотири.

9. Комплексні обіди найчастіше замовляють:

- а) корпоративні замовники;
- б) колективи підприємств;
- в) громадські організації.

Контрольна робота № 2

Теми Види кейтерингу. Види кейтерингових послуг при виїзному ресторанному обслуговуванні. Характеристика виїзного ресторанного обслуговування фуршет, "шведський стіл", кава-брейк, коктейль, пікнік або барбекю, банкет, доставка обідів.

1. За контингентом замовників кейтерингове обслуговування розраховане на ...основні групи споживачів:

- а) дві;
- б) три;
- в) чотири.

2. Комплексні обіди найчастіше замовляють:

- а) корпоративні замовники;
- б) колективи підприємств;
- в) громадські організації.

3. За місцем проведення заходу кейтерингове обслуговування поділяється на таке, що проводиться:

- а) у приміщенні; на лоні природи; на транспорті; при проведенні масових заходів на відповідній території;
- б) у приміщенні; на літньому майданчику; на транспорті; при проведенні масових заходів на відповідній території;

в) у приміщенні; вдома у замовника, на транспорті, при проведенні масових заходів на відповідній території.

4. Вид виїзного обслуговування, при якому ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) бере на себе зобов'язання з виготовлення та доставки страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці:

- а) повносервісне кейтерингове обслуговування;
- б) кейтерингове обслуговування громадських організацій;
- в) кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування.

5. Найчастіше торгова надбавка кейтерингової компанії складає не більше:

- а) 3 %;
- б) 5 %;
- в) 10 %.

Контрольна робота № 3

Теми Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування *Поняття кейтерингового обслуговування готовою продукцією харчування*

Укладання договору між замовником та кейтеринговою компанією. Складання рахунку-замовлення. Особливості підбору страв для повно сервісного кейтерингового обслуговування. Організація обслуговування гостей на заходах. Особливості згортання повно сервісного кейтерингового обслуговування.

1. При доставці на місце продукція розпаковується:

- а) у загальному залі;
- б) у технічному приміщенні;
- в) у спеціальному приміщенні.

2. Інструктаж з техніки безпеки проводиться:

- а) перед кожним заходом;
- б) кожного місяця;
- в) кожного кварталу.

3. Кейтерингові послуги поділяються на:

- а) приготування та обслуговування заходів;
- б) основні та додаткові;
- в) локальні та масштабні.

4. Асортимент послуг пропонується в залежності від:

- а) форми заходу та рівня кейтерингової фірми;
- б) форми заходу та складності програми;
- в) форми заходу та фінансових можливостей замовника.

5. Комплексність кейтерингових послуг прямо пропорційно залежить від:

- а) рівня кейтерингової фірми;
- б) кількості гостей;
- в) фінансових можливостей замовника.

6. Обслуговування споживачів починається:

- а) після прибуття гостей;
- б) після приїзду персоналу кейтерингової компанії;
- в) після закінчення підготовки проведення свята.

Контрольна робота № 4

Теми Характеристика термоустаткування для доставки обідів, напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу. Основні зобов'язання кейтерингової компанії перед замовником при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування. Характеристика роз'їзного кейтерингу. Підписання договору між кейтеринговою компанією і керівником колективного підприємства.

1. Термін зберігання напівфабрикатів салатів при температурі 1—4°C становить:

- а) 2 години;
- б) 6 годин;
- в) 12 годин.

2. Доставка готових гарячих страв може здійснюватися в термоконтейнерах, мармітах, спеціальних термосах, термоапаратах, які здатні підтримувати температуру продуктів протягом

- а) 1-2 годин;
- б) 1-1,5 годин;
- в) 2—3 годин.

3. Термін зберігання напівфабрикату картоплі-фрі в морозильній шафі становить:

- а) 6 місяців;
- б) 8 місяців;
- в) 10 місяців.

4. Готову продукцію необхідно доставляти на місце проведення заходу за ...годин до початку бенкету:

- а) 0,5-1;
- б) 1-1,5;
- в) 1-2.

5. З виробництва на місце проведення заходу готові страви відпускаються за:

- а) паспортами страв;
- б) денними забірними листами;

в) накладними.

6. При доставці на місце продукція розпаковується:

- а) у загальному залі;
- б) у технічному приміщенні;
- в) у спеціальному приміщенні.

7. Інструктаж з техніки безпеки проводиться:

- а) перед кожним заходом;
- б) кожного місяця;
- в) кожного кварталу.

8. Станції free flow можуть включати

- а) холодильні/морозильні елементи;
- б) теплові і нейтральні елементи;
- в) все вище перераховане.

9. Найбільш поширені холодильні прилавки і вітрини

- а) першого класу;
- б) другого класу;
- в) третього класу.

10. Теплова модифікація салат-бара - це, по суті,

- а) прилавок;
- б) марміт;
- в) вітрина.

11. Літні майданчики бувають

- а) двох видів;
- б) трьох видів;
- в) чотирьох видів.

Контрольна робота № 5

Теми *Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування. Вимоги до зберігання предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування*

1. Баранчик круглий використовується в закладах ресторанного господарства:

- 1) для заправних і пюреподібних супів;
- 2) для припущених і тушкованих у соусі страв з м'яса, птиці, овочів і гарнірів;
- 3) для других гарячих страв з припущеної риби, дичини;
- 4) для других смажених страв з м'яса, птиці, овочів.

2. Для подачі солодких страв використовують такий посуд:

- 1) тарілки піріжкові Ø 175 мм;
- 2) тарілки десертні мілкі Ø 200 мм;

- 3) тарілки столові мілкі Ø 240 мм;
- 4) тарілки столові глибокі Ø 200 мм.

3. Столова білизна виготовляється з таких тканин:

- 1) натуральні, штучні, комбіновані.
- 2) натуральні, штучні змішані.
- 3) натуральні, штучні.

4. Прибори для перекладання других страв:

- 1) лопатка десертна.
- 2) виделка.
- 3) супова ложка.

5. Рушники для офіціанта виготовляють з:

- 1) віскози.
- 2) шовку.
- 3) льону.

6. В чому подають фрукти:

- 1) десертна тарілка.
- 2) столова тарілка.
- 3) ваза.

Встановіть відповідність:

7. Встановіть відповідність між назвою металевого посуду і його призначенням.

- 1) соусник;
- 2) ікорниця;
- 3) кокільниця;
- 4) кокотниця;
- 5) креманка;
- 6) турочка.

1. Для гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв
2. Для запікання і подавання закусок із соусами
3. Для запікання і подавання гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів
4. Для приготування і подавання кави по-східному
5. Для зернистої ікри
6. Для солодких страв, морозива, різних десертів

8. Розмістіть назви скляних чарок по їх об'єму від меншого до більшого:

- 1) чарка рейнвейна;
- 2) чарка мадерна;
- 3) келих для шампанського;
- 4) чарка лафітна;

- 5) склянка чайна;
- 6) чарка лікерна.
- 7) чарка горілчана;

9. Встановіть відповідність між назвою порцеляново-фаянсового посуду та його призначенням.

- 1) блюда круглі;
 - 2) вази салатні на високій ніжці;
 - 3) вази на низькій ніжці;
 - 4) соусники;
 - 5) блюда овальні.
- 1. Для салатів з крабів, натуральних овочів
 - 2. Для рибних холодних страв і закусок
 - 3. Для холодних соусів
 - 4. Для бутербродів, корзиночок і тарталеток
 - 5. Для борошняних кондитерських виробів, тістечок

10. Встановіть відповідність між назвою скляного посуду та його призначенням.

- 1) ваза.
 - 2) стопка.
 - 3) графин.
 - 4) розетка.
 - 5) ваза плоска – плато.
- 1. Для соків.
 - 2. Для плодів і ягід, кондитерських виробів, варення.
 - 3. Для варення, меду, джему.
 - 4. Для соків і напоїв, що відпускаються на розлив.
 - 5) Для тортів і тістечок.
11. Дати відповіді на запитання:

Контрольна робота № 6

Теми Вимоги до персоналу служби кейтерингу. Підготовка персоналу ресторану за спеціальним замовленням до обслуговування. Вміння персоналу високої кваліфікації. Вимоги до зовнішнього вигляду персоналу ресторану за спеціальним замовленням.

1. Мінімальна чисельність штату служби кейтерингу становить

- а) дві особи;
- б) три особи;
- в) п'ять осіб.

2. На бенкеті фуршеті на одного офіціанта приходить

- а) 6-7 гостей;
- б) 7-10 гостей;
- в) 10-15 гостей.

3. На бенкеті за столом на одного офіціанта приходитьсья

- а) 1-3 гостей
- б) 6-7 гостей
- в) 3-5 гостей.

4. Бригадир офіціантів призначається на

- а) 5-10 чоловік;
- б) 10-15 чоловік;
- в) 15-20 чоловік.

5. Бригадири офіціантів розподіляються:

- а) по кількості офіціантів.
- б) по напрямку обслуговування;
- в) по секторах залу.

6. Завдання менеджерів на бенкетах:

- а) управління процесом подання страв;
- б) проведення розважальної програми;
- в) координація роботи обслуговуючого персоналу

7. Яка форма обслуговування не потребує використання столів?

- а) «кава-брейк»;
- б) прийом-коктейль;
- в) фуршет.

8. Найдорожчий вид обслуговування:

- а) фуршет;
- б) шведський стіл;
- в) бенкет.

9. Організація фуршету вимагає ... обслуговування офіціантами:

- а) повного;
- б) часткового;
- в) комплексного.

10. У розрахунку – організація бенкету на 100 персон необхідна кількість барменів:

- а) один;
- б) два;
- в) три.

11. При виборі кейтерингової компанії віддається перевага тим, що:

- а) можуть забезпечити продукцією;
- б) пропонують оформлення заходів;

в) володіють відповідними матеріально-технічними засобами.

12. Види музичного обслуговування у ресторані:

- а) «жива» музика та аудіо-апаратура;
- б) «жива» музика та музика у виконання ді-джея;
- в) «жива» музика та караоке.

Рекомендована література

Базова

1. Архіпов В.В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.
5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.
7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.
8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М. Сало Львів: Афіна, 2005.-336с.

Допоміжна

1. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>.
2. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В.Архіпов, В.А. Русавська – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
3. Прилепа Н.В., Миколук О.А. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. – 2014 р., № 5, С. 91–94.

4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Н.О. Пятницька. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
5. Радіонова О.М. Івент-технології: конспект лекцій / О.М.Радіонова. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 67 с.
6. Смирнов І. Геологістичні особливості кейтерингу. Вісник Київського національного університету ім. Тараса Шевченка. – 2013 р., № 1 (61), С. 8–12.
7. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанної справи. конспект лекцій / А.І. Усіна, І.В. Сегеда. – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2012. – 96 с.14

Інтернет-ресурси:

1. Смирнов І.Г. Ресторанна логістика: міжнародний та український аспекти/ І.Г.Смирнов// Зовнішня торгівля: право та економіка.-2009.-№4(45).-С.4- 18.
2. Смирнов І.Г. Інформаційна логістика у складі ресторанної логістики / І.Г. Смирнов // Nauka: teoria i praktyka: Materiały IX Międzynarodowej naukowopraktycznej konferencji. – Volume 3. Ekonomiczne nauki. – Przemysł, 2013. – S. 37-44

Кейтеринг [Текст]: методичні вказівки до виконання контрольних робіт для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування 241 Готельно-ресторанна справа денної форми навчання / уклад. А.С. Корх. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. 14 с.

Комп'ютерний набір і верстка :
Редактор: А.С. Корх

А.С. Корх

Підп. до друку _____ 2023 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. _____
Обл. вид. арк. _____ Тираж 15 прим.