

УДК 663/664(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

Організація ресторанного господарства (практикум) [Текст]: методичні вказівки
до самостійної роботи 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.

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

©Корх А. С. , 2023

Зміст

Вступ.....	4
Програма навчальної дисципліни: «Організація ресторанного господарства (практикум)».....	5
Загальні методичні методичні вказівки до виконання СР.....	6
Критерії оцінювання самостійної роботи студента.....	11
Рекомендована література з дисципліни.....	12

ВСТУП

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства (практикум)» спрямована на формування у здобувачів освіти комплексу знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з оперативного планування в закладах ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації постачання та раціональної організації праці на підприємствах; формування у здобувачів освіти комплексу знань стосовно організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з організації процесу обслуговування споживачів та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Мета курсу “Організація ресторанного господарства (практикум)” – надати базові відомості про особливості розвитку ресторанного господарства, про організацію виробництва в ресторанному бізнесі, організацію постачання, складське господарство, організація роботи цехів, роздаткових ліній, про раціональну організацію праці.

Завдання курсу :

- організація процесу постачання та його матеріально-технічне забезпечення;
- методи і форми обслуговування відвідувачів та додаткові послуги у закладах ресторанного господарства;
- особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства ;
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв ;
- володіння чинною законодавчо-нормативною базою з питань функціонування підприємств, що надають готельні та ресторанный послуги;
- _володіння сучасною діловою українською та іноземними мовами професійного спрямування .

В результаті вивчення дисципліни студент повинен вміти:

- зробити порівняльну характеристику техніки сервірування та подачі страв
- оцінити асортимент страв та методи обслуговування споживачів офіціантами
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв.
- уміння вдосконалити організацію виробництва і обслуговування у закладах ресторанного господарства;

- уміння вдосконалити організацію процесу виробництва і надання готельних послуг;
- уміння здійснити маркетингову діяльність та комплекс маркетингових заходів впливу на ринок і конкурентну позицію підприємства у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- уміння забезпечити належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу;
- уміння застосовувати інноваційні інформаційні технології у роботі підприємств.

Програма навчальної дисципліни

Вступ. Правила техніки безпеки. Правила санітарії та гігієни. Правила особистої гігієни

Тема 1. Столова білизна .Серветки.

Ознайомлення з розмірами столів .Види скатертин та серветок. Способи накриття столів скатертинами. Три схеми складання серветок. Правила накриття столів.

Тема 2. Столовий посуд. Скляний посуд

Ознайомлення із асортиментом посуду. Призначення та використання фарфорового посуду .Вивчення правил догляду за фарфоровим посудом. Полірування посуду. Ознайомлення з асортиментом скляного посуду і його застосування .Вивчення різновиду чарок.

Тема 3. Столове приладдя. Металевий та керамічний посуд

Ознайомлення з асортиментом столового приладдя .Відпрацювання етапів догляду за столовим приладдям ,металевим та керамічним посудом. Полірування столового приладдя. Ознайомлення із санітарними вимогами під час роботи зі столовим приладдям. Правила зберігання столового приладдя.

Тема 4. Складання меню.

Призначення меню. Заповнення карти меню. Відпрацювання порядку винесення страв за меню, та напоїв за преїскурантом. Вивчення вимог до зовнішнього оформлення меню. Вивчення послідовності розташування страв у меню.

Тема 5. Підготовка торгового залу .Попередня сервіровка столу.

Ознайомлення з попередньою підготовкою сервіровки столу .Вивчення загальних правил сервіровки столу. Правила оформлення столу .Вивчення схеми попередньої сервіровки. Вивчення порядку розкладання приборів на столі.

Тема 6. Сервіровка столу до сніданків, обідів, вечері.

Ознайомлення з правилами сервіровки столу за часом доби .Порядок вивчення сервіровки столу до сніданку .Вивчення посуду, який подається до сніданку.

Ознайомлення з контрольною сервірівкою обіднього столу. Вивчення правил контрольної сервіровки посуду та санітарних вимог для сервіровки вечері.

Тема 7. *Подача холодних закусок.*

Ознайомлення з асортиментом холодних закусок. Відпрацювання етапів подачі до столу холодних закусок. Оформлення рахунку-замовлення. Складання схеми подачі холодних закусок. Вивчення санітарних вимог під час подачі холодних закусок. Складання схеми подачі холодних закусок.

Тема 8. *Подача перших страв: супи, бульйони.*

Ознайомлення із видами супів. Вивчення відповідності столового посуду. Засвоєння правил та способів подачі супів і бульйонів. Відпрацювання навичок подачі супу в бульйонних чашках і супниці. Відпрацювання навичок винесення додаткових блюд до супів.

Тема 9. *Подача гарячих закусок.*

Ознайомлення із видами гарячих закусок. Відпрацювання етапів подачі їх до столу. Гарячі бутерброди. Особливості сервіровки столу. Правила подачі гарячих закусок. Складання карти інструкції подачі гарячих закусок.

Загальні методичні вказівки до виконання СР

Методичні вказівки для самостійної роботи складені відповідно до робочої програми дисципліни «Організація ресторанного господарства (практикум)» для добувачів освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа».

Готельне господарство України є важливою функціонально розвиненою складовою туристичної галузі, завданням якої є забезпечення високого рівня комфорту і якості обслуговування туристів та одночасного досягнення його рентабельності. Сучасна світова та вітчизняна практика удосконалення технології, технічного та культурного рівня закладів готельно-ресторанного господарства потребує від спеціаліста галузі розширеного науково-технічного кругозору для швидкого освоєння нової техніки, прийняття технічних рішень.

Самостійна робота – це форма управління та самоуправління самостійною діяльністю здобувачів освіти. Роль самостійної роботи в умовах сучасних педагогічних технологій значно зростає.

Самостійна робота – одна з головних умов глибокого і міцного оволодіння знаннями, формування їхніх переконань. Вона розвиває творчу активність здобувачів освіти, зв'язує його знання і вміння з практикою. При цьому необхідно враховувати різні сторони цієї проблематики: необхідність в самостійній діяльності, засвоєння техніки самостійної роботи і прищеплення культури розумової праці, формування наукового мислення,

тобто вміння вирішувати складні проблеми, які виникають під час навчання за допомогою системи отриманих самостійно знань.

Таким чином, *мета* самостійної роботи студентів двоєдина: формування самостійності як риси особистості й засвоєння знань, умінь, навичок. Це дає змогу сформуванню основні функції самостійної роботи.

Засвоєння систематизованих знань із дисципліни визначають пізнавальну функцію самостійної роботи студентів. Не менш важливою є функція формування вмінь і навичок, самостійного їх оновлення й творчого застосування (самоосвітня функція). До того ж, працюючи самостійно, студент змушений повсякчас передбачати й оцінювати як можливий результат, так і саме виконання завдання (прогностична функція), а також за потреби вчасно коригувати свою діяльність (коригуюча функція). Окрім практичного спрямування, самостійна робота має велике виховне значення (виховна функція). І, нарешті, самостійна робота дає можливість наблизити навчальну діяльність до майбутньої професії через систему типових завдань зі спеціальності та з конкретної дисципліни, тобто реалізувати ранню професіоналізацію навчання.

Самостійна робота створює умови для формування у здобувачів освіти широкого кругозору, набуття організаторських здібностей з метою прийняття стратегічних рішень у практичній діяльності, забезпечує системність знань та засобів навчання; володіння розумовими процесами; мобільність і критичність мислення; володіння засобами обробки інформації; здібність і здатність до творчої праці.

Тема 1. Столова білизна .Серветки.

1. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
2. Дайте характеристику льняних скатертин класичних розмірів вітчизняного виробництва.
3. Дайте характеристику скатертин іноземного виробництва і визначте сферу їх застосування.
4. Дайте характеристику серветкам вітчизняного та іноземного виробництва, які мають утилітарне і декоративне призначення в закладах ресторанного господарства.
5. Визначте сферу використання ручників та дайте їм характеристику.
6. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до рушників, та визначте сферу їх використання.

Тема 2. Столовий посуд. Скляний посуд

1. Асортимент і призначенням столового посуду та наборів.
2. Правилами експлуатації столового посуду та наборів (зберігання, транспортування, підготовки до використання, полірування, миття і т. ін.).
3. Техніка полірування столового посуду та наборів і його транспортування в зал.
4. Матеріали для посуду при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
5. Характеристика та призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду.
6. Характеристика та призначення керамічного посуду, який використовується в закладах харчування.
7. Асортимент металевих посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
8. Характеристика основних та додаткових наборів та їх призначення.
9. Характеристика видів оброблення кришталю залежно від виду посуду.

Тема 3. Столове приладдя. Металевий та керамічний посуд

1. Посуд з яких матеріалів використовується при індивідуальному сервіруванні та при подачі страв у закладах ресторанного господарства?
2. Дайте характеристику та визначте призначення класичного порцелянового та фаянсового посуду.
3. Дайте характеристику та визначте призначення керамічного посуду, який використовується в закладах громадського харчування і має декоративне призначення.
4. Асортимент металевих посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
5. Дайте характеристику основним і додатковим наборам та визначте їх призначення.
6. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.
7. Охарактеризуйте посуд і набори із полімерних матеріалів, вкажіть їх призначення.

Тема 4. Складання меню.

1. Основне призначення меню та його характеристика.
2. Послідовність розміщення закусок і страв у меню.
3. Як складаються карти напоїв, вин, чаю, кави та пива?
4. Які бувають види меню залежно від форми обслуговування?

5. Як складається меню для банкету?
6. Які бувають види меню, що застосовуються у міжнародній практиці?
7. Які основні вимоги до складання меню?

Тема 5. Підготовка торгового залу .Попередня сервіровка столу.

1. У чому переваги і недоліки бригадного та індивідуального методів організації праці офіціантів?
2. Які системи обслуговування прийняті у світовій практиці?
3. У чому полягає підготовка посуду і приборів до обслуговування?
4. Як згортають полотняні серветки?
5. Які існують варіанти попереднього сервірування столів?
6. У чому полягає підготовка залу ресторану до обслуговування?

Тема 6. Сервіровка столу до сніданків, обідів, вечері.

1. Характеристика видів посуду, який використовують для сервірування.
2. Підготовка столового посуду і наборів до сервірування.
3. Попереднє сервірування столу в їдальні, кафе із самообслуговуванням при споживанні їжі сидячи.

Розв'яжіть тестові завдання.

1. Значення терміну сервіровка в перекладі з французького «servis»

- а) означає служити
- б) означає обслуговувати
- в) означає подавати
- г) означає прибирати

2. Види сервіровок

- а) попередня
- б) достатня
- в) бездоганна
- г) універсальна

3. Додаткова сервіровка виконується

- а) перед приходом відвідувачів
- б) в кінці сервіровки столу
- в) у відповідності з меню замовлення
- г) за пів години до початку обслуговування

4. Місце розміщення піріжкової тарілки

- а) зліва від мілкої столової тарілки
- б) зверху мілкої столової тарілки
- в) з права від мілкої столової тарілки
- г) з права від фужера для води

5. Прибори, з яких розпочинають сервіровку столу

- а) столові ложки
- б) столові виделки
- в) столові ножі
- г) ніж для масла

Тема 7. подача холодних закусок.

1. Наведіть асортимент та коротку характеристику холодних страв та закусок.
2. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок.
3. Техніка подавання холодних страв та закусок.
4. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні холодних страв та закусок.
5. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні холодних страв та закусок.

Тема 8. подача перших страв: супи, бульйони.

1. Наведіть асортимент та коротку характеристику перших, других страв власного виробництва.
2. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні перших страв власного виробництва.
3. Техніка подавання перших страв власного виробництва.
4. Наведіть способи подавання супів.
5. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших страв власного виробництва.
6. Наведіть температурний режим подавання перших страв власного виробництва.
8. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні перших страв власного виробництва.
9. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі перших страв власного виробництва.

Тема 9. подача гарячих закусок.

- 1) Характеристика процесу зустрічі та розсаджування гостей.
- 2) Загальні правила прийому замовлення.
- 3) Основні правила французького способу подавання страв.
- 4) Основні правила англійського способу подавання страв.
- 5) Основні правила російського способу подавання страв.

Розв'яжіть тестові завдання.

1. Посуд, в якому подаються гарячі закуски

- а) на пиріжковій тарілці
- б) в тому ж посуді, в котрому вони готувались
- в) на закусочній тарілці
- г) в столовій мілкій тарілці

2. Час подавання аперетиву

- а) після закінчення банкету
- б) в час проведення банкету
- в) до початку банкету
- г) на банкеті аперитив не подається

3. Час подавання буфетної продукції в процесі обслуговування

- а) в першу чергу
- б) після подачі холодних закусок
- в) в останню чергу
- г) перед подачею десертів

4. Прибирають зі столу, перед подачею десерту

- а) використаний посуд
- б) використаний посуд, прибори, хліб, спеції
- в) використаний посуд, прибори, скло
- г) тільки підставні тарілки

5. Особливості подачі гарячих закусок у кокотниці

- а) вони повинні бути зачинені кришкою
- б) подають на овальному блюді
- в) на ручці повинна бути попільотка
- г) колотницю ставлять на пиріжкову тарілку.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

СР оцінюється в межах комплексної оцінки знань, виходячи із видів роботи та критеріїв оцінювання з урахуванням особливостей навчальної дисципліни, обсягу годин, що відведені навчальним планом.

Самостійна робота студентів, яка передбачена в темі поряд з аудиторною, оцінюється під час поточного контролю теми на відповідному занятті.

Критеріями оцінювання можуть бути:

- ☐ при усних відповідях: повнота розкриття питання, логіка викладання, культура мови, емоційність та переконаність, використання основної та додаткової літератури (підручників, навчальних посібників, журналів, періодичних видань тощо), аналітичні міркування, вміння робити порівняння, висновки;
- ☐ при виконанні письмових завдань: повнота розкриття питання, цілісність,

системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки, акуратність оформлення письмової роботи, підготовка матеріалу за допомогою комп'ютерної техніки та інших технічних засобів.

Контроль систематичного виконання самостійної роботи проводять за 4-бальною шкалою за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії і методології проблем, що розглядають;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядають;
- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді практичних ситуацій, вирішенні завдань, проведенні розрахунків при виконанні індивідуальних завдань, і завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації і робити висновки.

Для визначення ступеня засвоєння навчального матеріалу та подальшого його оцінювання враховуються такі рівні знань здобувачів освіти:

- 1-й рівень - низький. Студент володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні або володіє частиною навчального матеріалу. Відповідь при відтворенні навчального матеріалу – елементарна, фрагментарна, зумовлюється початковими уявленнями про предмет вивчення;
- 2-й рівень - середній. Студент володіє повним обсягом навчального матеріалу, здатний його аналізувати, але не має достатніх знань для формулювання висновків, порівняння теоретичних знань із практичними прикладами. Відтворюється основний навчальний матеріал, виконуються завдання за зразком, володіння елементарними вміннями навчальної діяльності.
- 3-й рівень - достатній. Студент вільно володіє навчальним матеріалом на підставі вивченої основної та додаткової літератури, аргументовано висловлює свої думки, проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань. Відповідь студента повна, правильна, логічна, обґрунтована та без власних суджень. Студент здатен самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.
- 4-й рівень - високий. Знання глибокі, міцні, узагальнені, системні та творчо застосовуються. Навчальна діяльність має науково-дослідницький характер, позначена вмінням самостійно оцінювати різноманітні проблемні ситуації, шукати шляхи їх вирішення, виявляти і захищати свою особисту позицію.

ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посіб. Полтава : ПУСКУ, 2019. 254 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : підр. Київ : Інкос, 2017. 280 с.

Допоміжна

5. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум : навч. посіб. Київ : Вища школа, 2015. 246 с.
6. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу : навч.-метод. комплекс. Київ :ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013.112с.
7. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб., 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
8. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
9. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
10. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.

Інформаційні ресурси

11. Питання ресторанного бізнесу: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.ukrbiz.net>.
12. Компанія «Ресторатор Україна»: [Офіційний сайт]. – Режим доступу: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.htm>

Організація ресторанного господарства(практикум) [Текст]: методичні вказівки до самостійної роботи 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.