

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
роботи, доц. Пантелеймонов А.В.



20 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

рівень вищої освіти
галузь знань
спеціальність
освітня програма
вид дисципліни

перший (бакалаврський)
24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
«Готельно-ресторанна справа
обов'язкова

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету (інституту, центру)

28 серпня 2019 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Малюк Л. П., доктор техн. наук, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи; Червоний В.М., кандидат техн. наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від "27" серпня 2019 року № 1

В.о. завідувача кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

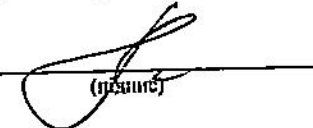
 доц. Н.І. Данько
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією

Факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу
імені факультету, для здобувачів вищої освіти якого викладається навчальна дисципліна

Протокол від "27" серпня 2019 року № 1

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

 доц. Григорова-Беренда Л.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

1. Опис навчальної дисципліни

1.1 Мета викладання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є:

— формування загальних та професійних компетентностей щодо організації надання послуг в закладах ресторанного господарства.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни

— вивчення термінів та визначень і нормативних документів, які регулюють діяльність сфери обслуговування;

— ознайомлення з основами організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;

— набуття знань щодо моделювання процесу надання основних та додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

— набуття знань з організації постачання закладів ресторанного господарства, організації складського та тарного господарства;

— опанування основ розроблення нових послуг з використанням інноваційних технологій обслуговування споживачів;

— набуття знань щодо загальних принципів раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства;

— набуття знань системи організації обслуговування у сфері ресторанного господарства;

— опанування вмінь у організації процесу повсякденного обслуговування споживачів, у організації обслуговування банкетів та прийомів у закладах ресторанного господарства.

1.3 Кількість кредитів –9

1.4. Загальна кількість годин – 270.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна форма навчання
Рік підготовки	
2-й	2-й
Семестр	
3, 4-й	3, 4-й
Лекції	
64 год.	28 год.
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	
Лабораторні заняття	
32 год.	
Самостійна робота	
142 год.	242 год.
в т.ч. Індивідуальні завдання (курсова робота)	
30 год.	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- основи Законодавства у сфері гостинності;
- основні характеристики технологічних процесів надання послуг в закладах ресторанного господарства;
- принципи організації роботи закладів ресторанного господарства та їх структурних підрозділів;
- номенклатуру основних і додаткових послуг в закладах ресторанного господарства;
- організацію технологічного процесу виробництва продукції;
- організація інформаційного забезпечення процесу обслуговування;
- організація обслуговування споживачів в ресторанах;
- особливості сервісного обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- спеціальні види послуг і форми обслуговування в ресторанному бізнесі;

вміти:

- аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності;
- організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням потреб споживачів, забезпечуючи його ефективність;
- використовувати на практиці основи чинного законодавства;
- проектувати технологічний процес виробництва продукції;
- моделювати процес надання основних та додаткових послуг у закладах ресторанного господарства;
- розробляти нові послуги з використанням інноваційних технологій обслуговування споживачів;
- організація проведення банкетів
- володіти навичками сервування столів до повсякденного обслуговування та різних заходів. Правила подавання напоїв, страв та закусок.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Основи організації виробництва продукції в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Вступ. Організація роботи закладів ресторанного господарства

1 Предмет та задачі курсу. Мета вивчення дисципліни. Зв'язок з іншими дисциплінами. Значення курсу для підготовки фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах.

Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, вид послуг та ін.)

Класифікація послуг згідно з ДСГУ 3279-95 “Стандартизація послуг. Основні положення”. Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, Формою навчання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Рациональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Історія традицій харчування

1. Людина їсть те, що дають йому природа і праця.

Строката мозаїка харчової карти світу складається під впливом багатьох факторів, але в першу чергу залежить від природних умов і способів добування їжі.

2. Харчова карта світу

У кожній кліматичної і ландшафтній зоні є свій набір, свій спектр харчових продуктів, які даються безпосередньо природою або виробляють господарством - землеробством, скотарством. Те, як ці можливості реалізуються, залежить від рівня технологічного розвитку місцевого населення, від господарсько-культурного типу.

Два основних злаку - рис і пшениця ділять між собою земну кулю приблизно навпіл.

«Пшенична» модель харчування - це перш за все поєднання зернових та молочних продуктів.

3. Етногенез і культура харчування

Характер харчування кожного народу безпосередньо пов'язаний з його господарсько-культурним типом і визначається, перш за все, способом добування їжі - полювання, мотичним землеробством, кочове скотарство.

Харчування та релігія/ З давніх-давен люди переконані: людина є те, що він їсть, іншими словами, властивості, і якості їжі безпосередньо впливають на того, хто нею харчується.

4. Харчування і здоров'я. «Є, щоб жити ...» Всім відомий рада давньогрецького філософа. Сократа «є, щоб жити, а не жити, щоб їсти». Цей постулат відображає біологічну сторону харчування: їжа постачає незамінні речовини - такі, які або зовсім не утворюються в організмі людини, або утворюються в дуже малих кількостях. Це що входять до складу білків амінокислоти, ряд жирних кислот, вітаміни, мінеральні речовини і вода.

5. Дієти: необхідність чи мода.

Грецьке слово «дієта» походить від «Діо» - «день». Стародавні розуміли під дієтою щось велике, ніж просто систему харчування, - то, що сьогодні ми називаємо способом життя. Але поступово поняття звузилося і стало позначати режим здорового або лікувального харчування.

6. Хліб належить до числа найбільш древніх продуктів харчування. Його прояв традиційно відносять до VI - V тисячоліть до н.е., до епохи неоліту, коли людина, раніше освоїв скотарство, перейшов до осілости і землеробства, відкривши для себе зернові культури. Тоді ж: він навчився розтирати зерна злаків між камінням, змішувати з водою і проварювати на полум'я багаття або запікати біля вогню. З давніх часів люди звернули увагу на цілющі сили молока. Знаменитий давньогрецький лікар Гіппократ прописував його своїм пацієнтам, причому він вже зазначив різні властивості молока різних тварин.

Щоб м'ясо зберігалось довго, його солили, коптили, присмачували перцем та іншими спеціями. Гідність подібного способу консервування очевидно - сіль, спеції і зниження кількість вологи після копчення, перешкоджає розмноженню бактерій. Однак є і недолік - гостра їжа викликає спрагу. Сіль - один з тих продуктів, які давно і міцно увійшли в наш побут. У давнину сіль цінувалася нарівні із золотом. Люди з глибокої давнини помітили, що сіль-відмінний консервант і що посипані нею м'ясо і риба довше зберігаються. «Овочі та фрукти - кращі продукти», - стверджують вегетаріанці. Слов'яни до таких іноді не ставилися, але в приготуванні страв з городніх рослин знали толк. Найчастіше вони використовували для заправки супів і як гарніри, закусок, приправ, але часом з них готували і самостійні страви. Фрукти і ягоди йшли на десерт, а також для приготування варення і різного роду напоїв.

Тема 3 Ресторанний бізнес, як сутність сервісної діяльності

1. Сервісна діяльність відноситься до сервісології як науково-практична дисципліна до загальнотеоретичної. Якщо для сервісології основною категорією є категорія потреби, то в сервісній діяльності підкреслюється її процесуальність, акцент зміщується на надання послуги як головної визначальної частини взаємин у сфері послуг.

Основні завдання сервісної діяльності.

Предметом сервісної діяльності є сукупність прикладних методів надання якісних послуг споживачу, формування ефективної системи сервісного супроводу послуги.

2. Сервісна діяльність включає наступні форми діяльності: матеріально-перетворювальну; пізнавальну; ціннісно-орієнтаційну; комунікативну.

За джерелами задоволення: потреби, що задовольняються в системі сервісного обслуговування; потреби, що задовольняються індивідуальними підприємцями; потреби, що задовольняються шляхом самообслуговування.

За частотою виникнення: безупинно триваючі (постійні); періодичні (що з'являються через певні проміжки часу); епізодичні (що мають рідкий, разовий характер).

За сезонністю виникнення: потреби із сильно вираженою сезонністю; з високою сезонністю; з помірною сезонністю;

Сучасний сервіс припускає ряд норм: 1. Обов'язковість пропозиції. Компанії, що роблять високоякісні товари, але погано забезпечують їх супутніми послугами, ставлять себе в дуже невигідне положення. 2. Необов'язковість використання. Фірма не повинна нав'язувати споживачеві сервіс. 3. Еластичність сервісу. Пакет сервісних заходів фірми може бути досить широкий: від мінімально необхідних до максимально доцільних. 4. Зручність сервісу. Сервіс повинен надаватися в тому місці, у такий час і в такій формі, які влаштовують споживача. 5. Технічна адекватність сервісу.

3. Даний принцип вимагає також розробки й впровадження особливого типу технології й устаткування для сервісних центрів. І хоча «затягти» у кожний центр робототехнічний комплекс, потужну електроніку, за допомогою яких даний виріб був зроблений на заводі, нереально, але якість сервісу страждати від цього не повинна. Споживача цікавлять свої проблеми, а не проблеми виробника. Звідси виникає необхідність створення оригінальних технічних рішень спеціально для технології сервісу. Технологія сервісу включає наступні поняття.

4. Технічний сервіс — це забезпечення безвідмовного тривалого ресурсу роботи в гарантійний і післягарантійний період технічних засобів індивідуального користування за рахунок «просунутої» виробничої технології промислових підприємств у вигляді мережі їхніх сервісних підрозділів регіонального характеру й за рахунок створення широкої мережі дрібних автономних обслуговуючих підприємств і майстерень. Технологічний сервіс полягає в задоволенні, в основному індивідуальних потреб населення у двох напрямках: Інформаційно-комунікаційний сервіс — це процес задоволення потреб окремих громадян і суспільних структур в одержанні інформації, її передачі й поширенні. Транспортний сервіс пропонує надання послуг у задоволенні потреб громадян в особистому просторовому переміщенні. Гуманітарний сервіс охоплює широкий спектр в області задоволення соціально-культурних, інтелектуальних, біопсихологічних, рекреаційних та інших потреб.

Тема 4 Основні поняття, терміни та визначення. Класифікація послуг ресторанного господарства

1. Послуга — результат безпосередньої взаємодії виконавця та споживача, а також власної діяльності виконавця з задоволення потреб споживача

Сфера обслуговування населення: Сукупність підприємств, організацій і фізичних осіб, що роблять послуги населенню.

Обслуговування: Діяльність виконавця при безпосередньому контакті із споживачем. Безпосередньому контакті із споживачем. Виконавець: Підприємство,

організація або підприємець, який надає послугу споживачеві. Надання послуги: Діяльність виконавця послуги, яка необхідна для забезпечення виконання послуги. Технологічний процес виконання послуги: Основна частина процесу надання послуги, яка пов'язана зі зміною стану об'єкта послуги. Замовлення на послугу: Договір між споживачем і виконавцем послуги, які визначають юридичні, економічні технічні відносини сторін. Час обслуговування: Період часу, впродовж якого споживач заємодіє з виконавцем послуги. Час виконання послуги: Встановлений норматив часу на виконання послуги. Правила обслуговування: Документ, що містить вимоги норми, що регламентують Порядок і умови обслуговування. Умови обслуговування: Сукупність чинників, що впливають на споживача послуги в процесі обслуговування.

2. Вимоги безпеки до послуг ресторанного господарства: Послуги ресторанного господарства й умови їхнього надання мають бути безпечними для життя, здоров'я споживачів, забезпечувати збереженість їхнього майна та навколишнього середовища. Під час надання послуг на підприємствах усіх типів і класів, а також громадянами-підприємцями мають забезпечуватися такі вимоги безпеки: Загальні вимоги до послуг та обслуговування (ДСТУ 3279 – 95 “Стандартизація послуг”) Обов'язкові вимоги до послуг та процесів їх надавання: Загальні вимоги до послуг ресторанного господарства (міжнародний стандарт 30523 – 91 «Послуги ресторанного господарства»)

Тема 5 Класифікація закладів ресторанного господарства.

1. Класифікація комбінованих закладів ресторанного господарства. Класифікація комбінованих закладів ресторанного господарства. Класифікація барів, кафе, закусочних Групи закладів ресторанного господарства.

2. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства базується на комплексі вимог до: асортименту продукції, рівня обслуговування і послуг, що надаються.

Тема 6 Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

1. Загальна структура закладу ресторанного господарства

2. Загальна структура підприємства ресторанного господарства з урахування виконуваних функцій

3. Виробничо-торговельна структура закладу з урахуванням надаваних послуг та номенклатури послуг.

4. Виробничо-торговельна структура закладу ресторанного господарства з повним технологічним циклом

Тема 7 Організація продовольчого та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства

1. Основне завдання організації постачання закладів ресторанного господарства.

Види постачання закладів ресторанного господарства

Вимоги до організації продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.

2. За джерелом утворення продовольчі фонди поділяються на фонди, які утворюються за рахунок державних і місцевих ресурсів.

Централізоване постачання проводиться у плановому порядку з ринкових фондів (за рахунок державних ресурсів).

Ринкові фонди - частина товарних фондів, що спрямовується відповідно до державного замовлення в торгівлю та ресторанне господарство для продажу населенню або переробки.

У сучасних умовах цей вид постачання «використовується» в закладах ресторанного господарства, що діють при школах, дитячих садках, лікарнях, військових частинах тощо.

Децентралізоване постачання.

Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.

Постачальники-посередники

3. Основний документ, що визначає взаємини й обов'язки постачальників та закладів ресторанного господарства. Порядок укладання договорів, умови поставки та відповідальність обох сторін регулюються Положенням про поставки товарів народного споживання, Цивільним кодексом України та іншими законодавчими актами.

Логістика - це планування, організація й контролювання усіх видів діяльності з переміщення матеріального потоку від пункту закупівлі до пункту кінцевого споживання. Забезпечення високого ступеня узгодженості дій із керування матеріальними потоками між службою постачання та службами виробництва і збуту є завданням логістичної організації підприємства у цілому. Форми постачання матеріалів, які застосовуються у ресторанному господарстві. Основна мета матеріально-технічного забезпечення закладу ресторанного господарства. Вимоги до предметів. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення та матеріально-технічного забезпечення.

Тема 8 Організація складського і тарного господарства

1. Джерела постачання матеріалів та продовольчих товарів у ресторанному господарстві. Основні функції та призначення складського господарства у закладах ресторанного господарства полягає у такому: Матеріальні потоки. Класифікація складських приміщень за температурним режимом, за конструкцією та типом будівель

2. Збереження основної сировини. Склад та площі складських приміщень закладів ресторанного господарства. Склад та площі складських приміщень для різних типів закладів ресторанного господарства встановлюються за ДБН В 2.2-25:2009 залежно від типу й потужності підприємства. Планування приміщень для приймання і зберігання продуктів. До функцій експедиції входять також приймання, санітарна обробка та збереження тари та засобів її переміщення, що надходять із дотівельних закладів ресторанного господарства. Обладнання складських приміщень Інвентар та інструменти.

3. Процеси приймання та відпускання товарів зі складського господарства
Усі товари приймаються згідно з затвердженими інструкціями з порядку приймання продукції й товарів за кількістю та якістю. Способи складування сировини і продуктів

Розділ 2 Організація виробництва

Тема 9 Організація виробництва

1. Виробничий процес. Класифікація. Основні принципи. Форми організації. Процес праці - це доцільна діяльність, у якій людина за допомогою засобів праці (обладнання, інструмент, оснащення) видозмінює предмети праці (вихідну сировину, матеріали, напівфабрикати), перетворюючи їх на готовий продукт. Схема виробничої діяльності

2. Класифікація виробничих процесів. За призначенням, Основні процеси, допоміжні процеси. Обслуговуючі процеси. За послідовністю операцій над предметом праці комплексні, у свою чергу, поділяються на: аналітичні; синтетичні.

За ступенем автоматизації розрізняють процеси: ручні; механізовані; автоматизовані; автоматичні.

3. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства
Принципи раціональної організації виробничого процесу. Особливості їх застосування в сучасних умовах. Принцип спеціалізації Принцип пропорційності Принцип прямої точності, Принцип безперервності, Принцип ритмічності, Принцип гнучкості Принцип гомеостатичності. Форми організації виробництва

Тема 10 Організація оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства

1. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства

Основою оперативного планування на заготівельних підприємствах є виробнича програма, яка визначає середньодобовий випуск продукції протягом року з урахуванням сезонності

Виробничу програму заготівельних цехів розробляють на тиждень, 2-3 тижні, на квартал, на рік. Виробнича програма заготівельного підприємства ресторанного господарства

2. План-меню - денна виробнича програма, яка складається щоденно на підставі планового меню і є засадою для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах.

3. Планове меню розробляють із метою забезпечення різноманітності страв, що пропонуються споживачам у закладі ресторанного господарства за днями тижня, а також чіткої організації постачання закладу сировиною та напівфабрикатами, раціональної організації виробничих процесів у цехах.

4. Наряд-замовлення є денною виробничою програмою цеху. Під час його складання враховують рівень механізації виробничих процесів у цеху, наявність сировини на складі, потребу доготівельних підприємств ресторанного господарства з урахуванням попиту споживачів на певні види продукції. У наряді-замовленні зазначають найменування виробів, їхню кількість та розрахунок потреби у сировині. Воно є підставою для отримання сировини з комори, встановлення виробничого завдання виконавцям, здійснення контролю за випуском виробів, розрахунку заробітної платні.

Меню, як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Меню - це перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва із зазначенням виходу та ціни однієї порції.

Тема 11 Організація виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства

1. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства. Організаційна схема виробництва овочевих напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів овочового цеху Технологічний процес обробки овочів. Залежно від типу закладу ресторанного господарства технологічний процес обробки овочів здійснюється за однією з двох схем: за надходження неочищених картоплі та овочів; за надходження очищених картоплі й овочів

Організація робочих місць в овочевому цеху. Технологічні лінії та ділянки овочового цеху. Моделювання процесу виробництва напівфабрикатів з овочів

Планування овочового цеху.

2. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства. Технологічні лінії та ділянки м'ясного відділення цеху. Модель процесу виготовлення напівфабрикатів із м'яса. Розміщення обладнання в м'ясному цеху

3. Організація виробництва напівфабрикатів з риби у закладах ресторанного господарства. Технологічний процес виробництва риби спеціальної розділки включає такі операції:

- розморожування мороженої риби або вимочування солоні;
- очищення від луски;
- видалення плавників, голови, нутрощів;
- промивання;
- фіксація в охолоджену розсолі;
- виготовлення напівфабрикатів;
- охолодження напівфабрикатів в охолоджувальних камерах;
- упакування;
- маркування.

Організація робочого місця обробки риби з кістяком. Виробничий інвентар і тара для м'ясо-рибного цеху. Планувальне рішення рибного цеху

Тема 12 Організація виробництва кулінарної продукції в доготівельних цехах закладів ресторанного господарства.

1. Організація виробництва кулінарної продукції в доготівельних цехах закладів ресторанного господарства. Організація централізованого виробництва напівфабрикатів визначає характер виробничого процесу, тому розрізняють доготівельні цехи закладів ресторанного господарства:

- які працюють на сировині;
- які одержують напівфабрикати.

2. Виробничою програмою доготівельних цехів є план-меню.

Холодний цех організовується майже в усіх закладах ресторанного господарства (у ресторанах, їдальнях, кафе тощо). У спеціалізованих закладах і в закладах невеликої потужності, які реалізують обмежений асортимент холодних страв і закусок, для приготування холодних страв виділяється окреме робоче місце в загальному виробничому приміщенні.

У цеху виділяють дві технологічні лінії (або ділянки):

- для приготування холодних страв і закусок;
- для приготування солодких страв і напоїв.

Режим роботи доготівельних цехів установлюється залежно від умов реалізації страв і кулінарних виробів. Робота виробничих бригад цих цехів суворо узгоджується з часом роботи залів і з графіком потоку споживачів у закладі.

3. Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства. Технологічні лінії (або ділянки), які виділяють у холодному цеху. Ділянки приготування холодних страв і закусок. Ділянки приготування солодких страв. Ділянки роздавання страв. Приклад планувального рішення холодного цеху подано

Тема 13 Організація роботи гарячого цеху в закладах ресторанного господарства

1. Гарячий цех є основним цехом закладу ресторанного господарства, у якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також виконується теплова обробка продуктів, що надходять для доробки до холодного цеху для виготовлення холодних і солодких страв. Із гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо на роздавальні для реалізації споживачеві. Устаткування гарячого цеху. У гарячому цеху доцільно використовувати секційне-модульоване обладнання, яке забезпечує зручний зв'язок і послідовність здійснення різних стадій технологічного процесу та поліпшує умови роботи виробничого персоналу. Його можна встановлювати в острівний спосіб або організовувати кілька технологічних ліній - для приготування супів і гарячих напоїв; гарячих страв; гарнірів та соусів. Мікроклімат гарячого цеху. Режим роботи гарячого цеху

2. Організація робочих місць у гарячому цеху закладів ресторанного господарства Супове відділення. Технологічний процес приготування перших страв відбувається у суповому відділенні та складається переважно з двох стадій: приготування бульйонів і приготування супів. Відповідно до цього організовуються робочі місця кухарів, які об'єднуються у дві паралельні лінії: лінія теплового обладнання та лінія немеханічного обладнання.

3. Планування робочого місця кухаря в суповому відділенні гарячого цеху: У соусному відділенні організовуються робочі місця для смаження, тушкування, припускання, варки, запікання. У цьому відділенні встановлюються плити електричні, шафи для смаження й теплові електричні, сковороди й жаровні електричні, пароконвектомати, фритюрниці, печі шашличні та інше спеціалізоване обладнання, яке дає змогу скоротити час теплової обробки продуктів із одночасним дотриманням технології та

забезпеченням високої якості готової продукції. Планування робочого місця кухаря соусного відділення. Основні види різного інвентарю, наплитного посуду, що використовується у гарячих цехах закладів ресторанного господарства. Приблизний план гарячого цеху ресторану

Тема 14 Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства

1. Організація роботи кулінарного цеху закладах ресторанного господарства

Кулінарні цехи, які організовують у заготівельних закладах ресторанного господарства й великих їдальнях, ресторанах, кафе, призначені для виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, а також кулінарних виробів із м'яса, птиці, риби, овочів, круп, сиру та інших продовольчих товарів і постачання їх до доготівельних закладів, а також магазинів кулінарії та закладів роздрібною мережі за заздалегідь складеними договорами. Крім того, у кулінарних цехах може бути організовано виробництво охолоджених страв. Загальна схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. У гарячому відділенні кулінарного цеху виготовляють такий асортимент кулінарних виробів:

- із овочів - овочі відварні; котлети, битки овочеві; овочі (цибуля, морква) пасеровані; перець, кабачки фаршировані; голубці;
- із м'яса, птиці, субпродуктів - язик, серце, м'ясо, птиця відварні;
- м'ясо, птиця, печінка смажені; м'ясо шпиговане, тушковане; бульйони;
- із риби - риба відварна, риба смажена; котлети, тефтельки, фрикаделі рибні;
- із сиру - сирники, млинчики із сиром, запіканки, пудинги;
- із борошняних кулінарних виробів - вареники, пельмені, млинчики з фаршем та іншими наповнювачами.

Робочі місця в гарячому відділенні цеху організовують залежно від способів обробки й виду виготовленої продукції. Найбільш типові технологічні лінії й ділянки, що виділяються у гарячому відділенні кулінарного цеху. Приблизний план кулінарного цеху заготовочного підприємства Організація праці

2. Організація роботи кондитерського цеху в закладах ресторанного господарства. Кондитерські цехи у системі ресторанного господарства можна умовно класифікувати за двома ознаками: за асортиментом продукції, що випускається, та виробничою потужністю. За асортиментом виділяються цехи, що випускають кондитерські вироби у широкому асортименті з усіх видів тіста (дріжджове, пісочне, листкове, бісквітне, заварне), у тому числі з кремом; кондитерські вироби з одного-трьох видів тіста (у цих цехах за санітарно-технічними умовами виробництва випуск виробів із кремом може бути відсутнім); кондитерські вироби з одного-двох видів тіста (переважно дріжджового й пісочного).

За потужністю виділяються такі цехи:

- малої потужності - цехи, що випускають до 12 тис. виробів за зміну (або 0,60 т борошна);
- середньої потужності - 12-20 тис. виробів за зміну (або 0,90 т борошна);
- великої потужності - від 20 тис. виробів за зміну (або 1,50т борошна).

У ресторанах, їдальнях, кафе організовуються кондитерські цехи меншої потужності: 3, 5, 8 або 10 тис. виробів на день.

Залежно від асортименту виробів, що виробляються у кондитерському цеху, та потужності останнього організовується технологічний процес виробництва кондитерських виробів і їхній збут. Схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів. Організація робочих місць у цеху. Технологічні лінії й ділянки кондитерського цеху. Планування приміщень кондитерського цеху

Розділ 3 Сутність нормування праці у готельному і ресторанному бізнесі

Тема 15 Сутність, функції і принципи нормування праці

1. Нормування праці - один з видів діяльності з управління виробництвом, сутність якого полягає у встановленні необхідних витрат і результатів праці.

Норми праці повинні відповідати досягнутому рівню розвитку техніки, технології, організації виробництва, об'єктивно відображати необхідні витрати праці на виробництво певних виробів.

Норма часу - (трудомісткості операції) визначається необхідними витратами часу на виготовлення одиниці продукції або виконання певного обсягу роботи. Вона часто використовується як вихідна величина для визначення норми виробітку.

Норма виробітку - це кількість продукції, яка має бути здійснена за одиницю часу працівником відповідної кваліфікації в умовах ефективного використання всіх засобів виробництва, передового виробничого досвіду і раціональної організації праці.

Норма обслуговування - призначена для нормування праці працівників, зайнятих обслуговуванням споживачів, обладнання, робочих місць. Норма обслуговування для офіціантів визначається кількістю місць в залі в залежності від категорії підприємства. Посада інженера з устаткування встановлюється в залежності від кількості одиниць механічного, теплового та холодильного обладнання.

Норма чисельності - це кількість працівників певної професії і кваліфікації, необхідних для виконання будь-якого обсягу робіт. В даний час, в підприємствах ресторанного господарства розроблені приблизні норми чисельності для працівників виробництва в залежності від обсягу продукції, що випускається, типу і категорії підприємства, режиму роботи зали, контингенту споживачів.

Норми керованості - встановлюють для керівних, інженерно-технічних працівників. Вони відображають оптимальне число працівників або структурних підрозділів, які слід закріпити за керівником ознаками і виступати як операційні, бригадні, індивідуальні, галузеві, типові, постійні і тимчасові, місцеві та ін.

2. Принципи нормування праці

Принцип рівної напруженості забезпечує всім працівникам рівні можливості для виконання виробничих завдань. Окремим випадком рівної напруженості норм є рівність норм на однакові роботи, що виконуються в аналогічних організаційно-технічних умовах працівниками однакової кваліфікації.

Принцип динамічності визначає необхідність уточнення норм при істотній зміні умов, на які вони були розраховані.

Принцип загальності диктує необхідність нормування праці всіх категорій працівників.

Принцип демократичних засад у вдосконаленні нормування праці передбачає участь трудящих в розробці і впровадженні норм, у визначенні необхідних умов для їх виконання.

3 Методи нормування праці. Аналітичні методи. Сумарні методи. Класифікація витрат робочого часу. Схема класифікації витрат робочого часу.

4 Методи дослідження трудових процесів і витрат робочого часу

Фотографія робочого часу (ФРВ). Лист спостереження індивідуальної фотографії робочого часу працівника закладу ресторанного господарства. Фактичний та проектований баланси робочого часу. Символи для проведення групової фотографії робочого дня офіціантів кафе методом моментних спостережень. Структура норми часу

Тема 16 Характеристика режимів праці та відпочинку в закладах ресторанного господарства

1. Терміни і основні поняття. Для початку необхідно сформулювати основні поняття і терміни, про які йтиметься надалі. Праця - це цілеспрямована утворююча діяльність; прикладання людиною розумових та фізичних зусиль для одержання корисного результату у задоволенні своїх матеріальних та духовних потреб; процес перетворення ресурсів в цінності та блага, що здійснюється і керується людиною під дією як зовнішніх стимулів

(економічних та адміністративних), так і внутрішніх спонукань; вияв людської особистості; свідомо доцільна діяльність людей, спрямована на створення матеріальних і духовних цінностей. Працездатність – це здатність людини до трудової діяльності певного роду.

Продуктивність праці – це показник її ефективності, результативності, що характеризується співвідношенням обсягу продукції, робіт чи послуг, з одного боку, та кількістю праці, витраченої на виробництво цього обсягу, з іншого боку. В залежності від прямого чи оберненого співвідношення цих величин ми маємо два показники рівня продуктивності праці: виробіток і трудомісткість.

2. Теоретична концепція режимів праці та відпочинку. Спільна праця вимагає єдності при розподілі праці за часом – на години доби, дні тижня й більш тривалі відрізки часу. Підтримка працездатності на оптимальному рівні – основна мета раціонального режиму праці й відпочинку. Режим праці й відпочинку – це встановлювані для кожного виду робіт порядок чергування періодів роботи й відпочинку і їх тривалість.

3. Фізіологічні основи побудови режимів праці й відпочинку. Розробка режиму праці й відпочинку заснована на вирішенні наступних питань :

- коли повинні призначатися перерви й скільки ;
- якої тривалості повинна бути кожна;
- який зміст відпочинку.

Фаза впрацювання, або наростаючої працездатності. Протягом цього періоду відбувається перебудова фізіологічних функцій від попереднього виду діяльності людини до виробничої. Залежно від характеру праці й індивідуальних особливостей ця фаза триває від декількох хвилин до 1,5 години. Динаміка працездатності за зміну

4. Види режимів праці й відпочинку. Режим роботи підприємства визначає кількість змін на добу, тривалість зміни в годинах , тривалість робочого тижня й загальний час роботи підприємства, цеху протягом календарного періоду (доба, місяць, квартал, рік). виходячи із цього режими праці й відпочинку підрозділяються на змінні, добові, тижневі й річні. Графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства

При виборі і складанні графіків враховують режим роботи підприємства, графік завантаження торговельного залу. На підприємствах ресторанного господарства застосовуються такі графіки виходу на роботу: лінійний, стрічковий (ступінчастий), підсумкового обліку робочого часу, двох бригадний, комбінований.

Розділ 4 Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 17 Основи процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Терміни та визначення.

1. Інформація про тип і клас підприємства ресторанного господарства

Ресторан - підприємство ресторанного господарства з високим рівнем комфорту, матеріально - технічного оснащення, кваліфікації працівників , широким асортиментом страв складного приготування, включаючи фірмові, винно - горілчані, тютюнові і кондитерських виробів, з підвищеним рівнем обслуговування у поєднанні з організацією відпочинку споживачів. Вимоги до ресторанів класу «вищий». Рівень вимог відповідає класу «люкс» за винятком тих, що при оформленні залів замість вишуканих використовують оригінальні декоративні елементи високої художньої якості. Вимоги до ресторанів класу «перший». Забезпечують споживачів високим рівнем комфорту, при оформленні приміщень для відвідувачів використовують декоративні елементи. Вивіска світова з елементами декоративного оформлення. Бар - підприємство ресторанного господарства з барною стойкою, яке реалізує алкогольні, безалкогольні змішані алкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, кондитерські та булочні вироби, куповані товари. Вимоги до барів класу «люкс», «вищий». Рівень вимог до архітектурно-планувальних

рішень, їх інтер'єрів, оснащення устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, білизною, кваліфікації персоналу, перелік додаткових послуг аналогічний як і для ресторанів класу «люкс», «вищий». Вимоги до барів класу «перший». Рівень вимог до архітектурно-планувальних рішень, їх інтер'єр, оснащення устаткуванням, посудом, столовими приборами, білизною, кваліфікація персоналу, переліку додаткових послуг аналогічний як і для ресторанів класу «перший».

2. Характеристика методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. У закладах ресторанного господарства застосовуються три методи обслуговування офіціантами. Самообслуговування - найбільш ефективний метод обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства, що застосовується в їдальнях, кафе, буфетах. Самообслуговування може бути: повне; часткове.

3. Метод обслуговування офіціантами. За участю персоналу в обслуговуванні За способом розрахунку, за організацією праці офіціантів, за мотивами відвідування. Комбінований метод обслуговування. До комбінованого методу обслуговування належить обслуговування барменами й буфетниками. Форми обслуговування споживачів офіціантами у закладах ресторанного господарства

Тема 18 Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Види та характеристика торговельних приміщень закладів ресторанного господарства, їх визначення. Вестибюль — це приміщення, у якому починається обслуговування споживачів. У вестибюлі розташовують гардероб, який обладнують широким прилавком, що відокремлює його від вестибюля, зручним для прийому й видачі одягу. Аванзал (зал очікування). Це приміщення, розташоване перед входом до основного залу, служить місцем збору, очікування або відпочинку споживачів. В аванзалі ставлять крісла, дивани, журнальні столики. Зали закладів ресторанного господарства є приміщеннями, де відбувається обслуговування споживачів. Буфет призначається для відпускання буфетної продукції (алкогольні та безалкогольні напої, пиво, фрукти, кондитерські й тютюнові вироби, хліб і булочні вироби) споживачам через офіціантів. Сервізна — це приміщення для зберігання та видавання офіціантам столового посуду з фаянсу, порцеляни, скла, металу, а також столових наборів. Білизняна — це приміщення для зберігання та видавання офіціантам столової білизни (скатертин, серветок, ручників, рушників).

2. Номенклатура та характеристика обладнання, що застосовується в торговельних приміщеннях закладів ресторанного господарства. Столи, що застосовуються в різних закладах ресторанного господарства, розрізняються обробкою стільниці, розміром, способом використання. Для проведення банкетів у ресторанах застосовують також банкетні та фуршетні столи збільшених розмірів, що пов'язано з більш повним сервіруванням столів, із поданням споживачам ширшого асортименту страв, ніж за умов звичайного обслуговування. Фуршетні столи вищі за банкетні (0,90—1,00 м), оскільки призначені для споживачів, які їдять і п'ють стоячи. Стільці мають відповідати антропологічним даним людини, тобто мати правильно розраховану висоту, довжину та глибину сидіння. Серванти призначаються для зберігання невеликої кількості столового посуду, наборів, білизни, необхідних офіціантам для праці. Верхня частина серванта використовується як підсобний столик. Він має висувні шухляди та відділення. Найбільш поширеними є такі розміри серванта: висота — 0,90 м, довжина — 1,00 м, ширина — 0,45 м. Для зручності в роботі та правильної організації робочого місця офіціанта передбачаються підсобні столики.

Тема 19 Столовий посуд, прилади та столова білизна.

1. Основними критеріями вибору столового посуду і приладів для підприємств ресторанного господарства є: - безпека використання; міцність і довговічність; можливість миття в посудомийній машині, а для тарілок - використання в мікрохвильовій печі; відповідність загальному стилю підприємства; широта асортименту в рамках однієї форми і єдиного дизайну; стабільність асортименту протягом тривалого часу; ціни.

2. Асортимент і кількість столового посуду регламентується на підставі нормативів: виходячи з типу підприємства, місткості залів, асортименту та кількості продукції, що випускається і реалізованої продукції, режиму роботи підприємства, форм обслуговування. Порцеляновий посуд має сніжно-білий просвічує черепок, кращий зовнішній вигляд і якість в порівнянні з фаянсовою, володіє підвищеними термічними властивостями, більш високою стійкістю глазурі. При легкому ударі по краю Порцелянові вироби лунає чіткий тривалий звук. Основною сировиною для виробництва керамічного посуду служить глина. Розрізняють майолікові і гончарну посуд. Майолікові вироби покривають зовні і всередині глазур'ю, гончарні вироби мають природне забарвлення. Майолікова, гончарна, а також дерев'яний посуд застосовується, як правило, для подачі національних страв і напоїв в спеціалізованих підприємствах харчування. По виду, призначенням, розміром вона відповідає звичайному посуду з порцеляни, скла та металу, але відрізняється формою і малюнком. В основі фаянсу лежить пластична глина з домішкою дрібного піску, крейди та гіпсу. Навіть тонкі шари фаянсу не просвічує. Фаянсовий посуд має меншу механічну стійкість в порівнянні з фарфоровим посудом, на зламі вона пориста. Порцеляново-фаянсовий готельна посуд повинний відповідати наступним вимогам: у тарілок повинен бути потовщений край; цей посуд відрізняє хороша стійкість, тому низ не повинен мати ніяких жорсткосте, а чашка повинна щільно стояти на блюдце; кришки чайників, кавників повинні щільно прилягати до країв; як правило, кришки мають однаковий діаметр, це не створює плутанини і зручно для взаємозамінності; Для сервірування столу використовують: посуд який використовують для подачі холодних закусок. Посуд який використовують для подачі хліба, тостів, борошняних кулінарних виробів. Посуд який використовують для сервірування столу використовують. Посуд який використовують для подачі перших страв призначені: Посуд який використовують для подачі других страв призначені: Посуд який використовують для подачі десерту (солодких страв) використовують:

2 Кришталевий і скляний посуд

Скляний посуд який використовують для подачі напоїв. Скляний посуд який використовують для подачі холодних і гарячих закусок. Скляний посуд який використовують для подачі десерту, кондитерських виробів.

3 Металевий посуд.

4 Столові прилади. Допоміжні прилади. До основних приладів, що складається з декількох приладів, відносять: закусочний прилад; столовий прилад; рибний прилад; десертний прилад; фруктовий прилад.

5 Столова білизна. До основних видів білизни відносяться: скатертини, серветки, ручники, рушники. По виду скатертини діляться на звичайні і банкетні. Звичайні скатертини можуть бути різних розмірів. Банкетні скатертини випускають розмірами 173x208, 173x250, 173x280 і 173x500 см. Фуршетні скатертини («спідниці»), як правило, виробляють з закладеними і зашитими складками, з внутрішньої сторони скатертини пришивається стрічка, що клеїть. Тканина «спідниці» може мати колір і фактуру, що відрізняються від лежачої на поверхні столу скатертини.

6 Серветки виготовляють з тієї ж тканини, з якої зроблені скатертини. Малюнок скатертин та серветок повинен бути однаковим. Як правило, на підприємствах громадського харчування використовують серветки розміром 46x46 см і 35x35, 32x32 см. Бавовняні серветки розміром 50x50 см дозволяють скласти різноманітні композиції, що прикрашають стіл. Ручники виготовляють з білої лляної тканини. Складений учетверо ручник розміром 35x85, 40x80 см використовують офіціантом для подачі страв. Рушники

для полірування посуду виготовляють розміром 100х40 см з м'якої бавовняної тканини, яка легко вбирає вологу.

Тема 20 Підготовка залів до обслуговування

1. Прибирання зали ресторану. Послідовність прибирання зали перед її відкриттям залежить від матеріалу, з якого виготовлена підлога. Якщо з реліну, лінолеуму, мармуру, то насамперед видаляють пил з підвіконь, панелей, меблів, світильників, а потім миють підлогу.

2. Розстановка меблів. Важливе місце в підготовці торгових приміщень до роботи посідає раціональне розміщення меблів: столів, стільців, крісел, сервантів, завдяки чому створюються зручності для споживачів і персоналу підприємства, а також забезпечується повніше використання площі зали закладу ресторанного господарства. Розміщення меблів залежить від конфігурації торгових приміщень, форми і виду меблів. Якщо в залі використовують столи різної форми, то прямокутні краще ставити біля стін, а круглі й квадратні - посередині. При розміщенні меблів варто залишати достатньої ширини проходи. Головний прохід у залі повинен складати 2 м, другорядні між групами столів - 1,0-1,5 м. Відстань між окремими столами має бути 0,70-0,75 м. Приклади розташування столів у залах закладів ресторанного господарства

3. Підготовка столового посуду, приладів та столової білизни Перед сервіруванням столів весь посуд і набори полірують. Чарки і келихи лівою рукою через тканину беруть за ніжку, а правою вводять тканину усередину келиха і обертальними рухами ретельно полірують, продилюючись на світло. Тарілки беруть через тканину обома руками і, обертуючи їх протирають край, а середину і днище протирають правою рукою, утримуючи тарілку лівою. Серветкам надається зручна і красива форма. Добре відпрасована вона не повинна мати багатовиїмів, щоб не виглядати зім'ятою, та зручно розгортатися. Гості зазвичай кладуть складену вдвічі серветку на коліна, таким чином захищаючи одяг від випадкового забруднення.

4. Попередня сервіровка За одну – дві години до відкриття залу приступають до сервірування столів. Сервірування столів у ресторанах здійснюють певним способом. Сервірування посудом і наборами починають з мілких столових (підставних) або закусочних тарілок, ставлячи точно напроти стільця. Емблема закладу має бути на верхньому краї тарілки (посередині). Відстань від краю стільниці до краю тарілки – 2 см.

Сервіровка банкетного стола

Тема 21 Основні правила сервіровки столів у закладах ресторанного господарства

1. Вимоги до сервіровки столів. Сервіровка стола повинна відповідати наступним вимогам: відповідати виду обслуговування; відповідати меню страв, та напоїв, які подаються; бути естетичною, відповідати формі стола, коляру скатертини, серветок (формі їх згортання) з загальним інтер'єром зали; відбивати національну особливість і тематичний напрямок закладу, зали тощо; всі предмети сервіровки повинні розташовуватися у відповідності з правилами.

2. Послідовність сервіровки столу. Сервіровку стола проводять послідовно: накриття стола скатертиною; сервіровка тарілками; сервіровка наборами; сервіровка скляним посудом; розкладання серветок;

3. Розстановка приборів для спецій, ваз з квітами. Така послідовність забезпечує швидкість і правильність розстановки предметів сервіровки і дозволяє забезпечити скло від бою. Прийоми виконання окремих операцій при сервіруванні столу. Тарілки офіціант приносить або привозить на візку стопками. При перенесенні стопку (зверху донизу) слід накривати серветкою, завдяки чому забезпечується дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Їх ставлять на підсобний стіл або сервант чи підвозять на візку до столу. Потім невелику стопку тарілок розміщують на долоні лівої руки.

Тема 22 Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

1. Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані

Обслуговування в ресторані складається з низки елементів:

- Зустріч і розміщення споживачів;
- Прийом та оформлення замовлень;
- Передача замовлень на виробництво;
- Одержання та подача буфетної продукції;
- подача замовлених страв та напоїв;
- Розрахунок зі споживачами.

2. Прийом та оформлення замовлень

Меню в папці офіціант несе в лівій руці та подає споживачеві зліва розкритим на першій сторінці, де перераховані фірмові страви. Меню вручається жінці, якщо їх декілька - старшій із них. Передавання замовлень на виробництво. Одержання та подавання буфетної продукції та замовлених страв і напоїв

3. Обслуговування в ресторані проводиться за описаною нижче схемою. Із залу офіційні прямують до сервізної, де добирає посуд для холодних страв і закусок, приносить його на роздачу холодного цеху та передає старшому кухарові (су-шефу) разом із замовленням, повідомивши, скільки порцій слід положити в кожен вазу, блюдо, салатник, а також побажання споживачів щодо приготування страв.

4. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Структура процесу самообслуговування. Структура процесу обслуговування офіціантами

Тема 23 Меню Класифікація меню

1. Меню (від франц. menu) — це перелік страв і напоїв, рекомендованих споживачам. Цей термін як короткий і найзручніший широко використовується у вітчизняних закладах ресторанного господарства. В інших країнах застосовується термін «карта». Його перейняли також вітчизняні заклади ресторанного господарства: карта вин, карта сигар, карта кальянів тощо. Винна карта. Зміст меню залежить від типу закладу ресторанного господарства. Його розробка вважається складною справою, тому що має бути враховано багато чинників: вид і кількість продуктів, які мають використовуватися для приготування страв, що в свою чергу впливає на визначення виду і кількості обладнання та розміру виробничих приміщень для його розміщення, чисельності та кваліфікації працівників, рівня їх професіоналізму, а також вибору форми обслуговування.

2. Меню вільного вибору дає можливість споживачам вибирати страви із загального меню підприємства згідно зі своїми уподобаннями і самостійно складати для себе меню сніданку, обіду чи вечері. Обмежене меню зменшується не тільки асортимент основних страв, а й закусок, напоїв, тому воно має також іншу назву — меню вузького асортименту. У підгрупу динамічного меню в складі меню вільного вибору включається меню страв масового приготування і меню окремого дня. Особливістю меню вільного вибору страв масового приготування є те, що до його складу входять страви, заздалегідь виготовлені партіями. Таке меню складають у кафе(загального типу) їдальнях — як загальнодоступних, так і соціально орієнтованих. Завдяки циклічному меню вдається досягти різноманітності страв. Періодичність їх повторюваності може бути різною: одні страви (найбільш вживані) повторюються через один-два дні, інші — через два-три тижні тощо. В групу скомплектованого меню входять меню комплексного обіду (сніданку, вечері, полуденка), які передбачають включення до його складу як основних, так і додаткових страв, загальна вартість яких чітко фіксована. Меню загального столу (table d'hôte) складає шеф-кухар ресторану з урахуванням принципів раціонального харчування та традицій і вимог до формування меню сніданку, обіду чи вечері. Страви, що входять до його складу, реалізують

за фіксованими цінами. Меню денного раціону харчування складається згідно з вимогами раціонального харчування певного постійного контингенту споживачів: школярів, учнів професійно-технічних навчальних закладів, відпочиваючих у санаторіях тощо.

3. Бенкетне меню — це меню святкового сніданку, обіду або вечері. Підбір страв і напоїв здійснюється з урахуванням виду та характеру заходу, сезону тощо. Меню бенкету-фуршегу відрізняється значною кількістю холодних закусок, які готуються невеликими порціями, та обмеженим асортиментом гарячих страв (1—2 найменувань). У меню бенкету-коктейлю включають канапе, невеликі котлети, люля-кебаб, сосиски-малютки тощо.

4. Порядок розробки меню. Відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства розробляється асортиментний перелік страв та напоїв, який при відкритті закладу погоджується з територіальними органами санітарно-епідеміологічного контролю. У меню вільного вибору вказують повну назву страви або напою та ціну. В соціально орієнтованих закладах зазначають також вихід однієї порції. Страви в меню записують у такій послідовності: Меню денного раціону харчування складають для робітників, службовців, студентів, школярів, відпочиваючих у санаторіях, будинках відпочинку, дитячих таборах, туристів, учасників з'їздів та конференцій, спортсменів. Меню денного раціону харчування складають для робітників, службовців, студентів, школярів, відпочиваючих у санаторіях, будинках відпочинку, дитячих таборах, туристів, учасників з'їздів та конференцій, спортсменів.

5. Оформлення меню. Меню повинно плануватися, розроблятися і оформлюватися з розрахунку саме на того споживача, на якого заклад ресторанного господарства планує зробити основну ставку. Тип меню, його склад і ціни мають відповідати також рівню обслуговування, атмосфері зали, часу виконання замовлення тощо. Електронне меню Електронне меню (e-Menu) — це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу або на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки.

Тема 24 Основні правила обслуговування споживачів

1. Способи подавання страв і закусок. У закладах ресторанного господарства всі замовлені страви й закуски офіціанти приносять у зал на підносах у порцеляновому або металевому посуді, з якого перекладають на тарілки гостей. Існує три способи подавання страв: «в обніс» (французький), із використанням приставного столика (англійський) і коли гість сам перекладає страву у свою тарілку (російський)

2. Особливості подавання та порціонування страв під час обслуговування споживачів англійським способом. Англійський спосіб подавання страв передбачає використання приставного столика, на якому офіціант порціонує страву в індивідуальні тарілки відвідувачів. Особливості подавання та порціонування страв під час обслуговування споживачів російським способом Російський спосіб подавання страв застосовується в тому випадку, якщо відвідувач попросив не накладати страву. Стіл сервірують закускою тарілкою під час подавання холодних страв або підігрітою столовою мілкою тарілкою під час подавання других страв. Ліворуч від неї ставлять принесену страву, поруч розміщують набір для накладання. Споживач сам перекладає страву у свою тарілку.

3. Особливості подавання та порціонування страв під час обслуговування споживачів європейським способом. Європейський спосіб відрізняється від попередніх насамперед сервіруванням стола. Стіл сервірують столовими і закусочними наборами, піржковою тарілкою, полотняною серветкою, яку кладуть перед споживачем, склом, набором для спецій, квітами. У ресторанах класу «люкс» і «вищий» застосовують комбінований спосіб обслуговування, який передбачає використання російського, англійського, французького і європейського способів з урахуванням асортименту замовлених страв.

Розділ 5 Основні правила подачі страв

Тема 25 Основні правила подавання буфетної продукції

1 Буфетну продукцію подають гостям у першу чергу. Для зручності обслуговування офіціант заздалегідь ставить у сервант із вбудованою холодильною шафою або в холодильник, розташований у залі, невеликий запас пляшок із (охолодженою фруктовою й мінеральною водою, пивом. Отриману буфетну продукцію офіціант приносить до зали на таці, застеленій вологою серветкою. Серветка зменшує ковзання предметів на таці, чим запобігає можливому биттю посуду. Краї серветки на підносі мають бути підгорнуті.

2 Подавання вин. Замовлене вино офіціант показує відвідувачеві. Вино пропонують споживачеві з лівого боку так, щоб він добре бачив етикетку та мав можливість упевнитися в правильному виконанні замовлення.

3 Особливості подавання шампанського. Шампанське для охолодження поміщають у цеберку із льодом, накривають серветкою, залишивши ззовні тільки верхню частину пляшки. Відкорковувати шампанське слід обережно. Не слід нахилитися над пляшкою. Великий палець лівої руки тримають на пробці, утримуючи її через серветку, а правою рукою під серветкою обережно розкручують дріт і звільняють від нього пляшку. Потім, тримаючи пробку лівою рукою, беруть пляшку у праву руку під серветкою й, тримаючи її з невеликим ухилом, лівою рукою вивільнюють пробку, повертаючи її в шийці пляшки й поступово випускаючи вуглекислий газ.

Тема 26 Правила подавання холодних страв та закусок

1 Холодні страви відіграють роль збудник і апетиту і подаються, як правило, на початку приймання їжі. Однак вони можуть бути й основною стравою у меню сніданку або вечері. Ці страви повинні мати привабливий зовнішній вигляд. Для їх приготування використовують листи салату; свіжі, квашені, солоні й мариновані овочі та плоди; яйця, м'ясо, рибу; гастрономічні продукти. Як заправи використовують сметану, олію, майонез, маринади, заправу з оцтом, гірчицею і спеціями. Велика увага приділяється оформленню холодних страв і закусок. Температура їх подачі не повинна перевищувати 14°C. Деякі закуски (масло вершкове, свіжі овочі, ікра зерниста) подають охолодженими, а іноді з харчовим льодом. Розставляючи закуски, офіціант мусить дотримуватися таких правил: закуски у високому посуді (вазах) ставлять ближче до центру стола; закуски в низькому посуді (у лотках, ікорницях, салатниках) ставлять ближче до відвідувача.

2 Під час подавання холодних страв і закусок стіл сервірують закусочною тарілкою і закусочним набором (ножем і виделкою). Банкетні закуски. До банкетних закусок належать канапе, таралетки, воловани. Канапе - маленькі фігурні бутерброди, які подають на банкетах- фуршетах. Гастрономічні товари і консерви Масло вершкове подається на розетці або закусочній тарілці. Для його порціонування використовують спеціальний ніж для масла. Зернисту ікру осетрових і лососевих риб подають в ікорниці, металева частина якої заповнюється шматочками харчового льоду, розетка з ікрою ставиться на лід. Ікра паюсна подається на лотку; для її накладання застосовують паштетну лопатку або закусочний ніж, які кладуть на лоток так, щоб ручка виступала за край посуду. Сир (порціями) подають на закусочній тарілці, при цьому стіл сервірують закусочними наборами.

3 Холодні страви з риби і рибних гастрономічних продуктів. Оселедець із гарніром подають в оселедниці. Шпроти, сардини, сайру подають на лотках зі скибочками аймоїш і і ш лінію зелені. Розкладають їх шпротною виделкою. Лоток стишили, пршор'ч ш і відвідувача. Делікатесні продукти моря. До них належать моллюски (уприці яїли і а п.мари), ракоподібні (омари, лангусти, краби, раки, креветки). Устриці є найбільш поширеним видом моллюсків. Їх подати, після рибних закусок. Краби натуральні подають у салатнику на закусочній тарілці з паперовою серветкою, десертною ложкою, ручка якої повернута право. Салатник із крабами ставлять праворуч від споживача. Лангусти та омари подають у салатнику або порцеляновій вазі зі спеціальними щипчиками та виделкою. Продукти моря й овочі дрібно нарізають, додають соуси, оформляють зеленню і скибочками лимона.

Подають на підставній тарілці з паперовою серветкою і чайною або десертною ложкою. Страви із м'яса і м'ясних гастрономічних товарів. Холодні страви з овочів і грибів

4 Правила подавання гарячих закусок

Млинці з ікрою, сметаною, маслом подаються на порційній сковорідці або баранчику на підставковій тарілці з паперовою серветкою. Риба, запечена у сметанному соусі, подається в кокільниці, що стоїть на пиріжковій тарілці з мереживною паперовою серветкою ручкою вліво. Жульєн із птиці, дичини, грибів подається в кокотниці на закусочній тарілці з мереживною паперовою серветкою ручкою вліво. На тарілці розміщують кокотну виделку або чайну ложку. Фрикадельки в соусі подають на порційній сковорідці або круглому баранчику на закусочній тарілці з паперовою серветкою

Тема 27 Правила подавання супів

1 Залежно від температури подавання розрізняють: холодні та гарячі супи. Температура холодних супів має бути 10—12°C, гарячих — не менше 75°C, за винятком заправлених ліезоном (65°C). При груповому обслуговуванні всі супи, крім бульйонів, можна подавати в супових мисках з кришками, при індивідуальному в однопорційній суповій мисці або глибокій тарілці. Тарілки, супові миски, бульйонні чашки для перших гарячих страв слід підігрівати, для холодних — охолоджувати. Прозорі супи відпускають у бульйонних чашках із блюдцем, подаючи до них на пиріжковій тарілці пиріжки, розтягаї, гострі грінки, профітролі, кулеб'яки. Прозорі супи з гарнірами подають у тарілці: локшину, вермішель, рис, пельмені, равіолі, запечений рис, цвітну та брюссельську капусту, омлет, галушки, фрикадельки. Їх кладуть перед подаванням. При подаванні бульйону з відвареним яйцем його кладуть у бульйонну чашку або глибоку тарілку. Супи-пюре подають в супових мисках або тарілках, але можна і в бульйонних чашках, окремо подаючи до них грінки. Супи-пюре та супи-креми також подають у інших натуральних ємностях таких як хліб та овочі. Заправлені супи подають у глибоких тарілках або супових мисках, з дрібно нарізаними продуктами можна подавати в бульйонних чашках

Холодні супи (окрошка, ботвиння) подають у глибокій тарілці або суповій мисці. До рибної та овочевої окрошки, ботвинні подають шматочки відвареної риби, балик, консервовані краби або ракові шийки, гарніровані зеленою цибулею, огірками, тертим хрінном, салатом. До холодних супів у салатниках можна подати харчовий лід (щипці для льоду кладуть поряд).

2 Техніка подавання супів. Супи доставляють до зали на тачках або візках. У денний період під час реалізації скомплектованих обідів супи (крім бульйону) подають в основному у глибоких тарілках. На роздавальні офіціант ставить тарілки на тачку, накриту серветкою, приносить їх до зали і на підсобному столі або серванті (стейшені) готує до подавання, ставлячи підігріті глибокі тарілки на підставні. Подавання супів у бульйонних чашках здійснюється двома способами.

Тема 28 Основні правила подавання других(гарячих) страв

1 Під час подавання других страв дотримуються такої послідовності:

- рибні,
- м'ясні,
- птиця і дичина,
- овочеві,
- круп'яні,
- яєчні,
- сирні,
- борошняні.

Черговість подавання не повинна порушуватися при відсутності якоїсь страви.

2 Другі страви можна подати і в металевому посуді, в якому гарячі страви до-бре прогриваються. Деякі з них готують і подають в одному і тому ж посуді. На стіл його

ставлять на підставній тарілці, накритій паперовою серветкою. При подаванні страв у багато порційному посуді стіл сервірують мілкими порцеляновими тарілками, столовими або рибними ножами та виделками. До рибних страв за відсутності рибних наборів можна покласти дві виделки. Страви, які подають у порційній сковороді (запечена риба по-російськи, солянка м'ясна, ячня), можна за бажанням споживачів не перекладати на мілку тарілку. Деякі страви подають у горщиках (печеня по-домашньому). Їх ставлять на стіл на підставній тарілці, накритій паперовою серветкою. На тарілку кладуть ложку для розкладання. Стіл сервірують мілкими столовими тарілками та столовими наборами.

3 Страви можуть бути оформлені до подавання по-різному:

- основний продукт, соус й гарнір - на одному блюді;
- основний продукт й соус - на одному блюді, а гарнір окремо;
- основний продукт, соус й гарнір - в окремому посуді.

Птиця та дичина смажена подається на овальному блюді на підставній тарілці. Котлети по-київськи подають на блюді з картоплею пай або фрі, на підставній тарілці. Овочі запечені подають у порційній сковорідці, поставленій на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою. Вареники, запечені у сметані, подаються в керамічному горщику, поставленому на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою. Вареники з вишнями, сиром подають у круглому баранчику із кришкою. Ячню подають у порційній сковорідці, поставленій на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою.

Тема 29 Правила та техніка подавання солодких страв

1 У закладах ресторанного господарства споживачам пропонується широкий асортимент солодких страв, які поділяються на холодні та гарячі. Солодкі страви поділяються на дві групи: холодні та гарячі. До холодних належать натуральні фрукти, компоти, желе, мус, крем, самбук, які подають при температурі 7—14°C, киселі і компоти — 12—16°C. Морозиво подають при температурі від 0 до —4°C. Гарячі солодкі страви — гуріївську кашу, яблучну ба- бку (шарлот) — при температурі 65°C, пиріг (суфле) — відразу після випікання та фламбування.

2 Перед подаванням солодких страв зі столу забирають використаний посуд. Залишають фужер, келих для шампанського (при замовленні шампанського), мадерну чарку (для десертного або лікерного вина). Стіл сервірують десертними тарілками і десертними або фруктовими наборами. За умов індивідуального обслуговування солодкі страви подають на десертних тарілках, у креманках, соус - у соуснику.

3 Подавання страва. Суфле подають на порційній сковорідці, яку ставлять на закусочну тарілку. Каша Гуріївська (манна із консервованими фруктами) готується та подається на мельхіоровій порційній сковорідці (кроншель), яку ставлять на закусочну тарілку із мереживною паперовою серветкою, та їдять, не перекладаючи, десертною ложкою. Компот подають у креманці на пиріжковій тарілці, з десертною ложкою. Морозиво подають у мельхіоровій креманці на пиріжковій тарілці, з ложкою для морозива. Креми, желе, самбуки та муси подають у скляних креманках або вазочках на пиріжкових або мілких десертних тарілках, на які кладуть десертні (чайні) ложки ручкою вправо. Фрукти подаються у вазі для фруктів або на десертній тарілці, прибори використовуються фруктові. Ягоди натуральні подають на десертній тарілці або у креманці, з розеткою для цукрової пудри на пиріжковій тарілці. Користуються поптом також фрукти-фламбе та фрукти та ягоди-фондю.

Тема 30 Правила та техніка подавання гарячих і холодних безалкогольних напоїв

1 Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад) і холодні (молочні коктейлі, фруктові соки, квас, морс та ін.) належать до безалкогольних. Вони мають тонізуючі властивості; подають їх зазвичай після десерту. Гарячі напої подають при температурі 75°C. Чай та каву можна подавати і холодними - від 8 до 10°C. Чай — один із найдавніших напоїв, вживання якого нерозривно пов'язане з національною культурою, господарством та історичними

традиціями багатьох народів. Чай парами чайників подають у чайних салонах, номерах готелів, іноді під час групового обслуговування в залі ресторану. Зелений чай подають одним чайником у спеціалізованих закладах. В одному чайнику 800 см³ готують зелений чай, у ньому ж і подають. Чайні напої. Мате. Падуб парагвайський (ісп. Hierba mate або Yerba mate; наукова назва лат. *Ilex paraguariensis*) — рослина сімейства падубових, яка виростає в Центральній і Південній Америці. Каркаде («суданська троянда») — Гібіскус сабдаріфа (*Hibiscus sabdariffa*). Гібіскус сабдаріфа належить до сімейства мальвових (*Malvaceae*). Кава та напої на її основі. Види кави. Натуральна кава випускається наступних видів: натуральна смажена в зернах, натуральна смажена мелена без додавань, натуральна смажена мелена з додаванням 20 % цикорію. Кава чорна. У турку насипають мелену каву, заливають холодною водою, розмішують і доводять до кипіння. Кава чорна. У турку насипають мелену каву, заливають холодною водою, розмішують і доводять до кипіння. Кава еспresso В машині для приготування кави еспresso гаряча вода проходить через шари кави під тиском. Це дозволяє отримати максимально ароматну і міцну каву. Кава

американо — це кава еспresso, розбавлена водою 1:1. Здавалося б, просто. Однак існують тонкощі, що визначають смак і міцність напою. Американо по-італійськи. Спочатку вариться звичайний еспresso. Американо по-шведськи. Відмінність від італійського способу тільки в тому, що не вода доливається в еспresso, а навпаки, еспresso доливають у воду. Кавові напої. Крім натуральної кави виробляються різні кавові напої. Кількість їх дуже велика. Капучино — це кава еспresso з додаванням спіненого за допомогою пару молока. Крем-кава — це кава еспresso з додаванням рідких вершків у момент подачі. Віденська кава — кава еспresso, зверху покрита шаром збитих вершків. Кава з молоком. У Західній Європі, а потім і в Росії широко був поширений звичай пити каву з молоком, який пом'якшує терпкий смак напою, підвищує його поживність, хоч і цілком змінює смак. Кава по-віденськи. Вершки (жирність не менше 30 %) охолоджують, додають цукрову пудру і збивають (можна додати ванілін). Кава по-варшавськи. Молоко наливають в чисту пательню, ставлять у духовку, кілька разів знімають пінку, яку ріжуть на шматки. Кава чорна з морозивом (глясе). У готову чорну каву додають цукор, охолоджують до 8—10 °С, наливають в келихи і зверху кладуть кульку морозива. Кава чорна з лимоном і коньяком. Цей спосіб подачі кави набув поширення в Росії. Винахід її легенда приписує Миколі II. Кава по-литовськи. Яєчні білки відокремлюють від жовтків, охолоджують і добре збивають. Кава по-французьки. Готову чорну каву проціджують, кладуть цукор, розливають у чашки, додають лікер. Зверху кладуть збиті вершки, посипають какао або тертим шоколадом.

Кава пунт. Варять чорну каву, проціджують, розчиняють цукор, вливають столове червоне вино, доводять до кипіння. Подають у чашках і склянках з підстаканниками. Напої на основі какао. Какао — це напій нашого дитинства! Усі знають, що какао добре впливає на вироблення ендорфіна, який називають «гармоном щастя», але це ще не все, що треба знати про цей напій. Какао з молоком. Порошок какао змішують з цукром, додають трохи кип'ятку (100-150 мл на 1 л напою), добре перемішують і під час помішування вливають гаряче молоко. Співвідношення води та молока можна змінювати. Какао з вершками. Готують як з молоком. Какао з жовтками. Яєчні жовтки розтирають з цукром і поступово розводять какао, приготованим з молоком або з вершками, охолодженим до 35-40 °С під час безперервного помішування. Напій нагрівають, не доводячи до кипіння (65-70 °С), злегка збивають і розливають по чашках. Какао з морозивом. Готують какао з молоком і цукром, охолоджують, розливають у склянки або келихи і зверху кладуть морозиво. Гарячий шоколад. Вперше шоколад був Відкритий аптеками в Центральній Америці. Аптеки придумали напій з какао-бобів, який відрізнявся гірким смаком і великою кількістю спецій. Шоколад зі збитими вершками. Приготований шоколад охолоджують, розливають у склянки або фужери, зверху кладуть збиті з цукром і пудрою вершки (30 % жирності). Шоколад-глясе з лікером. Готовий шоколад охолоджують до 10-14 °С, доливають лікер, зверху кладуть збиті вершки

2 Прохолодну вальні безалкогольні напої. Лимонади — це освіжаючі газовані напої, що представляють собою насичені вуглекислотою водні розчини різних плодово-ягідних соків, настоянок цитрусових плодів, винограду, ароматичних есенцій. Газовані безалкогольні напої. Газовані напої одержують штучним насиченням вуглекислотою питної води до концентрації 0,3–0,6 %, а також із додаванням соків, сиропів, настоїв, харчових кислот, барвників, есенцій тощо. Напої на синтетичних есенціях виробляють на основі цукрового сиропу з додаванням харчових кислот, барвників та інших поліпшувачів. Соковмісні напої. Соки — безалкогольні напої, для приготування яких в якості сировини використовують плоди та ягоди, концентрати та сиропи. Соки плодів і ягід. В основі досягання плодів та ягід лежить дивовижний процес фотосинтезу — одна з найбільших таємниць природи. Купажовані соки. Овочеві соки. В якості столових напоїв овочеві соки використовуються рідко (в основному, томатний), іноді їх додають в інші напої (томатний, морквяний). Крюшон — це прохолодний вишуканий напій. Морс — прохолодний солодкий напій із соку, розбавлений водою з додаванням цукру. Смузі (англ. smoothie, від англ. smooth — рівний, гладкий, однорідний, м'який) — густий напій, коктейль, мус, приготований збиванням в блендері до стану пюре натуральних інгредієнтів — свіжих або свіжозаморожених фруктів, овочів, ягід, молока, йогурту, кефіру, морозива, вершків. Молочні коктейлі отримують збиваючи морозиво і молоко в електроміксері до утворення піни. Збіту суміш переливають у високий бокал, келих чи конічну склянку. Подають із правого боку на підставній тарілці з паперовою серветкою. Фруктові напої готують із лимонів, апельсинів, журавлини, фруктових і ягідних соків

Тема 31 Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу

1 До обслуговуючого персоналу підприємства відносяться: метрдотель (адміністратор залу), офіціант, бармен, кухар, який займається відпусткою продукції на роздачі, буфетник, касир, гардеробник, швейцар, продавець магазину (відділу) кулінарії. Посадові інструкції обслуговуючого персоналу. В процесі роботи на підприємстві обслуговуючий персонал періодично, не рідше одного разу на 2 роки, повинен здавати іспит з санітарного мінімуму. Професійними етичними нормами поведінки персоналу є: ввічливість, тактовність, уважність і передбачуваність безпопередньої поведінки у стосунках зі споживачами в межах своїх посадових обов'язків.

2 Вимоги до конкретних посад і професій обслуговуючого персоналу. Вимоги до метрдотеля (адміністратора зали). Вимоги до офіціанта, Вимоги до бармена, Вимоги до кухаря, який займається відпусткою страв на роздачі. Вимоги до буфетника. Вимоги до гардеробника. Вимоги до швейцара. Вимоги до продавця магазину (відділу) кулінарії.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
1	2	л	п	лаб.	інд.	с.р	8	л	п	лаб.	інд.	с.р
І семестр												
Розділ І. Основи організації виробництва продукції в закладах ресторанного господарства												
Тема 1. Вступ. Організація роботи закладів ресторанного господарства	2	2	-			-	6	1				5
Тема 2. Історія традицій харчування	6	2				4	8	1				7

Тема 3 Ресторанний бізнес, як сутність сервісної діяльності	6	2				4	7	1				6
Тема 4 Основні поняття, терміни та визначення. Класифікація послуг ресторанного господарства	6	2				4	8	1				7
Тема 5 Класифікація закладів ресторанного господарства	6	2				4	8	1				7
Тема 6 Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	10	2	4			4	8	1				7
Тема 7 Організація продовольчого та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства	10	2	4			4	8	1				7
Тема 8 Організація складського і тарного господарства	6	2				4	8	1				7
Разом за розділом 1	52	16	8			28	61	8				53
Розділ 2 Організація виробництва												
Тема 9 Організація виробництва	6	2				4	7					7
Тема 10 Організація оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства.	10	2	4			4	8	1				7
Тема 11 Організація виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.	10	2	4			4	8	1				7
Тема 12 Організація виробництва кулінарної продукції в доготівельних цехах закладів ресторанного господарства.	10	2	4			4	8	1				7
Тема 13 Організація роботи гарячого цеху в закладах ресторанного господарства	10	2	4			4	8	1				7
Тема 14 Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.	6	2				4	7					7
Разом за розділом 2	52	12	16			24	46	4				42

Розділ 3 Сутність нормування праці у готельному і ресторанному бізнесі											
Тема 15 Сутність, функції і принципи нормування праці	8	2	4			2	6	1			5
Тема 16 Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.	8	2	4			2	7	1			6
Разом за розділом 3	16	4	8			4	13	2			11
Разом 1 семестр	120	32	32			56	120	14			106
II семестр											
Розділ 4 Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.											
Тема 17 Основи процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Терміни та визначення.	6	2				4	7	1			6
Тема 18 Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6	2				4	7	1			6
Тема 19 Столовий посуд, прилади та столова білизна.	12	4			4	4	7	1			6
Тема 20 Підготовка залів до обслуговування	10	2			4	4	7	1			6
Тема 21 Основні правила сервіровки столів у закладах ресторанного господарства	10	2			4	4	7	1			6
Тема 22 Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	2			4	4	7	1			6
Тема 23 Меню Класифікація меню	6	2				4	7	1			6
Тема 24 Основні правила обслуговування споживачів	6	2				4	7	1			6
Разом за розділом 4	66	18			16	32	56	8			48
Розділ 5 Основні правила подачі страв											

Тема 25 Основні правила подавання буфетної продукції	6	2				4	9	1				8
Тема 26 Правила подавання холодних страв та закусок	10	2			4	4	8	1				7
Тема 27 Правила подавання супів	10	2			4	4	10	1				9
Тема 28 Основні правила подавання других (гарячих) страв	10	2			4	4	10	1				9
Тема 29 Правила та техніка подавання солодких страв	10	2			4	4	10	1				9
Тема 30 Правила та техніка подавання гарячих і холодних безалкогольних напоїв	4	2				2	8	1				7
Тема 31 Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу	4	2				2	9					9
Разом за розділом 5	54	14			16	24	64	6				58
Курсова робота	30				30		30				30	
Разом 2-й семестр	150	32			32	56	120	14				106
Усього годин	270	64	32	32	30	112	270	28			30	212

4. Темі практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
І семестр		
	Розділ 1	
1	Тема 6 Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	4
2	Тема 7 Організація продовольчого та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства	4
	Разом 1 розділ	8
	Розділ 2	
3	Тема 10 Організація оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства.	4
4	Тема 11 Організація виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства	4
5	Тема 12 Організація виробництва кулінарної продукції в доготівельних цехах закладів ресторанного господарства.	4
	Тема 13 Організація роботи гарячого цеху в закладах ресторанного господарства	4
	Разом 2 розділ	16

	Розділ 3	
6	Тема 15 Раціоналізація виробничого процесу. Нормування праці в ресторанному господарстві. Складання фотографії робочого часу.	4
7	Тема 16 Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Складання графіків робочого часу.	4
	Разом 3 розділ	8
	Разом 1-й семестр	32

5 Темі лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
II семестр		
	Розділ 4	
1	Тема 19. Основні види посуду для закладів ресторанного господарства	4
2	Тема 20. Підготовка залів ресторанів до обслуговування	4
3	Тема 21 Основні правила сервіровки столів у закладах ресторанного господарства	4
4	Тема 22 Основні правила обслуговування споживачів	4
5	Разом за 4 розділом	16
6	Розділ 5	
7	Тема 26 Правила подавання холодних страв та закусок	4
8	Тема 27 Правила подавання супів	4
9	Тема 28 Основні правила подавання других (гарячих) страв	4
10	Тема 29 Правила та техніка подавання солодких страв	4
	Разом за 5 розділом	16
	Разом 2-й семестр	32

6 Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
	I семестр		
	Розділ 1		
1	Тема 1. Ознайомитися з класифікацією послуг згідно з ДСГУ 3279-95. Ознайомитися з класифікацією закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004	-	5
2	Тема 2. Розглянути історичні традиції зберігання продуктів.	4	7
3	Тема 3 Ресторанний бізнес, як сутність сервісної діяльності. Ознайомитися з нормами сучасного сервісу.	4	6
4	Тема 4 Основні поняття, терміни та визначення. Класифікація послуг ресторанного господарства. Розглянути класифікацію послуг ресторанного господарства.	4	7
5	Тема 5 Класифікація закладів ресторанного господарства. Вивчити загальні вимоги до закладів ресторанного господарства	4	7

6	Тема 6 Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Ознайомитися з загальними структурами закладів ресторанного господарства.	4	7
7	Тема 7 Організація продовольчого та матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Розглянути основні вимоги до організації продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.	4	7
8	Тема 8 Організація складського і тарного господарства. Вивчити основні функції та призначення складського господарства у закладах ресторанного господарства.	4	7
Разом за розділом 1		28	53
Розділ 2 Організація виробництва			
9	Тема 9 Організація виробництва. Ознайомитися з основними принципами, класифікацією та формами організації виробництва в ресторанному господарстві.	4	7
10	Тема 10 Організація оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства. Скласти план-меню та наряд-замовлення.	4	7
11	Тема 11. Організація виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства. Ознайомитися з організацією виробництва овочевих, м'ясних та рибних напівфабрикатів.	4	7
12	Тема 12. Організація виробництва кулінарної продукції в доготівельних цехах закладів ресторанного господарства. Скласти приклад планувального рішення холодного цеху.	4	7
13	Тема 13 Організація роботи гарячого цеху в закладах ресторанного господарства. Розглянути організацію робочих місць у гарячому цеху.	4	7
14	Тема 14 Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Розглянути найбільш типові технологічні лінії й ділянки, що виділяються у гарячому відділенні кулінарного цеху, кондитерського цеху.	4	7
Разом за розділом 2		24	42
Розділ 3			
15	Тема 15 Сутність, функції і принципи нормування праці. Вивчити поняття норма праці, норма часу, норма обслуговування, норма чисельності, норма керованості.	2	5
16	Тема 16 Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Розробити приклад режиму праці і відпочинку.	2	6
Разом за розділом 3		4	11
Разом 1 семестр		56	106
II семестр			
Розділ 4			
17	Тема 17. Основи процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Терміни та визначення. Розглянути основні вимоги до закладів ресторанного господарства.	4	6
18	Тема 18 Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	4	6

	Вивчити види та характеристики торгівельних приміщень .		
19	Тема 19 Столовий посуд, прилади та столова білизна. Розглянути основні критерії і нормативи столового посуду.	4	6
20	Тема 20 Підготовка залів до обслуговування. Вивчити етапи підготовки залів до обслуговування.	4	6
21	Тема 21 Основні правила сервіровки столів у закладах ресторанного господарства Вивчити правила та етапи сервіровки столів.	4	6
22	Тема 22. Загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Вивчити загальні правила обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	6
23	Тема 23 Меню Класифікація меню Скласти основне меню, меню вільного вибору, банкетне меню для вибраного ресторанного закладу.	4	6
24	Тема 24 Основні правила обслуговування споживачів Розглянути особливості подавання страв : французький, англійський, російський, європейській способи	4	6
	Разом за розділом 4	32	48
	Розділ 5		
25	Тема 25 Основні правила подавання буфетної продукції Розглянути особливості подавання вин, шампанського.	4	8
26	Тема 26 Правила подавання холодних страв та закусок Розглянути особливості подавання холодних страв и закусок	4	7
27	Тема 27 Правила подавання супів Розглянути особливості подавання супів.	4	9
28	Тема 28 Основні правила подавання других (гарячих) страв Розглянути особливості подавання гарячих страв	4	9
29	Тема 29 Правила та техніка подавання солодких страв Ознайомитися з правилами та технікою подавання солодких страв.	4	9
30	Тема 30 Правила та техніка подавання Розглянути особливості подавання гарячих і холодних безалкогольних напоїв.	2	7
31	Тема 31 Загальні вимоги до обслуговуючого персоналу Ознайомитися з основними вимогами до обслуговуючого персоналу	2	9
	Разом за розділом 5	24	58
	Курсова робота	30	30
	Разом 2-й семестр	56	106
	Всього за навчальний рік	142	242

7. Індивідуальні завдання

У якості індивідуальної роботи студенти виконують курсову роботу.

Курсова робота — вид самостійної навчально-наукової роботи з елементами дослідження, що виконується студентами протягом семестру з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, одержаних за час навчання та їх застосування до комплексного вирішення конкретного фахового завдання.

Тематика курсової роботи зазвичай є частиною наукового пошуку кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи. Проблеми наукового пошуку, зображені в курсових роботах студентів, можуть знайти своє продовження в дипломних роботах. Таким чином забезпечується наступність науково-дослідницької діяльності студентів від курсу до курсу, послідовність засобів і форм її проведення відповідно до логіки навчального процесу.

Кожен з студентів отримує індивідуальне завдання, що сприяє:

- поглибленому вивченню теоретичного матеріалу;
- формуванню вмінь використання методів аналізу та оцінки факторів, що визначають розвиток ресторанного господарства світу;
- залученню студентів до самостійної роботи з науковою літературою конкретного спрямування та розвитку навиків глибокого вивчення, узагальнення та систематизації підбраного матеріалу;
- розвитку здібностей до формулювання авторських висновків та пропозицій на основі проведеного дослідження.

Курсова робота виконується студентом самостійно і здається у встановлений кафедрою термін.

Передумовами виконання індивідуального завдання слугують:

- систематичне відвідування лекцій,
- активна участь в роботі на практичних та лабораторних заняттях,
- творча ініціатива,
- відповідальність та організованість студента.

Вибір теми дослідження є відповідальним етапом для початкового науковця. Невдало вибрана тема може спричинити проблеми в процесі підготовки та написання роботи.

Для своєї наукової роботи студент може обирати тему самостійно, попередньо узгодивши її з лектором. Під час вибору теми слід користуватися наступними рекомендаціями:

- тема має бути актуальною,
- мати наукове та практичне значення;
- міститися в рамках наукових інтересів дисципліни «Організація ресторанного господарства»;
- викликати особисту творчу зацікавленість студента.

Курсова робота повинна містити наступні обов'язкові складові:

- Титульний лист;
- Зміст;
- Вступ;
- Основна частина;
- Висновки;
- Список використаних джерел;
- Додатки (при необхідності).

Всі частини курсової роботи повинні бути пов'язані між собою (кожен наступний розділ є логічним продовженням попереднього).

У вступі (2 сторінки), як правило, послідовно обґрунтовують актуальність обраної теми, мету і зміст поставлених завдань, формулюють об'єкт і предмет дослідження.

Актуальність - обов'язкова вимога до будь-якої наукового дослідження. Вміння автора з проблематики розвитку готельного господарства вибирати для наукового дослідження найбільш значущі та найбільш гострі проблеми характеризує його як сформованого науковця. Під час обґрунтування актуальності теми студент умовно повинен відповісти на питання: «Чому саме ця тема викликала особисту зацікавленість?» або «Чому цю тему варто розглядати на сучасному етапі розвитку суспільства?».

Актуальність вибраної теми може бути обґрунтована із залученням нормативної інформації, думок фахівців, законодавчих актів тощо. Виходячи з актуальності, формулюється мета роботи, відповідно до якої ставляться конкретні завдання дослідження.

Мета дослідження формулюється в узагальненому стислому вигляді і відображає той науковий результат (а не процес виконання), який повинен бути отриманий у результаті дослідження. Процес виконання роботи (вивчення, дослідження, виготовлення та ін.) не може бути її метою.

Завдання роботи формулюються досить ретельно для повного відображення етапів дослідження. Як правило, це робиться у формі перерахунку (вивчити..., описати..., встановити..., виявити..., довести..., проаналізувати і т.п.).

Обов'язковим елементом вступу є визначення **об'єкта і предмета** дослідження. Розмежування об'єкта і предмета дослідження іноді виступає однією з найважливіших завдань.

Об'єкт - це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію і обране для вивчення, виступає більш загальним поняттям. Предмет міститься в межах об'єкта.

Далі необхідно зробити огляд літератури з теми дослідження, що охоплює найбільш актуальні роботи. Необхідно звернути увагу на рівень наукової розробки теми у вітчизняній і зарубіжній літературі. Огляд робіт здійснюється за схемою: історія розвитку проблеми, відображають тему повністю, частково розкривають тему.

Після цього у вступі вказуються використані методи дослідження, що забезпечують необхідну умову для досягнення мети.

Завершується вступ структурою роботи, яка є відображенням вирішуваних завдань, у вигляді фрази: «Робота складається зі вступу, ___ розділів, висновків, містить ___ сторінок тексту, ___ рисунків, ___ таблиць, ___ додатків. Список джерел включає ___ найменувань літератури, ___ електронних публікацій».

Матеріали **основної частини** курсової роботи (20-25 сторінок) повинні включати як теоретичні, так і аналітичні елементи.

Перший розділ, як правило, присвячується теоретико-методологічним аспектам досліджуваної теми. Теоретичні положення і методологічні підходи є основою для аналізу первинних матеріалів або статистичної інформації. У цьому розділі розкриваються основні поняття і визначення, опис об'єкта дослідження, кількісні і якісні показники, якими цей об'єкт характеризується, детально викладається методика дослідження. У роботі застосовуються різні методи наукового дослідження.

Другий розділ повинен детально розкривати тему курсової роботи за допомогою проведеного аналізу. В ньому показується практичне рішення проблеми.

Висновки (2-3 сторінки) містять обґрунтовані результати проведеного дослідження. Вони повинні бути чітко і науково сформульованими, пропозиції повинні бути направлені на вдосконалення існуючої ситуації або на вирішення зазначених в роботі проблем. Висловлювати свою думку рекомендовано від першої особи множини: «на нашу думку» (думка автора та керівника роботи).

Теми курсових робіт:

1. Шляхи підвищення ефективності функціонування підприємств ресторанного господарства, на підставі розробки сучасних методів організації.

2. Прогнозування типу, класу та місткості підприємства ресторанного господарства на підставі вивчення попиту на послуги ресторанного господарства у макросередовищі (місто, район, регіон, селище тощо).
3. Стан та проблеми розвитку підприємств ресторанного господарства у мікросередовищі.
4. Розробка пропозицій з удосконалення державного контролю за створенням та функціонуванням підприємств ресторанного господарства.
5. Шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги підприємств ресторанного господарства за місцем роботи.
6. Маркетингові дослідження з питань надання послуг підприємствами ресторанного господарства за місцем навчання (вищих навчальних закладів, коледжів, гімназій, ПТУ, шкіл тощо.)
7. Маркетингові дослідження з питань надання послуг харчування підприємствами ресторанного господарства, які обслуговують пасажирів різноманітних видів транспорту
8. Організація роботи овочевого та гарячого цехів ресторану з вегетаріанською кухнею.
9. Організація роботи м'ясо-рибного та овочевого цехів готельно-ресторанного комплексу.
10. Організація роботи доготівельних цехів ресторану вищого класу.
11. Організація роботи кондитерського цеху кафе-кондитерської.
12. Організація роботи холодного та борошняного цеху ресторану французької кухні.
13. Організація роботи загальнозаготівельного цеху здорового харчування.
14. Організація роботи заготівельного та доготівельного цехів піцерії.
15. Організація роботи заготівельного та доготівельного бургер-клубу.
16. Організація роботи заготівельного, холодного та гарячого цехів їдальні туристичного комплексу.
17. Організація роботи холодного та гарячого цехів рибного ресторану.
18. Операційне планування виробництвом на підприємстві ресторанного господарства.
19. Організація роботи заготівельного та доготівельного цехів підприємства швидкого харчування типу Fast food.
20. Розробка раціональної структури виробництва підприємства ресторанного господарства.
21. Удосконалення комп'ютерних моделей оцінки рівня обслуговування та їх застосування на підприємстві ресторанного господарства.
22. Організація обслуговування святкових заходів на підприємствах ресторанного господарства.
23. Моделювання процесу обслуговування банкету за столом у ресторані першого класу на 55 місць.
24. Удосконалення процесу повсякденного обслуговування споживачів у кафе-морозиво.
25. Організація процесу самообслуговування в загальнодоступних закладах ресторанного господарства (кафе, підприємства швидкого обслуговування).
26. Моделювання процесу обслуговування днів народження в концептуальному ресторані на 60 місць.
27. Реклама у готельно-ресторанному комплексі і шляхи підвищення її ефективності.
28. Організація харчування на виробничих підприємствах.
29. Організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів (робітників, студентів, школярів).
30. Організація обслуговування іноземних туристів у ресторанах.
31. Розробка послуг у ресторанному закладі і визначення їх ефективності.
32. Організація обслуговування споживачів, що проживають у готелях за типом «шведського столу».

33. Організація обслуговування банкету-фуршет, банкету-коктейль, банкету-фуршет-коктейль.
34. Резерви підвищення продуктивності праці працівників підприємства ресторанного господарства.
35. Комплексна оцінка трудових ресурсів у підприємстві ресторанного господарства.
36. Ефективність використання трудових ресурсів у підприємства ресторанного господарства.
37. Нормування праці у ресторані, інноваційні підходи до її вдосконалення.
38. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку у загальнодоступній їдальні.
39. Організація та ефективність технічного нормування праці у спеціалізованому цеху закладу ресторанного господарства.

Контрольні запитання до курсової роботи

1. У чому полягає специфічна особливість закладів ресторанного господарства?
2. Що викликає необхідність чистого взаємозв'язку між усіма підрозділами закладу ресторанного господарства?
3. З яких операцій складається діяльність закладів ресторанного господарства?
4. Які і скільки груп приміщень повинно бути на підприємстві ресторанного господарства, яке працює за повним технологічним циклом?
5. Які структури відокремлюють у закладах ресторанного господарства?
6. Що таке виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів?
7. Що таке загальна структура підприємства?
8. Які чинники впливають на виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства?
9. Назвіть основні типи виробничо-торговельних структур закладів ресторанного господарства.
10. Що таке основне виробництво закладів ресторанного господарства?
11. Що таке допоміжне виробництво закладів ресторанного господарства?
12. Що таке торговельний підрозділ закладу ресторанного господарства?
13. Що таке обслуговуючий підрозділ закладу ресторанного господарства?
14. Що таке цех закладу ресторанного господарства?
15. Що таке виробнича ділянка?
16. Що таке робоче місце?
17. Як розрізняють робочі місця залежно від спеціалізації?
18. Як розрізняють робочі місця за характером переміщення працівників?
19. Як розрізняються робочі місця залежно від чисельності робітників?
20. Що таке потокова лінія?
21. Під впливом яких чинників відокремлюють цех у самостійну одиницю?
22. До чого веде ускладнення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства?
23. Які та скільки груп приміщень входить до складу виробничо-торговельної структури?
24. Як змінюється виробничо-торговельна структура роздавальної залежно від потужності закладу ресторанного господарства?
25. Які виробничі приміщення повинні передбачатись у доготівельному закладі ресторанного господарства?
26. Назвіть виробничі приміщення, що входять до складу підприємства, що працює на сировині.
27. Назвіть приміщення для зберігання продуктів, що входять до складу підприємств, які працюють на напівфабрикатах.

28. Назвіть типи виробничої структури закладу ресторанного господарства.
29. Назвіть види виробничої структури закладів ресторанного господарства.
30. Наведіть визначення основних цехів і виробничих ділянок.
31. Наведіть визначення допоміжних цехів і виробничих ділянок.
32. Наведіть визначення обслуговуючих цехів і ділянок.

При оцінці курсової роботи враховується ступінь розкриття теми та відображення головного змісту, глибина опрацювання відповідних тематичних джерел інформації, вміння застосовувати теоретичний матеріал для вирішення практичних проблем, логічність викладу, здатність робити висновки з проведеного дослідження, відповідність технічного оформлення зазначеним нормам, якість підсумкової співбесіди або доповіді. Оцінка дається кожному з вказаних елементів виконаної роботи. Загальна кількість балів – 30.

Загальна оцінка складається з оцінки за саму роботу, оцінки за знання студентом матеріалу курсової роботи при її захисті.

Критеріями оцінки роботи є:

а) за формою:

- 1) збалансованість роботи за структурою і змістом;
- 2) правильність застосування цитат, оформлення посилань;
- 3) якість оформлення роботи в цілому відповідно до вимог, що пред'являються;

б) за змістом:

- 1) повнота розкриття теми, самостійність написання роботи;
- 2) логічність викладу матеріалу;
- 3) наявність рішення конкретних завдань;
- 4) наявність актуального графічного матеріалу;
- 5) уміння аналізувати теоретичний і практичний матеріал, робити узагальнення і висновки;

6) новизна і різноманітність фактичного матеріалу;

в) за рівнем захисту:

- 1) лаконічність та уміла презентація роботи;
- 2) чіткість і повнота відповідей на поставлені питання.

8. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на практичних та лабораторних заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння розділів (**проміжний контроль**) – на практичних підсумкових заняттях. Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- рішення задач;
- виконання творчих завдань (розробка технологічних карток);
- виконання курсової роботи;
- екзамен.

Підсумковий контроль засвоєння матеріалу здійснюється на підсумкових заняттях, на заліку та на іспиті. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

9. Схема нарахування балів

1 семестр

Поточний контроль та самостійна робота															Разом	Залік	Сума
Розділ 1								Розділ 2					Розділ 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T8	T8	T9- T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	60	40	100
4	3	4	5	4	5	4	3	4	5	3	5	3	4	4			

2 семестр

Поточний контроль та самостійна робота															Курсова робота	Разом	Залік	Сума
Розділ 4								Розділ 5										
T17	T18	T19	T20	T21	T22	T23	T24	T25	T26	T27	T28	T29	T30	T31	30	60	40	100
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				

При вивченні кожної теми проводиться поточний контроль у формі тестових завдань, усного опитування та виступів студентів на практичних заняттях та на лабораторних роботах. За перший семестр студент може отримати від 1 до 5 балів залежно від теми. При поточному контролі студент може отримати до 60 балів. За залік - 40 балів. Таким чином, максимальна оцінка за дисципліну може складати 100 балів.

За другий семестр студент може отримати від до 2 балів залежно від теми при поточному контролі студент може отримати до 30 балів та 30 балів за контрольну роботу. Максимальна кількість балів при поточному контролі-60. За екзамен - 40 балів. Таким чином, максимальна оцінка за дисципліну може складати 100 балів.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1 – 49	незадовільно	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. Технологія продукції в закладах ресторанного господарства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Ф. Доценко та ін. ; за ред. С. В. Іванова ; НУХТ. – К. : НУХТ, 2013. – 430 с.

2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навчальний посібник. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.

3. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.

4. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб./За заг. ред. Г.М.Лісюк – Суми: ВТД «Університетська освіта», 2009. – 464 с.

Допоміжна література

5. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шоповал та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 280 с.
6. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. – К. : КНТЕУ, 2008. – 718 с.
7. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – 2-е изд. – М. : Дашков и К, 2009. – 108 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К. : А.С.К., 2007. – 848 с.
9. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2009. – 574 с.
10. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
11. Ратушенко А. Т. Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. – К. : Кондор, 2010. – 232 с.
12. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова. – С.Пб. : Профи, 2009. – 130 с.
13. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. – 2-е изд. – С.Пб. : Профикс, 2007. – 136 с. 33.
14. Технологія виробництва ресторанної продукції : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, І. Ю. Антонюк, М. Ф. Кравченко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 371 с.
15. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, М. Ф. Кравченко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 182 с.
16. Технологія продукції ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт.: І. Ю. Антонюк, А. О. Медведева. – К. : КНТЕУ, 2012. – 178 с.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. – 12-е изд. – С.Пб. : Профи, 2009. – 296 с.
18. Горпинко Т. М. Кулінарна спадщина Прикарпаття : авторські рецепти : практ. посіб. / Т. М. Горпинко, О. Т. Пиленкова ; Івано-Франків. технікум ресторан. сервісу і туризму НУХТ. – Івано-Франківськ : Місто НВ, 2013. – 196 с.
19. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К. : Кондор, 2010. – 280 с.