

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
ПРАКТИКУМ**

Навчальний посібник

ОДЕСА
2024 рік

Навчальний посібник підготовлено відповідно до методики викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології»

Посібник охоплює короткий зміст тем, теоретичні питання для самоконтролю, тестові та практичні завдання, що дозволять набути загальних та професійних компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених Стандартом вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженого та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 No 1125.

Автори :

Дишкантюк Оксана Володимирівна – декан факультету менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму Міжнародного гуманітарного університету, кандидат технічних наук, доцент

РЕЦЕНЗЕНТИ

Клапчук В.М - завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського національного університету ім. Василя Стефаника, д.і.н, професор

Русавська В.А професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв , к.і.н, професор

1.ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни є формування сучасної системи поглядів та спеціальних знань щодо організації ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань та навичок аналізу розвитку світового та національного ресторанного бізнесу; формування знань щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, структури ресторанних послуг; якісного обслуговування різних контингентів споживачів.

Передумови для вивчення дисципліни: Студент повинен знати: сировину, що використовується для виробництва харчової продукції, її склад та властивості; класифікацію та асортимент харчових продуктів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування їх асортименту для закладів ресторанного господарства; чинники, що впливають на збереженість якості харчових продуктів; втрати харчових продуктів під час зберігання; знати матеріально-технічні ресурси для забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства (посуд, меблі, білизна); технологію виробництва окремих груп страв і напоїв.

1.ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Організація ресторанного господарства» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності

ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

СК 14. Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні підприємствами харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 28. *Розробляти концепції та проекти закладів ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.*

3. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МОДУЛЬ 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЛЕКЦІЯ 1. ГЕНЕЗА РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

ПЛАН

1. Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на нинішньому етапі розвитку економіки України. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства у XX-XXI ст. Закордонний досвід розвитку ресторанного господарства.
2. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. Функції ресторанного господарства, особливості галузі ресторанного господарства. Нормативно-правове регулювання діяльності ресторанного бізнесу.
3. Мережа закладів ресторанного господарства. Створення мереж у ресторанному господарстві. Характеристика мереж закладів ресторанного господарства. Особливості й тенденції їх розвитку в Україні та у світі. Характеристика вітчизняних і закордонних мереж закладів

Питання до самоперевірки

1. Перерахуйте основні тенденції ресторанного бізнесу на сучасному етапі розвитку
2. Опишіть функції ресторанного господарства
3. Дайте визначення: франчайзинг, франчайзі, франчайзер
4. Охарактеризуйте переваги франчайзингу в ресторанному бізнесі
5. Вкажіть найбільш відомі національні ресторанні мережі

Рекомендована література

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Інтернет-ресурси

4. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 2. ФОРМАТИ ТА КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПЛАН

1. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності, згідно з різними ознаками відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», ДБН В2.2.-20.2008 «Будинки і споруди. Готелі».
2. Характеристика закладів ресторанного господарства формату: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Fine Dining, Fast food, Street food, Haute Cuisine. Моноформатні заклади, концепції: «боулів», «поке», «Суп-хаус», концепція «бутік-бари», food-трек, гурме Fast food, локальні ресторації, анти-кафе, smart cafe.
3. Крафтові заклади ресторанного господарства: міні-броварні, крафтові кафе-пекарні, сироварні.
4. Концептуальні напрями найпопулярніших закладів ресторанного господарства, адаптації закладів ресторанного бізнесу в період пандемії COVID 19 та воєнного стану та перспективи розвитку закладів.
5. Загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства. Правила роботи закладів ресторанного господарства. Базові засади створення концепції закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення сукупності закладів у межах великого міста; фактори, які впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції тощо.

Питання для самоперевірки

1. Перелічити типи закладів ресторанного господарства
2. Які типи закладів ресторанного господарства поділяються на класи?
3. Вказати фактори, які впливають на вибір концепції закладу
4. Вказати фактори, які впливають на вибір місця розташування закладу

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'яницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.

Інтернет-ресурси

6. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
7. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 3. СУТНІСТЬ, СТРУКТУРА ТА ВИДИ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ

ПЛАН

1. Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.).
2. Послуги, що здійснюють заклади ресторанного господарства та їх класифікація згідно з різними ознаками. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97"Услуги общественного питания. Общие требования". Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Послуги дозвілля у закладах ресторанного бізнесу.
3. Трансформації послуг закладів ресторанного бізнесу в умовах карантину: безконтактні технології, віртуальні заклади, доставка їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, Uber Eats; діджиталізація послуг, багатоканальність, глобалізація.

Питання для самоперевірки

1. Дайте характеристику загальних термінів та визначень понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню.
2. Перерахуйте послуги закладів ресторанного господарства.
3. Охарактеризуйте кожну з груп послуг.
4. Опишіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте кожну з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
6. Дайте характеристику закусочної.
7. Дайте характеристику бару.
8. Дайте характеристику кафе.
9. Дайте характеристику ресторану.
10. Дайте характеристику їдальні.

Рекомендована література

Основна:

1. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.

Інтернет-ресурси

6. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
7. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 4. МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПЛАН

1. Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками
2. Еволюція і тенденції розвитку меню, сучасні очікування та уподобання споживачів закладів ресторанного господарства в умовах пандемії та військового стану. Меню: меню-конструктори, QR меню, меню з локальної сировини.
3. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.

Питання для самоперевірки

1. Фактори, що впливають на складання меню в закладах ресторанного господарства різних типів
2. Опишіть вимоги до меню, його дизайну
3. Порядок запису страв в меню
4. Порядок запису вин в карті
5. Наведіть приклади спеціальних пропозицій в меню закладів ресторанного господарства
6. Опишіть зміну уподобань споживачів закладів ресторанного господарства в період пандемії та в період воєнного стану
7. Інтерактивне меню та його різновиди
8. Конструктор меню
9. Сезонне меню

Рекомендована література

Основна:

1. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.

Інтернет-ресурси

6. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
7. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 5. ІНЖИНІРИНГ ТА РЕІНЖИНІРИНГ МЕНЮ.

ПЛАН

1. Вимоги до створення меню. Фактори, що впливають на його складання в закладах ресторанного господарства. Вимоги до створення основних видів меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Черговість запису страв у меню. Правила етики при використанні назв і описів страв.
2. Особливості запису страв залежно від типу, формату, концепції та номенклатури послуг, що надають заклади ресторанного господарства різним сегментам споживачів.
3. Меню як частина інтер'єру. Вимоги щодо дизайну меню.
4. Інтерактивне меню і його різновиди. Спеціальні пропозиції в меню закладів ресторанного господарства.

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте категорію страв в меню «зірки». Дайте рекомендації для страв цієї категорії.
2. Охарактеризуйте категорію страв в меню «робочі конячки ». Дайте рекомендації для страв цієї категорії.
3. Охарактеризуйте категорію страв в меню «загадки». Дайте рекомендації для страв цієї категорії.
4. Охарактеризуйте категорію страв в меню «собаки». Дайте рекомендації для страв цієї категорії.

Рекомендована література

Основна:

1. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 5.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 6.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
- 7.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

8. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
9. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 6. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ

ПЛАН

1. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Характеристика приміщень в яких здійснюється процес обслуговування споживачів. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Взаємозв'язок інтер'єру з концептуальними рішеннями закладу ресторанного господарства та його форматом.
2. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них; способи розміщення меблів у залах. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів.
3. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення. Основні й допоміжні прибори.
4. Характеристика столової білизни.
5. Норми посуду та наборів на одного споживача у закладах ресторанного господарства різних типів. Правила підготування посуду, наборів, білизни та інших аксесуарів до обслуговування.

Питання для самоперевірки

1. Які існують форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства?
2. У чому полягає транзитна і складська форми постачання і які товари вимагають застосування даних форм постачання до закладів ресторанного господарства?
3. Які існують способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства?
4. Як розраховується добова потреба закладів у сировині і продовольчих товарах? 5. Як розраховується річна потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді, наборах?
6. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах; устаткування та інвентар складських приміщень.
7. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?
8. Які правила зберігання продовольчих товарів?

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
- 6.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 7.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
8. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 7. ВИДИ ТА МЕТОДИ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПЛАН

1. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування і обслуговування офіціантами.
2. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Види сервірування та їх характеристика.
3. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.
4. Етнічні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам, професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи.
5. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть види обслуговування в закладах ресторанного господарства.
2. Вкажіть методи обслуговування в закладах ресторанного господарства.
3. Вкажіть форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.
4. Структура процесів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте процеси підготовки до обслуговування в закладах ресторанного господарства.
6. Правила зустрічі та розміщення гостей.
7. Правила приймання та оформлення замовлення.
8. Правила досервірування стола.
9. Правила отримання та доставки готової продукції (замовлення гостя) до зали.
10. Правила подавання готової продукції (замовлення) гостю в різних умовах.
11. Правила прибирання використаного та брудного посуду та наборів.
12. Правила здійснення розрахунку з гостем.

Рекомендована література

Основна

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.

6. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

7. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua

8. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 8. ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ СТРАВ І НАПОЇВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПЛАН

1. Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.
2. Асортимент холодних страв і закусок. Правила подавання холодних страв і закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних холодних страв і закусок.
3. Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних гарячих закусок.
4. Асортимент і правила подавання супів: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних супів.
5. Асортимент і правила подавання основних гарячих страв: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання основних гарячих страв в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних основних гарячих страв. Правила порціонування основних гарячих страв у присутності гостя і подавання їх до столу.

Питання для самоперевірки

1. Правила роботи з підносом.
2. Які застосовуються способи подачі блюд?
3. Перелічіть послідовність подачі блюд.
4. Яких правил дотримуються при подачі холодних блюд і закусок?
5. Правила подачі гарячих закусок.
6. Яких правил дотримуються при подачі супів?

Рекомендована література

Основна:

1. НоReСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
- 6.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 7.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
- 8.Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 9. ПРАВИЛА ПОДАВАННЯ СТРАВ І НАПОЇВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПЛАН

1. Види алкогольних напоїв, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства.
2. Міцні алкогольні напої, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства. Правила подавання та дегустації міцних алкогольних напоїв. Температура подавання міцних алкогольних напоїв.
3. Класифікація та правила подавання вин
4. Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії.

Питання для самоперевірки

1. Правила подачі гарячих і холодних напоїв.
2. Яке устаткування і інвентар необхідні для приготування коктейлів?
3. Перелічіть назви безалкогольних коктейлів і дайте їх характеристику.
4. Дайте характеристику основним правилам етикету за столом.
5. Підбір напоїв до закусок і страв.

6. Правила розрахунку з гостями в ресторанах і барах.
7. Як відбувається прибирання столів і заміна використаного посуду, заміна скатертини?

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
- 6.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 7.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
- 8.Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 10. АСОРТИМЕНТ ГАРЯЧИХ І ХОЛОДНИХ НАПОЇВ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

ПЛАН

1. Асортимент гарячих і холодних напоїв власного виробництва.
2. Правила подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному і багатопорційному посуді.

Питання для самоперевірки

1. Правила подачі гарячих і холодних напоїв.
2. Яке устаткування і інвентар необхідні для приготування коктейлів?
3. Перелічіть назви безалкогольних коктейлів і дайте їх характеристику.

4. Дайте характеристику основним правилам етикету за столом.
5. Підбір напоїв до закусок і страв.
6. Правила розрахунку з гостями в ресторанах і барах.

Рекомендована література

Основна:

1. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
- 6.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 7.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
- 8.Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПЛАН

1. Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика. Додаткові послуги ресторану, їх класифікація.
2. Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню закладів швидкого обслуговування.
3. Особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть вимоги до закладів швидкого обслуговування.

2. Охарактеризуйте особливості меню закладів швидкого обслуговування.
3. Охарактеризуйте особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
- 6.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 7.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
8. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

ЛЕКЦІЯ 12. ОРГАНІЗАЦІЯ КЕЙТЕРИНГУ

ПЛАН

1. Сутність кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.
2. Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії.
3. Фудінг та його різновиди. Місця здійснення процесів із фудінгу. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів.
4. Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».

Питання для самоперевірки

1. Класифікація кейтерингового обслуговування та послуг.
2. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.
3. Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування.
4. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2. Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
- 6.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 7.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
8. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
- 9.Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
- 10.Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
- 11.Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 13. ОРГАНІЗАЦІЯ ФУДКОРТІВ

ПЛАН

1. Принципи побудови та роботи фудкортів
2. Планування зони фудкорту - лінійне планування.

3. Кільцеве планування зони фудкорту
4. Острівне планування зони фудкорту
5. Особливості обслуговування гостей

Питання для самоперевірки

1. Опишіть основні переваги фудкортів
2. Опишіть особливості планування фудкортів
3. Накресліть схеми планування фудкортів

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держстандарт України, 2004.
- 6.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 7.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
- 8.Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
9. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
- 10.Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
- 11.Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

МОДУЛЬ 2 . ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТІВ. ОБСЛУГОВУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ КОНТИНГЕНТІВ

ЛЕКЦІЯ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ І ПРИЙОМІВ. КЛАСИФІКАЦІЯ БЕНКЕТІВ

ПЛАН

- 1.Класифікація бенкетів.
- 2.Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів.
3. Прийом замовлення на проведення бенкету
4. Підготовка до проведення бенкету

Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення поняття "бенкет".
2. Різновиди банкетів, їх відмінні ознаки.
3. Особливості підготовки до проведення бенкетів.

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

- 4.ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
- 5.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держстандарт України, 2004.
- 6.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 7.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
8. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
- 9.Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
- 10.Український кулінарний союз. – Режим доступу: [http://culinary- union.org/ua/](http://culinary-union.org/ua/)

ЛЕКЦІЯ 2. БЕНКЕТ-ФУРШЕТ

ПЛАН

1. Особливості меню бенкету-фуршету

2. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти розташування бенкетних столів
3. Варіанти сервіровки столів склом.

Питання для самоперевірки

1. У чому полягають особливості і переваги банкету-фуршету?
2. Зазначте особливості посуду, наборів, скла, столової білизни, що використовуються на банкеті-фуршеті.
3. Особливості сервірування столів склом на банкеті-фуршеті.
4. Особливості розміщення закусок, соусів до них, хліба та хлібобулочних виробів на столах.
5. Особливості сервірування столів наборами, квітами, фруктами, пляшками.
6. Вкажіть варіанти сервірування фуршетного стола наборами.
7. У чому полягають особливості сервірування банкетних столів стравами та напоями?
8. Правила подавання гарячих страв та напоїв.
9. Черговість прибирання приміщень та банкетних столів на банкеті-фуршеті.

Рекомендована література

Основна:

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Інтернет-ресурси

4. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
7. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
8. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 3. БЕНКЕТ-КОКТЕЙЛЬ

ПЛАН

1. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла.
2. Доцільність створення тимчасового бару (барної стійки), організація робочих місць барменів.
3. Правила подавання страв.

Питання до самоперевірки.

1. У чому полягають загальні та специфічні особливості банкету- коктейлю?
2. У чому полягають особливості меню, техніки обслуговування та підбору персоналу на банкеті-коктейлі?

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Інтернет-ресурси

4. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
7. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
8. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 4. БЕНКЕТ ЗА ТИПОМ «ШВЕДСЬКОГО СТОЛУ»

1. Особливості меню, сервірування.
2. Особливості подавання страв та напоїв, обслуговування учасників банкету за типом «шведського столу»

Питання для самоперевірки

1. У чому полягають особливості банкету за типом «шведський стіл» ?
2. Особливості сервірування столів склом на банкеті за типом «шведський стіл».
3. Особливості сервірування столів наборами, квітами, фруктами, пляшками.
4. Черговість прибирання приміщень та банкетних столів банкеті за типом «шведський стіл».

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.

3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська.
Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>

7. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua

8. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 5. БЕНКЕТ ЗА СТОЛОМ ІЗ ПОВНИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ

ПЛАН

1. Характеристика меню сніданку, обіду, вечері.
2. Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей.
3. Прийоми обслуговування гостей при подаванні страв та напоїв.

Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення поняття "бенкет".
2. Різновиди банкетів, їх відмінні ознаки.
3. Особливості підготовки до проведення банкетів.
4. Методика розрахунку чисельності обслуговуючого персоналу для банкету за столом.
5. Особливості організації підготовки до банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Рекомендована література

Основна:

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

4. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
5. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
6. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
7. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 6. БЕНКЕТ ЗА СТОЛОМ ІЗ ЧАСТКОВИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ

ПЛАН

1. Особливості меню, сервірування.
2. Особливості подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету.

Питання для самоперевірки

1. Особливості підготовки до проведення бенкетів.
2. Особливості меню бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
3. Методика розрахунку чисельності обслуговуючого персоналу для бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
4. Особливості організації підготовки до бенкету для бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.

Рекомендована література **Основна:**

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
7. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
8. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 7. БЕНКЕТ-ЧАЙ, БЕНКЕТ-КАВА.

ПЛАН

1. Вимоги до інтер'єру приміщення, меблів, посуду, обслуговуючого персоналу.
2. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, організації обслуговування учасників бенкету.

Питання до самоперевірки

1. Опишіть особливості меню бенкету-чаю
2. Опишіть особливості меню бенкету-кави
3. Опишіть особливості обслуговування бенкету-чаю
4. Опишіть особливості обслуговування бенкету-кави

Рекомендована література

Основна:

1. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>

7.Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua

8.Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 8. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТЕМАТИЧНИХ БЕНКЕТІВ

ПЛАН

1. Особливості організації та проведення тематичних бенкетів:

1.1.весільного бенкету

1.2.хрещення

1.3.повноліття

1.4.новорічного свята

Питання до самоперевірки

1. Опишіть особливості розробки меню до весільного бенкету
2. Опишіть особливості організації тематичного бенкету до хрещення (меню, тематичне сервірування)
3. Опишіть особливості організації бенкету до новорічного свята (меню, тематичне сервірування)

Рекомендована література

Основна:

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

3.Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 4.Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
- 7.Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
- 8.Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 9. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДИПЛОМАТИЧНИХ ПРИЙОМІВ

ПЛАН

1. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.
2. Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря" та інші прийоми (залежно від мети).
3. Класифікація і характеристика бенкетів-прийомів згідно з різними ознаками.
4. Підготовча робота із влаштування прийому: визначення виду прийому, складання списку запрошених осіб, розсилання запрошень, складання плану-схеми розміщення гостей за столами (на певні види прийомів), підготовка приміщення, вибір варіанта розміщення меблів у залі, вибір варіанта розсаджування гостей, вибір варіанта підготовки та оформлення приміщень до обслуговування; складання меню, карти вин і аперитиву для бенкету-прийому; вибір варіанта сервірування столів, вибір сценарію обслуговування гостей, підготовка тостів, промов і промов у відповідь, складання порядку проведення прийому.
5. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.

Питання для самоперевірки

1. Класифікація дипломатичних прийомів
2. Особливості організації прийомів за протоколом
3. Що таке куверт та кувертна карта?
4. Особливості розсадки гостей на дипломатичних прийомах

Рекомендована література

Основна:

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
9. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ТЕМА 10. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ДІТЕЙ

ПЛАН

1. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей
2. Меню дитячих закладів ресторанного господарства
3. Організація обслуговування меню в закладах ресторанного господарства
4. Організація дитячого дозвілля

Питання для самоперевірки

1. Типи закладів ресторанного господарства для дітей
2. Види дитячих бенкетів
3. Сервірування дитячих столів
4. Які продукти рекомендується використовувати при приготуванні страв для дітей?
5. Які продукти не рекомендується використовувати при приготуванні страв для дітей?

Рекомендована література

Основна:

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
9. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ТЕМА 11. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ УЧАСНИКІВ ДІЛОВИХ, КУЛЬТУРНИХ, СПОРТИВНИХ ЗАХОДІВ

ПЛАН

1. Класифікація та вимоги до організації івентів
2. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів
3. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми
4. Організація харчування на виставках та ярмарках
5. Обслуговування учасників спортивних змагань

Питання для самоперевірки

1. Форми обслуговування учасників ділових заходів
2. Послуги харчування під час проведення ділових заходів
3. Асортимент виробів для столів -буфетів
4. Варіанти сервірування столів-буфетів
5. Основне та додаткове харчування на виставках та ярмарках
6. Види харчування учасників змагань
7. Види барів при фітнес-центрах, їх характеристики

Рекомендована література

Основна:

1. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'яницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
7. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
8. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ТЕМА 12. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗА МІСЦЕМ РОБОТИ ТА НАВЧАННЯ

ПЛАН

1. Загальні вимоги до харчування робітників і службовців
2. Організація обслуговування зосереджених та розосереджених споживачів
3. Організація дієтичного харчування
4. Порядок та регулювання надання послуг з харчування в навчальних закладах
5. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції
6. Організація харчування в школах та університетах

Питання для самоперевірки

1. Визначте поняття зосереджених та розосереджених споживачів
2. Особливості організації харчування зосереджених та розосереджених споживачів
3. Особливості складання меню в дієтичних їдальнях
4. Вимоги до організації виробництва в дієтичних їдальнях
5. Режим харчування учнів шкіл
6. Організація харчування школярів
7. Особливості обслуговування студентів при реалізації комплексних раціонів харчування

Рекомендована література

Основна:

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua

ЛЕКЦІЯ 13. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ

ПЛАН

1. Види закладів ресторанного господарства у підприємствах готельного господарства.
2. Класифікація і основні типи харчування у закладах ресторанного господарства відповідно до категорії готелю. Форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах.
3. Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних підприємств.
4. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів.
5. Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню.
6. Особливості організації і обслуговуванні по типу "шведського стола" та "шведської лінії".
7. Організація обслуговування в номерах готелів. Організація роботи "Room service".
8. Асортимент міні-бару і вимоги до його організації. Організація «Щасливої години для наших гостей».

Питання для самоперевірки

1. Які види закладів ресторанного господарства існують у підприємствах готельно-туристичного комплексу?
2. Які види сніданків надаються у готелях?
3. Що таке «бранч» і особливості його організації
4. Який зазвичай асортимент міні-бару?
5. Які етапи обслуговування гостей у номерах готелю?

Рекомендована література

Основна:

1. НоReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

- 4. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
- 5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
- 6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
- 7. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
- 8. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 14. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ НА ТРАНСПОРТІ

ПЛАН

- 1. **Особливості організації харчування пасажирів водного транспорту**
- 2. **Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту.** Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування. Особливості організації виробничих процесів підприємства харчування, яке обслуговує авіарейси. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням. Контроль за якістю продукції, яка постачається на борт літака.
- 3. **Організація харчування на залізничних вокзалах.** Склад устаткування купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Порядок підготовки до рейсу. Основні типи підприємств ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість. Типи підприємств ресторанного господарства на автовокзалах.
- 4. **Особливості організації харчування пасажирів автотранспорту.**

Питання для самоперевірки

- 1. Вкажіть вимоги до закладів ресторанного господарства на водному транспорті.
- 2. Охарактеризуйте особливості меню закладів ресторанного господарства на водному транспорті.
- 3. Охарактеризуйте особливості надання послуг у закладах ресторанного господарства на водному транспорті.
- 4. Вкажіть вимоги до організації бортового харчування на авіатранспорті .
- 5. Охарактеризуйте особливості меню бортового харчування.
- 6. Охарактеризуйте особливості надання послуг харчування на авіатранспорті

7. Опишіть порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням.
8. Вкажіть вимоги до організації харчування на залізничному та автотранспорті.
9. Охарактеризуйте асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів
10. Охарактеризуйте особливості надання послуг харчування на залізничному та автотранспорті
11. Опишіть типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах та автовокзалах

Рекомендована література

Основна:

1. НоРеСа. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.
3. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

Інтернет-ресурси

5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
7. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
8. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

ЛЕКЦІЯ 1. ВИРОБНИЧА СТРУКТУРА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПЛАН

1. Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування.
2. Характеристика й види моделей виробничого процесу. Особливості виробничого процесу залежно від функцій, які виконують заклади ресторанного господарства. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх взаємозв'язок.
3. Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Типова структура, призначення та організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень.
4. Напрями в організації роботи й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "free flow system", торговельних центрів тощо). Ресурси та резерви закладу ресторанного господарства, їх характеристика. Інноваційна діяльність у ресторанному бізнесі.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства та опишіть їх взаємозв'язок
2. Опишіть особливості виробничого процесу закладів ресторанного господарства різних типів
3. Опишіть цехову структуру ресторану

Рекомендована література

Основна:

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. – 279 с.
2. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
9. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 2. ПОСТАЧАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ ТА НАПІВФАБРИКАТІВ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПЛАН

1. Організаційна характеристика виробничої програми закладу ресторанного господарства та порядок її складання. Особливості розроблення денної виробничої програми закладу. Технічна документація, яка регламентує роботу виробництва. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню. Методи визначення потреби закладу у сировині, товарах, напівфабрикатах.
2. Організація продовольчого постачання у заклади ресторанного господарства. Методи розрахунку потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах.
3. Організація закупівлі сировини на загальнодоступних ринках. Інші форми й методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.

Питання для самоперевірки

1. Яку роль в постачанні продуктами виконує транспорт і які вимоги до нього?
2. Як організовується приймання продовольчих товарів?
3. Які вимоги пред'являються до організації матеріально-технічного постачання?
4. Назвіть послідовність складських операцій.
5. Перелічіть устаткування складських приміщень.
6. Які вимоги висувають до планування складських приміщень?
7. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до складських приміщень?
8. Назвіть умови зберігання продуктів на підприємствах харчування.
9. Опишіть способи зберігання продовольства.
10. Які втрати при зберіганні продовольства можуть бути?
11. Які правила відпускання продукції у виробництво?

Рекомендована література

Основна:

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. – 279 с.
2. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк,

Законодавчі та нормативні документи

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
9. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО ТА ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА

ПЛАН

1. Види й структура складських приміщень. Вимоги до складських приміщень.
2. Класифікація приміщень складської групи.
3. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.
4. Призначення і функції експедиції.

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах; устаткування та інвентар складських приміщень.
2. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?
3. Які правила зберігання продовольчих товарів?

Рекомендована література

Основна:

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. – 279 с.
2. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року No 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року No 2042 – VIII.

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
9. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 4. ВИРОБНИЧІ ПРОЦЕСИ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПЛАН

1. Види й характеристика закладів ресторанного господарства з централізованим виробництвом напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.).
2. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: овочевого, м'ясного, рибного, птахо- гомілкового.
3. Організація випуску кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства із централізованим виробництвом. Кулінарні цехи як структурні підрозділи торговельних закладів (супермаркетів типу «Сільпо», «Велика кишеня», «Метро», фабрик-кухонь, кулінарії тощо). Асортимент напівфабрикатів, структура виробничих приміщень.

Питання для самоперевірки

1. У чому полягає технологічний процес обробки овочів?
2. Які вимоги повинні дотримуватися при розміщенні устаткування?
3. Які види інвентаря застосовують в овочевому цеху?
4. Як обробляють в цеху ріпчасту цибулю, капусту, зелень і інші овочі?
5. Опишіть організацію роботи цеху обробки зелені.
6. Де розміщується і який режим роботи цеху?
7. Який асортимент продукції м'ясо-рибного цеху?
8. Які ділянки по обробці сировини виділяються в цеху?
9. Організація ділянок по обробці м'яса, птиці і риби.
10. Які напівфабрикати виробляються у цеху?
11. Яке обладнання використовується в цеху?
12. Яким чином організовуються робочі місця?
13. Хто здійснює загальне керівництво в цеху?
14. Яким чином розподіляється робота між кухарями III, IV, V розрядів?
15. Який режим роботи працівників цеху?

Рекомендована література

Основна:

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. – 279 с.

Законодавчі та нормативні документи

2. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інтернет-ресурси

4. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua

5. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org

6. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>

7. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua

8. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 5. ВИРОБНИЦТВО ГОТОВОГО ПРОДУКТУ. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ І СТРУКТУРА ГАРЯЧОГО ЦЕХУ

ПЛАН

1. Основні вимоги до просторового розміщення гарячих цехів. Визначення виробничої програми гарячого цеху.
2. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у гарячому цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентару.
3. Особливості організації робочих місць при виготовленні фірмових страв (страв-гриль, страв на відкритому вогні, хоспер-страв).

Питання для самоперевірки

1. На яких підприємствах організовують гарячі цехи?
2. Які технологічні процеси здійснюються в гарячому цеху?
3. Опишіть вимоги щодо розташування гарячого цеху на підприємстві харчування.
4. Яким вимогам повинні відповідати страви гарячого цеху?
5. На основі чого складають виробничу програму гарячого цеху?
6. Які вимоги висувають до мікроклімату гарячого цеху?
7. Від чого залежить режим роботи гарячого цеху?
10. Способи розстановки устаткування в гарячому цеху.
11. Які спеціалізовані відділення виділяють в гарячому цеху?
13. Які види і типи теплового устаткування застосовують в суповому відділенні гарячого цеху?
14. Для чого призначене соусне відділення?
15. Перерахуйте види і типи основного устаткування соусного відділення гарячого цеху.

Рекомендована література

Основна:

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. – 279 с.

2. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
9. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 6. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЦЕХУ З ВИГОТОВЛЕННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ І ЗАКУСОК (ХОЛОДНОГО ЦЕХУ)

ПЛАН

1. Характеристика виробничих процесів, які виконуються у цеху. Визначення виробничої програми холодного цеху.
2. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у холодному цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентару.
3. Особливості організації робочих місць

Питання для самоперевірки

1. Для чого призначений холодний цех? Перелічіть асортимент продукції холодного цеху.
2. На чому ґрунтується виробнича програма холодного цеху?
3. Які особливості треба враховувати при організації холодного цеху?
4. Яке механічне устаткування використовується в холодному цеху?
5. Перелічіть засоби малої механізації, які вживаються в холодному цеху.
6. Яке немеханічне устаткування застосовують в холодному цеху?
7. Перелічіть види і типи холодного устаткування, які вживаються в холодному цеху.
8. Які вимоги висувають до планування холодного цеху?
9. Які технологічні лінії приготування страв можуть виділятися в холодному цеху?

Рекомендована література

Основна:

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015.

- 279 с.

2. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>
4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
9. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 7. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

ПЛАН

1. Призначення кондитерського цеху.
2. Класифікація кондитерських цехів за виробничою потужністю і асортиментом продукції, що виготовляється.
3. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у кондитерському цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентару.

Питання для самоперевірки

1. Як класифікують кондитерські цехи за продуктивністю і асортиментом виробів, що випускаються?
2. З яких стадій складається технологічний процес виготовлення борошняних кондитерських виробів?
3. Перелічіть види і типи устаткування, використовувані в кондитерських цехах.
4. Як обробляють яйця: перед використанням в кондитерських цехах?
5. Як організовують просіювання борошна в кондитерських цехах?
6. Опишіть організацію замісу і приготування дріжджового тіста.
7. Опишіть організацію приготування бісквітного тіста.
8. Як організовують приготування заварного тіста?
9. Які інструменти і інвентар застосовують для оброблення тіста?
10. Як організовують випічку кондитерських виробів?
11. Наведіть приклади температурного режиму випікання виробів з різних видів тіста.

Рекомендована література

Основна:

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. – К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. – 279 с.
2. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса : Олді+, 2022. 248с

Законодавчі та нормативні документи

3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

4. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інтернет-ресурси

5. Сайт кращих ресторанів України – Режим доступу: www.restoran.ua
6. Culinary guidelines. – Режим доступу : www.wacs2000.org
7. Гурмэ. – Режим доступу: <http://www.gourmet.com.ua>
8. Ресторатор – Режим доступу: www.restorator.com.ua
9. Український кулінарний союз. – Режим доступу: <http://culinary-union.org/ua/>

ЛЕКЦІЯ 8. ОРГАНІЗАЦІЯ РОЗДАТКОВОЇ ТА ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ. ПРОЕКТУВАННЯ РОБОТИ РОЗДАТКОВОЇ

ПЛАН

1. Організація роздаткової та приміщень для персоналу.
2. Проектування роботи роздаткової

Питання для самоперевірки

1. Опишіть вимоги до організації робочого місця роздавальника
2. Опишіть сучасні тенденції презентації страв

Технічне оснащення роздавальні різних

МОДУЛЬ 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

Лабораторне заняття № 1.

Аналіз мереж закладів ресторанного господарства (за варіантами).

Лабораторне заняття № 2.

Рациональне розміщення закладу ресторанного господарства. Вибір місця відповідно до типу, місткості закладу, його концепції тощо.

Лабораторне заняття № 3.

Розробка послуг ресторанних закладів різного типу. Аналіз сервісів доставки їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, Uber Eats; Аналіз служби доставки ресторанів Одеси.

Лабораторна робота №4. Складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів.

Лабораторне заняття № 5.

Інжиніринг меню для закладів ресторанного господарства. Оптимізація меню.

Лабораторне заняття № 6.

Підготовка приміщення до обслуговування споживачів. Стандарти офіціанта.

Лабораторне заняття № 7.

Види сервірування столів.

Лабораторне заняття № 8.

Подавання закусок, перших страв, основних гарячих страв

Лабораторне заняття № 9.

Відпрацювання подавання напоїв. Підбір алкогольних напоїв за принципами еногастрономії.

Лабораторне заняття № 10. Відпрацювання приготування і подавання кавових напоїв.

Лабораторне заняття № 11.

Розробка меню закладу швидкого обслуговування. Проектування послуг.

Лабораторне заняття № 12.

Організація виїзного бенкету.

Лабораторне заняття № 13.

Організація фудкортів.

МОДУЛЬ 2 . ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТІВ. ОБСЛУГОВУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ КОНТИНГЕНТІВ

Лабораторне заняття № 1.

Прийом замовлення та підготовка до проведення бенкету.

Лабораторне заняття № 2. Організація бенкету -фуршету.

Лабораторне заняття № 3. Організація бенкету -коктейль.

Лабораторне заняття № 4.

Організація бенкету за типом «шведський стіл».

Лабораторне заняття №5.

Розрахунок та організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

Лабораторне заняття №6.

Розрахунок та організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Лабораторне заняття № 7.

Організація дипломатичного прийому.

Лабораторне заняття № 8.

Організація тематичного бенкету.

Лабораторне заняття № 9.

Складання меню сніданків у готелі. Відпрацювання "Room service".

Лабораторне заняття № 10.

Організація виїзного бенкету.

Лабораторне заняття № 11. Розробка меню закладу швидкого обслуговування. Проектування послуг.

Лабораторне заняття № 12.

Моделювання обслуговування пасажирів на водному транспорті.

Лабораторне заняття № 13.

Моделювання обслуговування пасажирів на повітряному транспорті. Аналіз бортового харчування відомих авіаліній

Лабораторне заняття № 14.

Моделювання обслуговування пасажирів на залізничному та автотранспорті.

МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

Лабораторна робота № 1.

Розрахунок завантаження залу закладу ресторанного господарства. Розробка виробничої програми

Лабораторна робота № 2.

Розрахунок потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах. Складання сировинної відомості. Складання рейтингу постачальників

Лабораторна робота № 3.

Розрахунок складських приміщень

Лабораторна робота № 4.

Розрахунок м'ясо-рибного цеху. Розрахунок цеху обробки зелені. Розрахунок овочевого цеху

Лабораторна робота № 5.

Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Лабораторна робота № 6.

Розрахунок виробничої програми холодного цеху.

Лабораторна робота № 7.

Розрахунок виробничої програми кондитерського та борошняного цеху.

Лабораторна робота №8. Проектування роботи роздавальні. Схема взаємодії кухарів та офіціантів.

МОДУЛЬ 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №1

АНАЛІЗ МЕРЕЖ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета роботи: закріплення знань щодо сучасного стану та тенденцій ресторанного господарства.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

- Основні тенденції ресторанного бізнесу
- Франчайзинг, переваги франчайзингу в ресторанному бізнесі
- Ресторанні мережі, їх характеристика та тенденції розвитку в Україні та у світі.

Вміти

- Здійснювати аналіз вітчизняних і закордонних ресторанних мереж.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

1. Дослідити стан ресторанного господарства України за останні 5 років
2. Підготувати доповідь-презентацію з аналізом вітчизняних і закордонних ресторанних мереж (за варіантами).

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. За даними Державної служби статистики дослідити динаміку зміни кількості підприємств ресторанного господарства за останні 5 років
2. Виконати індивідуальне завдання у вигляді доповідь-презентації з аналізом ресторанної мережі(за варіантами).

Таблиця 1.

Варіанти для підготування доповідей-презентацій з аналізом вітчизняних і закордонних ресторанних мереж

№ варіанту	Мережа
1	Мережа піцерій «Papa John's»
2	Мережа ресторанів швидкого харчування «Dairy Queen»
3	Мережа кав'ярень «Dunkin Donuts»
4	Мережа піцерій «Domino's Pizza»
5	Мережа ресторанів швидкого харчування «Burger King»
6	Мережа кав'ярень «Starbucks »
7	Мережа піцерій «Pizza Hut»
8	Мережа ресторанів швидкого харчування «Subway»
9	Мережа фастфудів «KFC»
10	Мережа ресторанів швидкого харчування «McDonald's»
11	Компанія «Системи швидкого харчування / Fast Food Systems»
12	Мережа закладів швидкого харчування «Пузата Хата»
13	Мережа фастфуду Salateira
14	Ресторани сім'ї Зарічанських
15	Ресторанна мережа «Synergy»
16	Ресторани «Савелія Лібкіна»
17	Холдинг емоцій «!FEST»
18	Сім'я ресторанів Діми Борисова
19	Мережа ресторанів «Чорноморка»
20	Мережа ресторанів «Швидко»

3. Презентація роботи в групі
4. Підведення підсумків заняття

Оформлення протоколу лабораторної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Короткий зміст доповіді (за варіантом)
3. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. Перерахуйте основні тенденції ресторанного бізнесу на сучасному етапі розвитку
2. Дайте визначення: франчайзинг, франчайзі, франчайзер
3. Охарактеризуйте переваги франчайзингу в ресторанному бізнесі
4. Вкажіть найбільш відомі національні ресторанні мережі

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №2.

РАЦІОНАЛЬНЕ РОЗМІЩЕННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета роботи: закріпити знання, набути навичок розробки концепції закладу ресторанного господарства та вибору місця для закладу, відповідно до його типу, місткості, концепції

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

- Класифікацію закладів ресторанного господарства за типами;
- Базові засади розроблення концепції закладів ресторанного господарства.

- Формати закладів ресторанного господарства
- Фактори, які впливають на вибір типу, місткості закладу, його концепції тощо.

Вміти

- Розробляти концепцію закладу ресторанного господарства
- Здійснювати вибір місця розташування закладу ресторанного господарства

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

1. Здійснити опис концептуальної ідеї закладу ресторанного господарства
2. Обґрунтувати вибір місця розташування закладу обраної концепції

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Кожен студент здійснює опис концептуальної ідеї закладу ресторанного господарства

Тут повинні бути описані

- тип закладу,
- цінова категорія,
- тип кухні і обслуговування,
- особливості інтер'єру,
- конкурентні переваги;
- меню (кухні і бару) із зазначенням собівартості, торгової націнки і виходів;

2. Обґрунтувати вибір місця розташування закладу обраної концепції

Визначаючи місце розташування закладу варто враховувати наступні фактори:

- відповідність цільовій аудиторії
- густота населення
- потоки людей (транспорту)
- конкурентне оточення
- зручність під'їзду до ресторану
- наявність місця для паркування

3. Презентація роботи в групі

4. Підведення підсумків заняття

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Опис концептуальної ідеї закладу
3. Обґрунтування вибору місця розташування закладу обраної концепції
4. Висновки.

Питання для самоперевірки

5. Перелічити типи закладів ресторанного господарства
6. Які типи закладів ресторанного господарства поділяються на класи?
7. Вказати фактори, які впливають на вибір концепції закладу

8. Вказати фактори, які впливають на вибір місця розташування закладу

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №3.

РОЗРОБКА ПОСЛУГ РЕСТОРАННИХ ЗАКЛАДІВ РІЗНОГО ТИПУ.

АНАЛІЗ СЕРВІСІВ ДОСТАВКИ ІЖІ - ДОДАТКИ-СЕРВІСИ GLOVO, RAKETA, UBER EATS;

АНАЛІЗ СЛУЖБИ ДОСТАВКИ РЕСТОРАНІВ ОДЕСИ

Мета роботи: формування компетентностей щодо моделювання структури послуг закладів ресторанного господарства різних типів.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

2. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
3. Класифікацію послуг закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
4. Основні вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
5. Особливості надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

Вміти

- Розробляти послуги для закладів ресторанного господарства різних типів та форматів.
- Моделювати роботу служби доставки

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

1. ВИЗНАЧЕННЯ КОМПЛЕКСУ ПОСЛУГ, ЯКІ НАДАЄ ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Визначити комплекс послуг, які надає заклад ресторанного господарства (за варіантами), обґрунтувати пропозиції щодо вдосконалення комплексу послуг.

№ варіанту	Практичне завдання
1	Визначити комплекс послуг ресторану «Олександрівський»
2	Визначити комплекс послуг кафе «Компот»
3	Визначити комплекс послуг ресторану при готелі «Bristol»
4	Визначити комплекс послуг кафе-кондитерської «Профітролі»
5	Визначити комплекс послуг ресторану «Beerteka»
6	Визначити комплекс послуг піцерії «Помодоро»
7	Визначити комплекс послуг ресторану «Yug»
8	Визначити комплекс послуг ресторану «Хмари»
9	Визначити комплекс послуг студентської їдальні

10	Визначити комплекс послуг ресторану «Риба»
11	Визначити комплекс послуг дитячого кафе
12	Визначити комплекс послуг ресторану грузинської кухні «Кінза»
13	Визначити комплекс послуг бенкетного дому «Ренесанс»
14	Визначити комплекс послуг клубу «Ibiza Beach Club»

3. Виконати завдання щодо аналізу сервісу доставки їжі (за варіантами)

№ варіанту	Практичне завдання
1	Аналіз сервісу доставки їжі GLOVO ,
2	Аналіз сервісу доставки їжі RAKETA
3	Аналіз сервісу доставки їжі UBER EATS
4	Аналіз сервісу доставки їжі компанії Synergy
5	Аналіз сервісу доставки їжі ресторанів Одеси

3. Презентація роботи в групі

4. Підведення підсумків заняття

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Аналіз комплексу послуг закладу (за варіантами), пропозиції щодо вдосконалення.
3. Аналіз сервісу доставки їжі (за варіантом)
4. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. Дайте характеристику загальних термінів та визначень понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню.
2. Перерахуйте послуги закладів ресторанного господарства.
3. Охарактеризуйте кожну з груп послуг.
4. Опишіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте кожну з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №4.

СКЛАДАННЯ МЕНЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ

Мета роботи: узагальнення знань щодо типології меню закладів ресторанного господарства та основних вимог до його складання.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

6. Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками.
7. Фактори, що впливають на його складання в закладах ресторанного господарства.
8. Вимоги до створення основних видів меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.
9. Черговість запису страв у меню.
10. Особливості запису страв залежно від типу, формату, концепції та номенклатури послуг, що надають заклади ресторанного господарства різним сегментам споживачів.

11. Уподобання споживачів закладів ресторанного господарства в умовах пандемії та в умовах воєнного стану.

Вміти: розробляти основні види меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: РОЗРОБИТИ МЕНЮ ДЛЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Визначити особливості запису страв залежно від типу, формату, концепції та номенклатури послуг, що надають заклади ресторанного господарства різним сегментам споживачів (за варіантами)

Таблиця 1

Варіанти до завдання 1

№ варіанту	Практичне завдання
1	Меню ресторану «Олександрівський»
2	Меню кафе «Компот»
3	Меню ресторану при готелі «Bristol»
4	Меню кафе-кондитерської «Профітролі»
5	Меню ресторану «Beerteka»
6	Меню піцерії «Помодоро»
7	Меню ресторану «Yug»
8	Меню ресторану «Хмари»
9	Меню студентської їдальні
10	Меню ресторану «Риба»
11	Меню дитячого кафе
12	Меню ресторану грузинської кухні «Кінза»
13	Меню бенкетного дому «Ренесанс»
14	Меню клубу «Ibiza Beach Club»
15	Меню ресторану «Кораблик»

2. Розробити меню закладу ресторанного господарства за варіантом:

- меню з вільним вибором
- меню комплексного обіду
- меню бізнес-ланчу
- меню недільного бранчу
- меню денного раціону
- вегетаріанське меню
- пісне меню
- бенкетне меню
- меню тематичного заходу (за індивідуальним вибором)
- винна карта

3. Згідно одному з видів меню зробити додаткове сервірування стола.

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Аналіз меню закладу ресторанного господарства
3. Розроблене меню закладу відповідно до варіанту
4. Карту вин закладу
5. Висновки.

Питання для самоперевірки

10. Фактори, що впливають на складання меню в закладах ресторанного господарства різних типів
11. Опишіть вимоги до меню, його дизайну
12. Порядок запису страв в меню
13. Порядок запису вин в карті
14. Наведіть приклади спеціальних пропозицій в меню закладів ресторанного господарства
15. Опишіть зміну уподобань споживачів закладів ресторанного господарства в період пандемії та в період воєнного стану
16. Інтерактивне меню та його різновиди
17. Конструктор меню
18. Сезонне меню

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №5.

ІНЖИНІРИНГ МЕНЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОПТИМІЗАЦІЯ МЕНЮ.

Мета роботи: формування у студентів здатності вдосконалювати меню закладу ресторанного господарства на основі аналізу методами Міллера, Д. Сміта, Д. Пейвесіка.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати: методи аналізу меню, категорії страв за популярністю та маржинальністю

Вміти: будувати матрицю інжинірингу меню, розподіляти страви за категоріями, відповідно до популярності та маржинального доходу одиниці продукції

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА. Побудувати матрицю меню-інжинірингу, розподілити страви на 4 категорії: зірки, робочі конячки, собаки, загадки. Дати рекомендації для кожної страви відповідно до матриці.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Меню-інжиніринг – це дослідження популярності страв у меню та їхньої рентабельності і визначення впливу цих факторів на його структуру

Метою даного аналізу є збільшення прибутковості закладу. Класичну методику меню-інжинірингу розроблено ще на початку 1980-х років вченим Мічиганського університету США – Дональдом Смітом,

який взяв за основ матрицю Бостонської консультаційної групи (БКГ) та адаптував до ресторанного бізнесу. Всі страви із меню поділено по двох критеріях:

- 1) частка продажу у категорії– популярність;
- 2) маржинальний дохід на одиницю продукції– прибутковість.

Класичну методику меню-інжинірингу розробили ще на початку 1980-х років науковці Мічиганського університету — Дональд Сміт і Майкл Касанова зі США. Вони взяли за основу матрицю Бостонської консультаційної групи (БКГ) - популярну модель аналізу стану товарів на ринку й адаптували її під ресторанний бізнес, щоб зрозуміти, як працюють різні позиції меню. Потім розділили всі страви з меню за двома критеріями:

- 1) частка продажу в категорії (в порівнянні з середньою) - популярність;
- 2) маржа на одиницю товару (в порівнянні з середньою).

Вийшло всього чотири групи страв:

- «Зірки» — висока маржа та хороший продаж. Основа прибуткового меню.
- «Робочі конячки» — хороший продаж, але не дуже висока маржа. Не слід прибирати з меню, але треба прагнути до зниження їхньої собівартості або підвищувати ціну.
- «Загадки» — висока маржа, але поганий продаж. Треба стимулювати попит на такі позиції.
- «Собаки» — низька маржа й поганий продаж. Треба прибирати з меню.

Частка продажу у категорії, % (популярність)	max	«Робочі конячки» Низький маржинальний дохід; Високі обсяги продажу (популярність) Не варто прибирати з меню, але необхідно прагнути до зниження собівартості продукції або підвищувати ціну	«Зірки» Високий маржинальний дохід; Високі обсяги продажу (популярність) Основа прибуткового меню
	Середня частка продажу	«Собаки» Низький маржинальний дохід; Низькі обсяги продажу (популярність) Терміново прибирати з меню	«Загадки» Високий маржинальний дохід; Низькі обсяги продажу (популярність) Необхідно стимулювати попит на такі позиції
	min	середній марж.дохід на одиницю продукції	
	Маржинальний дохід на одиницю продукції (прибутковість)		

Задача.

Кафе «БРИЗ» розташоване на морському узбережжі. В асортименті є перші страви, другі страви, закуски, салати, чай, кава, а також алкогольні напої. У таблиці 1 наведено дані щодо продажу закусок протягом одного робочого дня.

Таблиця 1

Основні економічні показники категорії «Закуски» кафе «БРИЗ» протягом одного дня

Показники	Види продукції				Разом (у середньому по продукції)
	Джерки	Кільця кальмарів	Кільця цибулі	Сир фрі	
Обсяги реалізації, шт.	10	45	65	35	
Частка продажу у категорії, %					
Ціна одиниці продукції, грн	350	340	225	330	
Собівартість, %	47	30	18	32	
Собівартість одиниці продукції, грн.					
Маржинальний дохід на одиницю продукції (маржа), грн					
Валова собівартість (всієї продукції), грн.					
Дохід від реалізації всієї продукції, грн.					

Маржинальний дохід від реалізації всієї продукції (валова маржа), грн					
---	--	--	--	--	--

Необхідно:

- 1) розрахувати пропущені показники (незаповнені);
- 2) побудувати матрицю «Популярність / прибутковість (Sales mix)».

Собівартість одиниці продукції = Ціна * Собівартість, % (% перевести у число), грн

Маржинальний дохід на одиницю продукції = Ціна – Собівартість одиниці продукції, грн

Валова собівартість (всієї продукції) = Обсяги реалізації * Маржинальний дохід на одиницю продукції, грн.

Маржинальний дохід від реалізації всієї продукції = Дохід від реалізації продукції – Валова собівартість, грн.

Середня маржинальність страв (у середньому маржинальний дохід 1 продукції) = Маржинальний дохід від реалізації всієї продукції / загальний обсяг реалізації

Частка продажу у категорії = $100 * (\text{Обсяг реалізації кожного виду продукції}) / \text{Загальний обсяг реалізації позицій у меню}$, %

Середня частка продажу по категорії = $100\% / 4$ (число позицій у меню) = 25%

Побудувати матрицю (необхідні показники взяти із розрахунків), розподілити страви на 4 категорії: зірки, робочі конячки, собаки, загадки. Дати рекомендації для кожної страви відповідно до матриці.

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Розрахунки, зведені в таблицю 1
3. Матрицю меню-інжинірингу
4. Висновки.

Питання для самоперевірки

5. Охарактеризуйте категорію страв в меню «зірки». Дайте рекомендації для страв цієї категорії.
6. Охарактеризуйте категорію страв в меню «робочі конячки». Дайте рекомендації для страв цієї категорії.
7. Охарактеризуйте категорію страв в меню «загадки». Дайте рекомендації для страв цієї категорії.
8. Охарактеризуйте категорію страв в меню «собаки». Дайте рекомендації для страв цієї категорії.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №6.

ПІДГОТОВКА ПРИМІЩЕННЯ ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ.

СТАНДАРТИ ОФІЦІАНТА

Мета роботи:

ознайомлення студентів з етапами підготовки торгових приміщень до прийому споживачів: прибирання, розставлення меблів, одержання столового посуду і наборів, столової білизни та сервірування столів. Оволодіння різними прийомами складання серветок, набуття навичок складання серветок різної форми, підбирання посуду, приладів.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- етапи підготовки торгових приміщень до прийому споживачів: прибирання, розставлення меблів, одержання столового посуду і наборів, столової білизни та сервірування столів;
- усі види посуду, приладів, скла;
- вимоги до офіціанта;

Вміти:

- Здійснити підготовчі роботи до прийому споживачів
 - складати серветки різними способами;
 - підбирати і підготувати посуд, прилади, скло.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА :

1.Відпрацювання етапів підготовчої роботи

2. Відпрацювання варіантів складання серветок

Порядок проведення роботи

Відпрацювання етапів підготовчої роботи

Перед підготовкою процесу обслуговування, допоміжний обслуговуючий персонал повинен:

- протерти меблі
- вимити підлогу
- почистити плафони
- лампи освітлення
- провітрити зали

Приміщення та предмети, які слід привести в порядок:

- вхід (фойє)
- вікна
- підлога
- столи
- стільці
- штори та гардини
- картини та предмети декоративного оформлення
- дзеркала
- коври та коврові дорожки

- туалети
- гардероб
- службові приміщення

Необхідно завчасно підготувати:

Столову білизну:

- скатертини
- серветки

Тарілки:

- для хліба
- для десертту
- великі роздаткові

Столові прибори:

Столові ножі, виделки ложки
Закусочні ножі, виделки ложки
Прибори для риби
Кавові ложки
Додаткові столові прибори, ложки для соусів

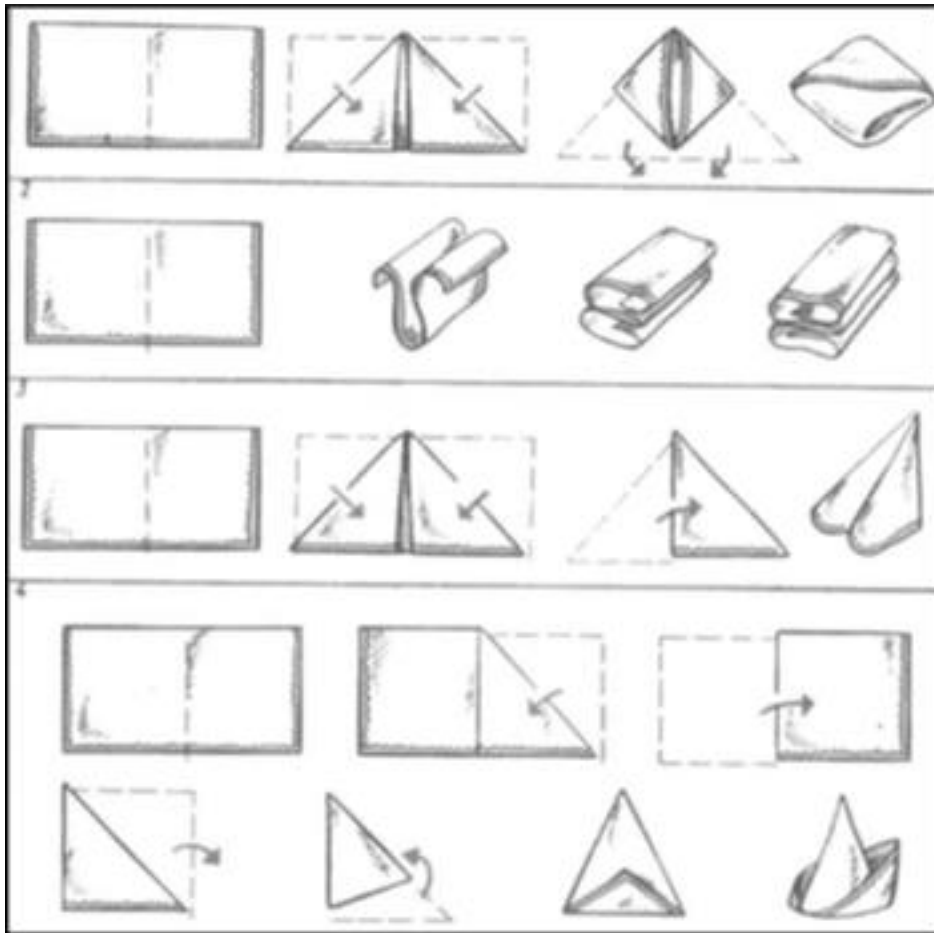
Прибори для спецій :

Солонки та перечниці
Млинки для солі та перцю
Цукорниці (для рафінованого цукру та цукру-піска), блюдце для десерту.

Інші допоміжні матеріали

Підставки під блюда
Підставки під напої
Лопатки
Вази для цукерок
Підставки для виделок та ножів
Свічки
Підсвічники
Дитячі альбоми і книги, карандаші.

На заняттях студенти під керівництвом викладача повинні освоїти різні варіанти складання серветок (проста форма та складна).



1. Конверт
2. Книга
3. «У космос»
4. Ковпачок
5. Корона
6. Парасолька
7. Подвійна корона
8. Шапочка

Рис. 1 – Варіанти складання серветок.

Існують безліч форм і прийомів складання серветок; загальним правилом тут служить принцип – чим менше доторкаються руки офіціанта до серветки при її складанні, тим гігієнічнішою є ця операція.

Варіанти складання серветок залежать від виду обслуговування. У кожному залі на столах повинні бути серветки, складені тільки одним способом.

Для сніданку серветки складають учетверо, трикутником, конвертом, трубочкою, тобто надають їм більш прості форми, для обіду або вечері – ковпачком, ракеткою, короною, шапочкою.

Більш складні форми складання серветок застосовують при сервіруванні банкетних столів, це – тюльпан, віяло, свіча, кишень та ін.

Серветки для сервірування стола використовують розміром 46×46 см (білі столові) і 35×35 см (кольорові).

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють протокол, у якому відображають наступні моменти:

1. Тема заняття.
2. Мета заняття.
3. Варіанти складання серветок.

Питання для самоконтролю

1. Структура матеріально-технічної бази закладів господарства для організації процесу обслуговування.
2. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика меблів, які використовуються для здійснення процесу обслуговування
4. Характеристика різних видів посуду.
5. Характеристика основних та допоміжних наборів, їх призначення. Види і використання столової білизни.
6. Характеристика серветок, їх види та призначення.
7. Порядок підготовки до роботи торговельних приміщень.
8. Правила та види розстановки меблів у залі.
9. Підготовка столового посуду і наборів до сервірування.
10. Форми складання серветок.
11. Попереднє сервірування столів у різних типах закладів ресторанного господарства.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №7 ВИДИ СЕРВІРУВАННЯ СТОЛІВ

Мета роботи: вивчити різні види сервірування; набути практичні навички сервірування столів. У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- види сервірування;
- посуд, прилади, скло, яке необхідне для правильного сервірування стола.

Вміти:

- – виконати необхідне сервірування стола;
- – підібрати посуд, прилади, скло, яке необхідне для заданого сервірування стола.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА : Здійснити сервірування столів до сніданку, обіду, вечері

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Опитування студентів за темою заняття.
2. Вивчення методики проведення заняття.

3. Виконання завдань і закріплення матеріалу.

4. Оформлення звіту.

Спочатку студенти відпрацьовують теоретичні і практичні питання за

темою в лабораторії ресторанної справи. Потім групу ділять на 6 ланок і кожній ланці видають завдання, що включає два види сервірування столів і більш складні варіанти.

У кожній ланці вибирають ланкового, котрий визначає обов'язки кожної ланки. Ланки сервірують столи відповідно до завдання. Ланковий доповідає викладачеві про закінчення сервірування, який разом із представниками інших ланок оцінює роботу, вказуючи на недоліки і недогляди. Наприкінці заняття студенти оформляють звіт про зроблену роботу.

Студенти повинні знати, що сервірування столів – це один з елементів, що доповнює інтер'єр підприємств ресторанного господарства і прискорює процес обслуговування. Форма сервірування стола залежить від типу підприємства, його категорії, методу і часу обслуговування, числа і складу відвідувачів.

У їдальнях, кафе, закусочних II і III класів в попереднє сервірування включають предмети, необхідні у всіх випадках: прилади для спецій, паперові серветки в салфетниці. Ошатний вигляд торговельному залові додають квіти в невисоких вазах.

Попереднє сервірування стола в ресторані змінюють протягом дня. У ранковий і обідній час допускається мінімальне сервірування стола. У вечірній час стіл сервірують більш повно. Число посуду, включене в сервірування, залежить від категорії підприємства.

У ресторанах категорії люкс, вищої і першої категорій у вечірній час замість паперових використовують полотняні серветки.

Сервірування столів починають з накриття їх скатертинами. Накрохмалену і вигладжену скатертину кладуть так, щоб кути скатертини спускалися проти ніжок стола, закриваючи їх. Під час заняття: постелити скатертину, замінити її, забрати зі стола.

Студенти виконують неповне сервірування стола (для сніданку, обіду), пам'ятаючи, що в ранковий і обідній час допускається мінімальне сервірування стола. При мінімальному сервіруванні закусочну тарілку на обідній стіл не ставлять, залишаючи вільне місце. Праворуч розташовують ніж, а в обідній час і ложку, ліворуч вилку і пиріжкову тарілку, ставлять фужер. Посередині стола ставлять вазу з квітами, прилади зі спеціями, салфетницю з паперовими серветками. Сервіруючи стіл для туристів, замість паперових серветок застосовують полотняні. У вечірній час стіл сервірують більш повно. У сервірування включають закусочну тарілку, фужер, чарку для вина або горілки, столові або закусочні прилади. На занятті відпрацьовується повне сервірування столів. Повне сервірування застосовують у ресторанах, особливо у вечірній час, при організації банкетів. Для цього сервірування доповнюють рибними приладами; чарками і келихами, кількість яких залежить від замовлених напоїв.

Сервірування починають з розміщення дрібних столових тарілок. Розставляють тарілки в центрі стола, одну проти одної і маркою до відвідувача. На столові тарілки ставлять закусочні, а ліворуч – пиріжкову. Праворуч від столової тарілки кладуть столовий ніж – лезом до тарілки, рибний, столову ложку (якщо є перша страва), закусочний ніж (можна два закусочних ножі). Ліворуч від столової тарілки кладуть столову вилку зубцями нагору, рибну і закусочну (можна дві). Спереду розташовують десертні прилади. Ручки приладів лежать на одній лінії з крайкою тарілки.

Потім ставлять фужер проти столового ножа, за фужером ставлять чарку для шампанського, праворуч від неї чарку лафінту і рейнвейну. Праворуч від фужера ставлять чарки мадерну і горілочну.

Коньячні і лікерні чарки ставлять на стіл перед подачею коньяку або лікеру до кави.

Розкладають серветки, згорнуті в різні форми, на закусочні тарілки. Через один прилад ставлять спеції. Гарною прикрасою є квіти, вази з фруктами. Хліб розкладають за кілька хвилин до приходу гостей.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У зошит записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.

Варіанти завдань

Завдання. У складі ланки провести наступні види роботи зі скатертинами і сервірування столів:

Варіант 1. Застелити скатертину. Зробити сервірування до сніданку і більш повне сервірування на вечерю.

Варіант 2. Зробити заміну скатертини. Сервірування стола до обіду (мінімальне). Зробити повне сервірування стола.

Варіант 3. Згорнути (забрати скатертину) і застелити нову. Сервірувати стіл до вечері.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть види обслуговування в закладах ресторанного господарства.
2. Вкажіть методи обслуговування в закладах ресторанного господарства.
3. Вкажіть форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.
4. Структура процесів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте процеси підготовки до обслуговування в закладах ресторанного господарства.
6. Правила зустрічі та розміщення гостей.
7. Правила приймання та оформлення замовлення.
8. Правила досервірування стола.
9. Правила отримання та доставки готової продукції (замовлення гостя) до зали.
10. Правила подавання готової продукції (замовлення) гостю в різних умовах.
11. Правила прибирання використаного та брудного посуду та наборів.
12. Правила здійснення розрахунку з гостем.

1. ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №8. ПОДАВАННЯ ЗАКУСОК, ПЕРШИХ СТРАВ, ОСНОВНИХ ГАРЯЧИХ СТРАВ

Мета роботи: ознайомити студентів із загальними правилами подачі закусок, перших страв (супів), засвоїти черговість при подачі холодних і гарячих закусок, супів.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- правила подачі закусок та перших страв (супів);
- правила підбору посуду та приладів для подачі закусок і перших страв;

2. види сервісу : англійський, французький, американський, словянський

Вміти:

- подавати закуски та перші страви (супи);
- підбирати посуд та прилади для подачі закусок і перших страв.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА : Відпрацювання подавання закусок, перших страв, основних гарячих страв

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Опитування студентів за темою.

2. Групу ділять на бригади. За кожною бригадою закріплюють відповідний столик. Кожен студент із бригади одержує у викладача завдання, виконує його. Завдання містить у собі наступне: 2-3 найменування холодних і гарячих закусок. Студент відповідно до завдання повинен засервірувати стіл (при цьому врахувати варіант подачі холодних закусок), послідовність подачі наявних закусок і умовно подати їх у відповідному посуді.

Студентам необхідно скласти меню і розташувати перші страви у відповідному порядку.

3. Студент, згідно складеному меню, повинен засервірувати стіл і подати першу страву у відповідному посуді, одним із запропонованих викладачем варіантом.

4. По закінченні заняття оформляють звіт.

Питання для самоперевірки

1. Правила роботи з підносом.
2. Які застосовуються способи подачі блюд?
3. Перелічіть послідовність подачі блюд.
4. Яких правил дотримуються при подачі холодних блюд і закусок?
5. Правила подачі гарячих закусок.
6. Яких правил дотримуються при подачі супів?

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №9.

ВІДПРАЦЮВАННЯ ПОДАВАННЯ НАПОЇВ. ПІДБІР АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗА ПРИНЦИПАМИ ЕНОГАСТРОНОМІЇ

Мета роботи: формування у студентів здатності проектувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного та рекреаційного господарства

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- принципи еногастрономії;
- види алкогольної та безалкогольної продукції;
- посуд та правила подачі алкогольної і безалкогольної продукції.

Вміти:

- здійснювати підбір напоїв за принципами еногастрономії;
- підібрати скло до заданих напоїв;
- правильно подати напої.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ВІДПРАЦЮВАННЯ ПОДАЧІ ТА ПІДБОРУ НАПОЇВ ЗА ПРИНЦИПАМИ ЕНОГАСТРОНОМІЇ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Опитування студентів за темою.

2. Групу ділять на бригади. За кожною бригадою закріплюють столик. Кожний студент одержує завдання, що містить у собі наступне: 2-3 найменування алкогольних і безалкогольних напоїв. Зробити сервірування стола згідно заданим напоям. Відзначити температурні режими подачі.

3. Оформити звіт.

Питання для самоперевірки

1. Правила подачі гарячих і холодних напоїв.
2. Яке устаткування і інвентар необхідні для приготування коктейлів?
3. Перелічіть назви безалкогольних коктейлів і дайте їх характеристику.
4. Дайте характеристику основним правилам етикету за столом.
5. Підбір напоїв до закусок і страв.
6. Правила розрахунку з гостями в ресторанах і барах.
7. Як відбувається прибирання столів і заміна використаного посуду, заміна скатертини?

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ № 10. ВІДПРАЦЮВАННЯ ПРИГОТУВАННЯ І ПОДАВАННЯ КАВОВИХ НАПОЇВ.

М е т а : оволодіти особливостями технології приготування напоїв з кави та їх подавання

Студенти повинні:

знати:

- особливості технології приготування напоїв з кави
- способи оформлення та подавання
- вимоги до якості

вміти: самостійно готувати вказаний асортимент напоїв з кави. Оформити та подати їх, робити висновки про відповідність якості

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА:

1. Дослідити якості кави в зернах
2. Приготувати гарячі напої та правильно їх подати
3. Продегустувати напій

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Дослідження якості кави в зернах

1. визначити орга

РОЗРОБКА МЕНЮ ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ. ПРОЄКТУВАННЯ ПОСЛУГ

М е т а : закріплення знань, формування здатності організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) швидкого обслуговування

Студенти повинні:

знати:

- вимоги до закладів швидкого обслуговування.
- особливості меню закладів швидкого обслуговування.
- особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

вміти: проєктувати послуги у закладах швидкого обслуговування

**ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: РОЗРОБИТИ КОНЦЕПЦІЮ ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ, РОЗРОБИТИ МЕНЮ ТА СПРОЄКТУВАТИ ПОСЛУГИ**

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Опис концептуальної ідеї закладу швидкого обслуговування

Тут повинні бути описані

- тип закладу,
- цінова категорія,
- тип кухні і обслуговування,
- особливості інтер'єру,
- конкурентні переваги;
- меню;

2.Обґрунтувати вибір місця розташування закладу обраної концепції

3. Розробити структуру послуг закладу

4. Презентація роботи в групі

5. Підведення підсумків заняття

Заняття проводиться як конкурс на кращий проєкт, кожен студент розробляє та захищає свою концепцію закладу швидкого обслуговування, його меню та структуру послуг, а після захисту усіх проєктів здійснюється колективне обговорення та обрання переможців.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть вимоги до закладів швидкого обслуговування.
2. Охарактеризуйте особливості меню закладів швидкого обслуговування.
3. Охарактеризуйте особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Опис концептуальної ідеї закладу
5. Обґрунтування вибору місця розташування закладу
6. Структуру послуг закладу

Висновки

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №12

ОРГАНІЗАЦІЯ КЕЙТЕРИНГУ.

М е т а : закріплення знань, формування здатності проєктувати технологію послуги кейтерингу

Студенти повинні:

знати:

3. класифікацію кейтерингового обслуговування та послуг.
4. кейтерингові служби закладів ресторанного господарства
5. функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

вміти: організувати та обслуговувати виїзні бенкети.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ПРОЕКТУВАННЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПОСЛУГ КЕЙТЕРИНГУ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Заняття проводиться як конкурс на кращий проєкт, кожен студент розробляє та захищає свій проєкт технології послуги кейтерингу, а після захисту усіх проєктів здійснюється колективне обговорення та обрання переможців.

1. Моделювання підготовки виїзного бенкету

Після прийняття замовлення і погодження місця та часу проведення заходу менеджер завчасно виїжджає на зазначене місце. Там він повинен вирішити наступні питання:

- 1) Визначити межі території, будівлі, відведені під організацію свята.
- 2) Визначити місця розміщення бенкетних столів, розробити план-схему.
- 3.) Узгодити питання водозабезпечення, електропостачання, кондиціювання тощо.
- 4) Узгодити питання аварійних виходів, пожежної та екологічної безпеки.
- 5) Вирішити питання розташування на місці проведення заходу приміщень для персоналу, доготівельних приміщень тощо.

2. Написання сценарію підготовчих робіт та самого свята із зазначенням часу виконання операції.

3. Складання меню та меню-замовлення виїзного бенкету

4. Складання план-схеми сервірування бенкетних столів, на якій вказується розміщення столового посуду, страв, декорацій тощо.

5. Моделювання процесу обслуговування гостей

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.
6. Сценарію підготовчих робіт та самого свята із зазначенням часу виконання операції.
6. меню
7. Таблиці з розрахунками кількості посуду, приборів, столової білизни.
8. План-схему сервірування бенкетних столів
9. Описання операцій, які виконувались членами ланок у процесі обслуговування.

Питання для самоперевірки

5. Класифікація кейтерингового обслуговування та послуг.
6. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.
7. Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування.
8. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА №13. ОРГАНІЗАЦІЯ ФУДКОРТІВ.

М е т а : закріплення знань, формування здатності організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) швидкого обслуговування

Студенти повинні:

знати:

- Принципи побудови та роботи фудкортів
- Особливості обслуговування гостей

вміти: Планувати зони фудкорта

- лінійне планування.
- кільцеве планування зони фудкорта
- острівне планування зони фудкорта

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: РОЗРОБИТИ ПЛАН ЗОНИ ФУДКОРТУ ТА СПРОЄКТУВАТИ ПОСЛУГИ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Опис концептуальної ідеї фудкорта

Тут повинні бути описані

- тип закладів
- цінова категорія,
- тип кухні і обслуговування,
- особливості інтер'єру,
- конкурентні переваги;
- меню;

2.Обґрунтувати вибір місця розташування закладу обраної концепції

3. Розробити план зони фудкорта та структуру послуг

4. Презентація роботи в групі

5. Підведення підсумків заняття

Заняття проводиться як конкурс на кращий проєкт, кожен студент розробляє та захищає свою концепцію фудкорту, планування зони, структуру послуг, а після захисту усіх проєктів здійснюється колективне обговорення та обрання переможців.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть вимоги до закладів швидкого обслуговування.
2. Охарактеризуйте особливості меню закладів швидкого обслуговування.
3. Охарактеризуйте особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Опис концептуальної ідеї закладу
5. Обґрунтування вибору місця розташування фудкорту
6. Структуру послуг фудкорту

Висновки

ПЛАН

6. Принципи побудови та роботи фудкортів
7. Планування зони фудкорту - лінійне планування.
8. Кільцеве планування зони фудкорту
9. Острівне планування зони фудкорту
10. Особливості обслуговування гостей

Питання для самоперевірки

4. Опишіть основні переваги фудкортів
5. Опишіть особливості планування фудкортів
6. Накресліть схеми планування фудкортів

МОДУЛЬ 2 . ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТІВ. ОБСЛУГОВУВАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ КОНТИНГЕНТІВ

МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

Лабораторна робота №1

РОЗРАХУНОК ЗАВАНТАЖЕННЯ ЗАЛУ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. РОЗРОБКА ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ

Мета роботи: закріплення знань, формування компетентностей щодо розроблення блок-схеми структури підприємств ресторанного господарства і блок-схеми послуг, що надаються, розроблення концепції закладу, складання графіку завантаження залу підприємства .

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

- структуру підприємства ресторанного господарства;
- основні та додаткові послуги підприємств ресторанного господарства.

Вміти

- скласти блок-схеми структур підприємств ресторанного господарства та блок схеми послуг, які надаються;
- розробляти концепцію закладу;
- складати графік завантаження залу підприємства.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

1. Розробити концепцію закладу ресторанного господарства (на вибір студента)
2. Скласти структуру управління закладом ресторанного господарства та структури послуг.
3. Скласти графік завантаження залу та визначити кількість споживачів
4. Визначити кількість страв і напоїв, які реалізуються в залі.
5. Розробити меню та план-меню підприємства ресторанного господарства «...».
6. Скласти виробничу програму підприємства ресторанного господарства «...».

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. **Розробка концепції закладу ресторанного господарства (на вибір студента):** мета, позиціонування, продукт, неймінг, місія, слоган, пропозиція, цінності, цільова аудиторія, команда, дизайн закладу, фірмовий стиль, фішки закладу, місце розташування, легенда закладу.
2. Складання структури управління закладом ресторанного господарства та структури послуг (залежно від типу закладу ресторанного господарства та його концепції. Структуру управління та структуру послуг необхідно представити у вигляді схеми.
3. Складання графіку завантаження залу та визначення кількості споживачів

Насамперед визначається режим роботи загальнодоступних підприємств ресторанного господарства диференційований за містами і типами підприємств і встановлюється виконками. Проте, як правило, їдальні та закусочні працюють з 8.00 до 20.00 години, кафе – з 9.00 до 21.00-22.00, ресторани в основному – з 11.00 до 23.00.

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

$$N_{год} = P \cdot \varphi \cdot X / 100, \quad (1)$$

де P – місткість залу (кількість місць); φ – оборотність місця в залі протягом однієї години; X – завантаження залу на дану годину, %.

Зразок значення оборотності одного місця і середнього відсотка завантаження залу, залежно від типу підприємства (Додаток А).

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

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

$$N_{день} = \sum N_{год} \quad (2)$$

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

Таблиця 1 – Динаміка завантаження залу підприємства «...»

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
1	8-10	Шведський стіл		
2	11-12	3	20	60
...	...	...	...	...
Разом	...	...	...	...

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

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

$$n = N_{день} \times t, \quad (3)$$

де n – кількість страв, яка реалізується за день; t – коефіцієнт споживання страв (Додаток В). Розбивання загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи здійснюють за формулами

$$\begin{aligned} n_1 &= N_{день} \times t_{xc} & n_2 &= N_{день} \times t_{nc} \\ n_3 &= N_{день} \times t_{dc} & n_4 &= N_{день} \times t_{слс}, \end{aligned} \quad (4)$$

де n_1, n_2, n_3, n_4 – кількість холодних, перших, других і солодких страв; $N_{день}$ – кількість відвідувачів за день; $t_{xc}, t_{nc}, t_{dc}, t_{слс}$ – коефіцієнт споживання, відповідно, холодних, перших, других і солодких страв (Додаток Ж).

В кожній групі страв існують свої підгрупи. Таким чином, кількість страв кожної підгрупи можна розрахувати за формулою:

$$n_{xc1} = N_{день} \cdot t_{xc} \cdot t_{xc1}, \quad (5)$$

де n_{xc1} – кількість холодних страв першої підгрупи, яка реалізується за день; $N_{день}$ – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу; t_{xc} – коефіцієнт споживання холодних страв; t_{xc1} – коефіцієнт споживання холодних та перших страв першої підгрупи.

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

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

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

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H – норма споживання (Додаток Д).

Отримані результати зводять у таблицю 2.

Таблиця 2 – Співвідношення страв в асортименті «...»

Найменування страв	Масова частка, %	Кількість страв, шт
Холодні:		
рибні		
м'ясні		
овочеві салати, вінігрети		
молоко, кисломолочні продукти, бутерброди		
Супи:		
заправні		
м'ясні		
рибні		
овочеві		
прозорі		
молочні та ін		
Другі страви:		
рибні		
м'ясні		
овочеві		
круп'яні й борошняні		
з яєць та сиру		
Солодкі страви:		
жельовані		
холодні		
гарячі		

Таблиця 3 – Кількість страв іншої продукції власного виробництва і товарів, що купуються

Продукт	Одиниці виміру	Норма споживання на 1 людину	Вихід на загальну кількість споживачів
Гарячі напої:	дм ³		
чай			
кава			
какао			
Холодні напої:	дм ³		
вода фруктові			
вода мінеральна			

...			
-----	--	--	--

5. Розробка меню та плану-меню підприємства ресторанного господарства «...».

Для складання меню використовуємо асортиментний мінімум (Додаток Б). Для зручності обслуговування і чіткої організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства розробляють один або декілька видів меню.

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

В меню слід включати страви різні за смаком, калорійністю, набором продуктів і способами кулінарного оброблення тощо.

Порядок включення страв в меню з вільним вибором наступний: Фірмові страви, холодні закуски (рибні, м'ясні, овочеві), гарячі закуски (бульйони без гарнірів, бульйони з гарнірами, пюреподібні, заправні, сезонні, молочні, солодкі), другі страви: рибні (відварені, припущені, смажені, запечені, тушковані), м'ясні (натуральні, соусні, січені, страви з птиці), овочеві, борошняні, круп'яні, яєчні страви, з кисломолочного сиру, солодкі страви, напої, кондитерські вироби, фрукти.

Під час складання меню слід враховувати порядок написання страв у меню (Додаток Ж) та приблизний мінімум (Додаток Б) для даного підприємства, кі-лькість відвідувачів за день, наявність обладнання, кваліфікацію кухарів. Відсоткове співвідношення асортименту страв у кожній групі для різних типів закладів наведено в Додатку 3.

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

Таблиця 4 – Меню підприємства ресторанного господарства «...»

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г
	Фірмові страви	
	...	

На основі меню складають план-меню підприємства.

Таблиця 5 – План – меню підприємства ресторанного господарства «...»

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Кількість порцій, шт.	Вихід, г

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

6. Складання виробничої програми підприємства ресторанного господарства «...».

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства.

Виробничу програму складаємо у вигляді таблиці 6.

Таблиця 6 – Виробнича програма підприємства ресторанного господарства «...»

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.	
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	
страви з риби	
страви з м'яса	
гастрономічні товари	
бутерброди, закуски	
Супи	
заправочні	
пюреподібні	
холодні	
Другі страви	

з картоплі, овочів, грибів	
з круп, бобових та макаронних виробів	
з яєць та сиру	
з риби та морепродуктів	
з м'яса	
з птиці	
борошняні страви	
Напої, у т.ч.	
гарячі	
холодні	
Солодкі страви, у т.ч.	
гарячі	
холодні	
Борошняні кондитерські вироби	

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Опис концепції закладу ресторанного господарства (на вибір студента)
3. Схему **структуру управління закладом ресторанного господарства та структури послуг.**
4. **Графік завантаження залу та кількість споживачів**
5. **Визначену** кількість страв і напоїв, які реалізуються в залі.
6. **План** меню та план-меню підприємства ресторанного господарства «...».
7. Виробничу програму підприємства ресторанного господарства «...».
8. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. Для чого призначене підприємство ресторанного господарства?
2. Які послуги можуть надати підприємства харчування?
3. Які обов'язки повинні виконувати директор, зав. виробництвом і менеджер по залу?
4. Дайте характеристику закусочної.
5. Дайте характеристику бару.
6. Дайте характеристику кафе.
7. Дайте характеристику ресторану.
8. Дайте характеристику їдальні.

Лабораторна робота №2.

РОЗРАХУНОК ПОТРЕБИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У СИРОВИНІ ІГ НАПІВФАБРИКАТАХ. СКЛАДАННЯ СИРОВИННОЇ ВІДОМОСТІ. СКЛАДАННЯ РЕЙТИНГУ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ

Мета роботи: закріплення знань, формування компетентностей щодо моделювання постачання продовольчої сировини в закладах ресторанного господарства

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

6. Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства.

7. Види та джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
8. Основні принципи та технологічний процес руху товарів в закладах ресторанного господарства.
9. Критерії відбору постачальників.

Вміти

- Здійснювати розрахунок кількості сировини за меню;
- Організовувати продовольче постачання і підбирати постачальників для закладу ресторанного господарства.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО ПОСТАЧАННЯ І ПІДБІР ПОСТАЧАЛЬНИКІВ ДЛЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ:

1. Зробити розрахунок кількості сировини за меню.

У закладах ресторанного господарства за вільним вибором страв кількість сировини і продуктів, необхідних для їх приготування, здійснюють на підставі плану-меню і рецептур страв та кулінарних виробів. Розрахунок проводять для кожної страви і продукту окремо. Добову кількість сировини визначають за формулою:

$$G_{\text{заг}} = \sum \frac{g \cdot n}{1000} = G_1 + G_2 + G_n, \quad (7)$$

де $G_{\text{заг}}$ – добова кількість сировини, кг; g – норма сировини або напівфабрикату на одну страву, г; n – кількість страв (шт.), реалізованих за день.

Дані розрахунків зводимо у таблицю 7.

Таблиця 1

Розрахунок кількості сировини за меню

№ з/п	Назва страв і закусок					
	Продукти	Брутто 1 порц., г	Нетто 1 порц., г	Брутто n порц., кг	Нетто n порц., кг	Всього, кг
1.	Наприклад 29. Канапе з ікрою, сьомгою і осетром					
	Хліб пшеничний	45	30	1,575	1,05	1,575
	Масло вершкове	10	10	0,35	0,35	0,35
	Ікра паюсна	10,2	10	0,357	0,35	0,357
	Сьомга солена	21	15	0,735	0,525	0,735
	Осетер	35	21	1,225	0,735	1,225
2.	...					
	...	...	...	...	...	...

Після цього складаємо зведемо таблицю розрахунку сировини.

Таблиця 2

Загальна сировина відомість

№ з/п	Продукти	Необхідна кількість брутто, кг

2. Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

Варіанти завдань

№ варіанту	Практичне завдання
1	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану «Олександрівський»
2	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе «Компот»
3	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану при готелі «Bristol»
4	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе-кондитерської «Профітролі»
5	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану «Beerteka»
6	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для піцерії «Помодоро»
7	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану «Yug»
8	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану «Хмари»
9	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для студентської їдальні
10	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану «Риба»
11	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для дитячого кафе
12	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану грузинської кухні «Кінза»
13	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для бенкетного дому «Ренесанс»
14	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для клубу «Ibiza Beach Club»

- 2.1. У вигляді таблиці 4. потрібно розробити базу можливих постачальників
- 2.2. Обґрунтувати вибір постачальників на основі аналізу та оцінки за бальною методикою їх асортименту, цін на товари за прайс-листами, умов поставок та обслуговування табл. 5
- 2.3. Сформулювати основні вимоги до вибору постачальників
- 2.4. Розрахувати рейтинг постачальника (за групою товарів), результати занести в табл. 6

Таблиця 4.

База можливих постачальників

Найменування продукції	Можливі постачальники						Сума балів
	назва	контакти	Оцінка (від 1 до 5 балів) за				
			асорти мент	вартість товару	умови поставки	обслуговування	
Сировина та напівфабрикати							
Молочні та кисломолочні продукти	1						
	2						
	3						

.....							
Матеріально-технічне забезпечення							
Обладнання	1						
	2						
	3						
Столова білизна	1						
	2						
	3						

Таблиця 5 Перелік потенційних постачальників

Найменування продукції	Назва постачальника	Контакти	Асортимент продукції	Форма і метод постачання	Умови поставки	Умови розрахунку
Сировина та напівфабрикати						
Борошно	1					
	2					
	3					
.....						
Матеріально-технічне забезпечення						
Обладнання	1					
	2					

Таблиця 5

Рейтинг постачальників

№ критерію	Критерій вибору постачальника	Частка критерію	Оцінка критерію за десятибальною шкалою у даного постачальника	Добуток частки критерію та оцінки
1	Надійність поставки	0,3	7	2,1
2	Ціна	0,25	6	1,5
3	Якість продукції	0,15	8	1,2
4	Умови платежу	0,15	4	0,6
5	Можливість позапланових поставок	0,1	7	0,7
6	Фінансовий стан постачальника	0,05	4	0,2
7	Усього	1,00		6,3

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

- Мету роботи.
- Розрахунок кількості сировини за меню.
- Загальну сировинну відомість.

3. Підбір постачальників (база постачальників, їх рейтинг)
4. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. Які існують форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства?
2. У чому полягає транзитна і складська форми постачання і які товари вимагають застосування даних форм постачання до закладів ресторанного господарства?
3. Які існують способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства?
4. Як розраховується добова потреба закладів у сировині і продовольчих товарах? 5. Як розраховується річна потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді, наборах?
6. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах; устаткування та інвентар складських приміщень.
7. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?
8. Які правила зберігання продовольчих товарів?

Лабораторна робота №3.

РОЗРАХУНОК СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ

Мета роботи: *закріплення знань, формування здатності проектувати технологічний процес виробництва продукції, здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання складських приміщень, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.*

У результаті проведення лабораторної роботи студенти повинні:

Знати

- види складів;
- вимоги для оптимальних умов роботи складського господарства;
- роботу всіх видів складів.

Вміти

- створювати і організовувати роботу всіх видів складів на підприємствах ресторанного господарства;
- провести розрахунок складських приміщень для різних видів підприємств.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

РОЗРОБИТИ ПЛАН-СХЕМУ СКЛАДІВ З РОЗСТАНОВКОЮ УСТАТКУВАННЯ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Скласти план-схему складів з розстановкою устаткування.
2. Провести розрахунок площі складів за завданням викладача (залежить від типу підприємства).
Розрахунок площі складських приміщень виконуємо за питомою нормою навантаження на 1 м² площі підлоги й коефіцієнта використання площі

Площа, яка зайнята продуктами:

$$S_{np} = \frac{Q}{H}, \quad (1)$$

де S_{np} – площа, що зайнята продуктами, м²;

Q – маса продукту, що підлягає зберігання, кг;

H – питома норма навантаження, кг/м².

Сумарна площа прийнятого до установки устаткування

$$S_{\text{общ}} = S_1 + S_2 + \dots + S_n, \quad (2)$$

де S_1, S_2, S_n – площа, що зайнята окремими видами устаткування, м².

Площа приміщення

$$S_{\text{зд}} = \frac{S_{\text{общ}}}{\eta}, \quad (3)$$

де η – коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між устаткуванням:

– камера молочно-жирова, гастрономії, сезонних овочів, $\eta = 0,3$;

– камера м'ясо-рибна, $\eta = 0,3$;

– комора овочів, $\eta = 0,4$;

– комора сухих продуктів, $\eta = 0,4$.

Розрахунок зводиться до визначення:

– площі, яка зайнята продуктами) з урахуванням середньодобової кількості сировини та термінів її зберігання;

видів складського устаткування відповідно до площі, яка зайнята продуктами;

– сумарної площі прийнятого до установки устаткування);

– площі приміщення

Розрахунок зводимо у таблицю 1.

Таблиця 1 – Розрахунок площі складських приміщень

Сировина	Середньо добова кількість сировини , кг	Термін зберіган ня, діб	Кількість сировини, що підлягає зберіганн ю, кг	Питома навантаже ння, кг/м ²	Площа, яку займають продукти, м ²	Вид складсько го устаткува ння	Площа устаткува ння, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Камера молочно-жирова, гастрономії, сезонних овочів							
Гастрономія м'ясна	2,5	5	12,61	140		СТ	
Гастрономія рибна	4,9	5	24,28	140		СТ	
Гриби	4,9	2	9,73	160		СТ	
Жири	63,6	3	190,72	200		ПТ	
Кисломолочн і продукти	9,6	1,5	14,41	220		СТ	
Молоко та молочні продукти	5,7	1	5,70	200		СТ	
Овочі інші	17,4	3	52,30	300		ПТ	
Огірки	2,6	5	12,91	300		СТ	
Плоди та ягоди	26,7	3	79,97	300		ПТ	
Томати	3,9	2	7,81	300		СТ	
Холодні напої	20,0	5	100,0	360		ПТ	
Разом на СТ						СПС-2 – 1 шт.	
Разом на ПТ						ПТ-2 –	

						2 шт.	
$S_{\text{сум}} =$							
2. Камера м'ясо-рибна							
Кістки харчові м'ясні	7,9	3	23,70	300		ПТ	
Море-продукти	5,1	4	20,24	220		СТ	
Птиця	14,8	3	44,27	180		ПТ	
Риба з кістковим скелетом	25,8	3	77,27	220		ПТ	
Риба з хрящовим скелетом	3,4	3	10,12	220		СТ	
Свинина	14,2	3	42,53	200		ПТ	
Субпродукти	0,3	3	0,86	180		СТ	
Яйця	68,1	3	204,32	220		ПТ	
Яловичина	24,6	3	73,84	180		ПТ	
Разом на СТ						СПС-2 – 1 шт.	
Разом на ПТ						ПТ-1 – 2 шт.	
$S_{\text{сум}} =$							
3. Комора овочів							
Буряк	3,8	5	18,77	300		ПТ	
Гарбуз	1,2	5	6,14	300		ПТ	
Капуста б/к	5,9	5	29,55	300		ПТ	
Картопля	21,4	5	107,17	300		ПТ	
Морква	7,5	5	37,47	200		ПТ	
Цибуля ріпчаста	9,3	5	46,30	200		ПТ	
Разом на ПТ						ПТ-2 – 2 шт.	
$S_{\text{сум}} =$							
3. Комора сухих продуктів							
Борошно	173,7	6	1042,0	500		ПТ	
Вино-горілчані вироби та пиво	40,0	6	240,0	420		ПТ	
Кава	1,2	30	36,02	120		СТ	
Консерви плодово-ягідні	16,8	7	117,61	420		ПТ	
Крупи, бобові, макаронні вироби	7,2	5	36,02	300		ПТ	
Сік натуральний	1,0	15	14,41	220		СТ	
Спеції та приправи	0,2	30	7,20	100		СТ	
Сухофрукти	1,0	30	28,82	220		СТ	

Цукерки, печиво	20,0	5	100,00	400		ПТ	
Цукор	102,4	6	614,65	500		ПТ	
Чай	0,2	30	7,20	120		СТ	
Разом на СТ						СПС-2 – 1 шт.	
Разом на ПТ						ПТ-1 – 4 шт.	
$S_{уст} =$							

Примітка. СПС2 – 0,88 м²; ПТ-1 – 1,23 м²; ПТ-2 – 0,88 м².

Таким чином площа складських приміщень складає:

- камери м'ясо-рибної;
- камери молочно-жирової, гастрономії та сезонних овочів;
- комори овочів приймаємо ____ м², тому що площа приміщення не повинна бути менше за ____ м²;
- комора сухих продуктів.

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Основні теоретичні положення.
3. План-схему складів з розстановкою устаткування.
4. Розрахунок площі складів
5. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. Яку роль в постачанні продуктами виконує транспорт і які вимоги до нього?
2. Як організовується приймання продовольчих товарів?
3. Які вимоги пред'являються до організації матеріально-технічного постачання?
4. Назвіть послідовність складських операцій.
5. Перелічіть устаткування складських приміщень.
6. Які вимоги висувають до планування складських приміщень?
7. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до складських приміщень?
8. Назвіть умови зберігання продуктів на підприємствах харчування.
9. Опишіть способи зберігання продовольства.
10. Які втрати при зберіганні продовольства можуть бути?
11. Які правила відпускання продукції у виробництво?

Лабораторна робота №4.

Розрахунок м'ясо-рибного цеху. Розрахунок цеху обробки зелені. Розрахунок овочевого цеху

Мета роботи: закріплення знань, формування здатності проектувати технологічний процес виробництва продукції, здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання заготівельних цехів, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

- організацію роботи м'ясо-рибного цеху.
- організацію роботи цеху обробки зелені
- організацію роботи овочевого цеху

Вміти

- складати виробничу програму цеху (м'ясо-рибного, овочевого та цеху обробки зелені);
- визначати кількість працівників;
- складати схему овочевого цеху.
- складати схему м'ясо-рибного цеху.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

РОЗРОБИТИ ПЛАН-СХЕМУ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ З РОЗСТАНОВКОЮ УСТАТКУВАННЯ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1.Скласти виробничу програму овочевого цеху на основі виробничої програми підприємства ресторанного господарства (основуючись на результатах практичної роботи № 4) та оформити у вигляді таблиці № 1

У заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства здійснюють первинну обробку сировини та виробництво напівфабрикатів для доготівельних цехів. На підприємствах з середньою потужністю обробку м'яса, риби, птиці та субпродуктів здійснюють в одному цеху – м'ясо-рибному. А обробку всіх овочів — в овочевому. На підприємствах, які працюють лише на напівфабрикатах, передбачають цех доробки напівфабрикатів і обробки зелені. В них здійснюють холодну доробку напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих); обробку зелені, фруктів, ягід, овочів, які надійшли на підприємство у вигляді сировини, солінь.

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

На підставі виробничої програми харчування розробляють виробничу програму м'ясо-рибного і овочевого цеху.

Таблиця № 1 - Виробнича програма овочевого цеху ресторану «....»

№ рецептури або назва страви	Сировина	Кількість порцій, шт.	Загальні витрати		Спосіб обробки
			Брутто, кг	Нетто, кг	

2. Розрахувати чисельність працівників овочевого цеху.

Розрахунок чисельності працівників у заготівельних цехах проводиться залежно від виробничої програми і з урахуванням норм виробітку за годину.

Явочну чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у виробничому процесі, розраховують за формулами:

$$N_{я} = \frac{\Sigma A}{T \times \lambda} \quad (1)$$

$$A = \frac{Q}{a} \quad (2)$$

де $N_{я}$ – явочна чисельність працівників, чол.; ΣA – трудовитрати, людино-годин; T – тривалість робочого дня кухаря, год.; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$; Q – маса сировини, кг; a – норма виробітку для певної операції, кг/год.

Розрахунок чисельності працівників заготівельних цехів заносять в таблицю 2.

Таблиця 2 – Розрахунок чисельності працівників овочевого цеху

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

3. Підібрати устаткування цеху.

Підбір устаткування для цеху здійснюють відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, підібране обладнання заносять у таблицю 3.

Таблиця 3 – Обладнання овочевого цеху

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

4. Накреслити схему овочевого цеху підприємства ресторанного господарства.

5. Скласти виробничу програму м'ясо-рибного цеху на основі виробничої програми підприємства ресторанного господарства (основуючись на результатах лабораторної роботи № 4) та оформити у вигляді таблиці 4.

Таблиця 4 - Виробнича програма м'ясо-рибного цеху підприємства ресторанного господарства «....»

№ рецептури або назва страви	Сировина	Кількість порцій, шт.	Загальні витрати		Спосіб обробки
			Брутто, кг	Нетто, кг	

6.7. Розрахувати чисельність працівників м'ясо-рибного цеху.

Таблиця 5 – Розрахунок чисельності працівників м'ясо-рибного цеху

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

7. Підібрати устаткування цеху. Підбір устаткування для цеху здійснюють відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, підібране обладнання заносять у таблицю 6.

Таблиця 6 – Обладнання м'ясо-рибного цеху

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

7. Накреслити схему м'ясо-рибного цеху підприємства ресторанного господарства.

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Основні теоретичні положення.
3. Виробничу програму цехів.
4. Розрахунок чисельності працівників цеху.
5. Схему овочевого цеху підприємства ресторанного господарства
6. Схему м'ясо-рибного цеху з розставленим обладнанням.
7. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. У чому полягає технологічний процес обробки овочів?
2. Які вимоги повинні дотримуватися при розміщенні устаткування?
3. Які види інвентаря застосовують в овочевому цеху?
4. Як обробляють в цеху ріпчасту цибулю, капусту, зелень і інші овочі?
5. Опишіть організацію роботи цеху обробки зелені.
6. Де розміщується і який режим роботи цеху?
7. Який асортимент продукції м'ясо-рибного цеху?
8. Які ділянки по обробці сировини виділяються в цеху?
9. Організація ділянок по обробці м'яса, птиці і риби.
10. Які напівфабрикати виробляються у цеху?
11. Яке обладнання використовується в цеху?
12. Яким чином організовуються робочі місця?
13. Хто здійснює загальне керівництво в цеху?
14. Яким чином розподіляється робота між кухарями III, IV, V розрядів?
15. Який режим роботи працівників цеху?

2. Лабораторна робота №5.

РОЗРАХУНОК ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ ГАРЯЧОГО ЦЕХУ

Мета роботи: закріплення знань, формування здатності проєктувати технологічний процес виробництва продукції, здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання гарячого цеху, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

- процеси та технологічні лінії гарячого цеху

Вміти

- складати виробничу програму гарячого цеху;
- графік реалізації страв гарячого цеху;
- визначати кількість працівників;
- підбирати обладнання гарячого цеху;
- уміти складати схеми цехів.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

1. Скласти виробничу програму гарячого цеху.
2. Скласти графік реалізації страв
3. Здійснити розрахунок чисельності працівників цеху.
4. Розробити схему гарячого цеху з розставленим обладнанням.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1.Скласти виробничу програму гарячого цеху підприємства ресторанного господарства (основуючись на результатах практичної роботи № 4).

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми даного підприємства. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеха. Виробничу програму оформлюють у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1 – Виробнича програма гарячого цеху підприємства «...»

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
Супи	
заправочні	
...	
Другі страви	
...	
Напої, у т.ч.	
гарячі	
Солодкі страви, у т.ч.	
гарячі	
Холодні страви та закуски, у т.ч	
...	

2. Скласти графік реалізації страв гарячого цеху.

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

На основі таблиці завантаження залу і плану-меню кількість страв того чи іншого найменування за кожну годину роботи підприємства розраховують за формулою

$$N_z = m \times K, \quad (1)$$

де m – загальна кількість страв даного найменування;

K – коефіцієнт перерахунку страв, який визначають за формулою

$$K = N_{год} / N_{день}, \quad (2)$$

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

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

За цими формулами спочатку проводять розрахунок коефіцієнта перерахунку страв за кожну годину роботи підприємства, але лише тих, які готують у холодному (холодні страви і закуски, солодкі страви, холодні напої, холодні й солодкі супи) або гарячому цеху (перші, другі страви, гарячі напої, гарніри, гарячі закуски). Отримані дані оформляють у вигляді таблиці.

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

Таблиця 2 – Графік реалізації страв гарячого цеху підприємства ресторанного господарства «...»

Страви	Кількість страв реалізованих за день, порцій	Години реалізації страв				
		9 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	і т. д
		Коефіцієнт перерахунку, К				
		К ₁	К ₂	К ₃	К ₄	і т.д.
		Кількість страв реалізованих за одну годину				
Перші страви						
Другі страви						

3. Розрахувати чисельність працівників цеху.

Чисельність працівників доготівельних цехів визначається з урахуванням виробничої програми цеху та норм часу на приготування страв. Чисельність працівників, безпосередньо зайнятих на робочих місцях, можна обчислити за формулою:

$$N_1 = A / (3600 * T_{\text{см}} * \lambda) \quad (3)$$

де A – кількість людино-секунд; $T_{\text{см}}$ – тривалість робочого дня (зміни) кухаря, год. ($T = 7-7,2$ або $8-8,2$ год); λ – коефіцієнт, який враховує підвищення продуктивності праці ($\lambda = 1,14$)

$$A = n * K_{\text{тр}} * 100 \quad (4)$$

де n – кількість продукції певного виду (стравах, шт), 100 – норма часу в секундах на виготовлення страви, для якої $K_{\text{тр}} = 1$.

$$N_2 = N_1 * a \quad (5)$$

де N_2 – явочна (загальна) кількість працівників; a – коефіцієнт, який враховує відсутність працівника у зв'язку з вихідними або святковими днями, відпусткою, лікарняним тощо (Додаток 3).

Таблиця 3 – Розрахунок кількості людино-годин

Страви	Кількість страв або виробів	Норма часу, с	Кількість людино-секунд*100
Всього			...

4. Підібрати обладнання гарячого (холодного) цеху.

Підбір устаткування для цеху здійснюють відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, підібране обладнання заносять у таблицю 4.

Таблиця 4 – Обладнання гарячого (холодного) цеху підприємства «...»

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

5. Накреслити схему гарячого цеху підприємства ресторанного господарства.

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Основні теоретичні положення.
3. Виробничу програму цеху.
4. Графік реалізації страв
5. Розрахунок чисельності працівників цеху.
6. Схему гарячого цеху з розставленим обладнанням.
7. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. На яких підприємствах організовують гарячі цехи?
2. Які технологічні процеси здійснюються в гарячому цеху?

3. Опишіть вимоги щодо розташування гарячого цеху на підприємстві харчування.
4. Яким вимогам повинні відповідати страви гарячого цеху?
5. На основі чого складають виробничу програму гарячого цеху?
6. Які вимоги висувають до мікроклімату гарячого цеху?
7. Від чого залежить режим роботи гарячого цеху?
10. Способи розстановки устаткування в гарячому цеху.
11. Які спеціалізовані відділення виділяють в гарячому цеху?
13. Які види і типи теплового устаткування застосовують в суповому відділенні гарячого цеху?
14. Для чого призначене соусне відділення?
15. Перерахуйте види і типи основного устаткування соусного відділення гарячого цеху

Лабораторна робота №6.

РОЗРАХУНОК ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ.

Мета роботи: закріплення знань, формування здатності проєктувати технологічний процес виробництва продукції, здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання гарячого цеху, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів..

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

- процеси та технологічні лінії холодного цеху

Вміти

- складати виробничу програму холодного цеху;
- графік реалізації страв холодного цеху;
- визначати кількість працівників;
- підбирати обладнання холодного цеху;
- уміти складати схеми цехів.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

1. скласти виробничу програму холодного цеху.
2. скласти графік реалізації страв
3. здійснити розрахунок чисельності працівників цеху.
4. розробити схему холодного цеху з розставленим обладнанням.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1.Скласти виробничу програму холодного цеху підприємства ресторанного господарства (основуючись на результатах практичної роботи № 4).

Виробничу програму оформлюють у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1 – Виробнича програма холодного цеху підприємства «...»

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
Супи	
заправочні	
...	
Другі страви	
...	
Напої, у т.ч.	
гарячі	
Солодкі страви, у т.ч.	
гарячі	
Холодні страви та закуски, у т.ч	
...	

6. Скласти графік реалізації страв холодного цеху.

На основі таблиці завантаження залу і плану-меню кількість страв того чи іншого найменування за кожну годину роботи підприємства розраховують за формулою

$$N_2 = m \times K, \quad (1)$$

де m – загальна кількість страв даного найменування;

K – коефіцієнт перерахунку страв, який визначають за формулою

$$K = N_{год} / N_{день}, \quad (2)$$

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

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

За цими формулами спочатку проводять розрахунок коефіцієнта перерахунку страв за кожну годину роботи підприємства, але лише тих, які готують у холодному (холодні страви і закуски, солодкі страви, холодні напої, холодні й солодкі супи) цеху. Отримані дані оформляють у вигляді таблиці.

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

Таблиця 2 – Графік реалізації страв холодного цеху підприємства ресторанного господарства «...»

Страви	Кількість страв реалізованих за день, порцій	Години реалізації страв				
		9 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	і т. д
		Коефіцієнт перерахунку, К				
		К ₁	К ₂	К ₃	К ₄	і т.д.
		Кількість страв реалізованих за одну годину				
Перші страви						
Другі страви						

7. Розрахувати чисельність працівників цеху.

Чисельність працівників доготівельних цехів визначається з урахуванням виробничої програми цеху та норм часу на приготування страв. Чисельність працівників, безпосередньо зайнятих на робочих місцях, можна обчислити за формулою:

$$N_1 = A / (3600 * T_{см} * \lambda) \quad (3)$$

де A – кількість людино-секунд; $T_{см}$ – тривалість робочого дня (зміни) кухаря, год. ($T = 7-7,2$ або $8-8,2$ год); λ – коефіцієнт, який враховує підвищення продуктивності праці ($\lambda = 1,14$)

$$A = n * K_{тр} * 100 \quad (4)$$

де n – кількість продукції певного виду (стравах, шт), 100 – норма часу в секундах на виготовлення страви, для якої $K_{тр} = 1$.

$$N_2 = N_1 * a \quad (5)$$

де N_2 – явочна (загальна) кількість працівників; a – коефіцієнт, який враховує відсутність працівника у зв'язку з вихідними або святковими днями, відпусткою, лікарняним тощо (Додаток 3).

Таблиця 3 – Розрахунок кількості людино-годин

Страви	Кількість страв або виробів	Норма часу, с	Кількість людино-секунд*100
Всього			...

8. Підібрати обладнання холодного цеху.

Підбір устаткування для цеху здійснюють відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, підібране обладнання заносять у таблицю 4.

Таблиця 4 – Обладнання холодного цеху підприємства «...»

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

9. Накреслити схему холодного цеху підприємства ресторанного господарства.

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Основні теоретичні положення.
3. Виробничу програму холодного цеху.
4. Графік реалізації страв
5. Розрахунок чисельності працівників цеху.
6. Схему холодного цеху з розставленим обладнанням.
7. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. Для чого призначений холодний цех? Перелічіть асортимент продукції холодного цеху.
2. На чому ґрунтується виробнича програма холодного цеху?
3. Які особливості треба враховувати при організації холодного цеху?
4. Яке механічне устаткування використовується в холодному цеху?
5. Перелічіть засоби малої механізації, які вживаються в холодному цеху.
6. Яке немеханічне устаткування застосовують в холодному цеху?
7. Перелічіть види і типи холодного устаткування, які вживаються в холодному цеху.
8. Які вимоги пред'являють до планування холодного цеху?
9. Які технологічні лінії приготування страв можуть виділятися в холодному цеху?

Лабораторна робота №7. РОЗРАХУНОК ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ КОНДИТЕРСЬКОГО ТА БОРОШНЯНОГО ЦЕХУ.

РОЗРАХУНОК ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ КОНДИТЕРСЬКОГО ТА БОРОШНЯНОГО ЦЕХУ.

Мета роботи: закріплення знань, формування здатності проектувати технологічний процес виробництва продукції, здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання борошняного та кондитерського цеху, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати

- організацію роботи борошняного і кондитерського цехів.

Вміти

- скласти план-схему цехів;

- скласти блок-схеми приготування заданих страв в борошняному та кондитерських цехах;
- складати виробничу програму цеху;
- розраховувати чисельність працівників цеху.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА

1. Скласти виробничу програму борошняного (кондитерського) цеху.
2. Здійснити розрахунок чисельності працівників цеху.
3. Розробити схему цеху з розставленим обладнанням.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Скласти виробничу програму борошняного цеху підприємства ресторанного господарства

Виробнича програма борошняного та кондитерського цехів оформлюється аналогічно як і доготівельні цеха. Якщо кількість борошняних та кондитерських виробів, які реалізують на підприємствах харчування при готелі, менша, ніж 3000 шт., то пропорційно збільшують кількість виробів до 3000. Цю продукцію будуть реалізовувати в найближчих магазинах та підприємствах харчування, що не мають власних борошняних та кондитерських цехів. Виробничу програму борошняного та кондитерського цехів оформлюють у вигляді таблиці 1. Для кондитерського цеху у виробничу програму не включають другі борошняні страви, хліб.

Таблиця 1– Виробнича програма борошняного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість виробів, що реалізується, шт.		
	на підприємстві	поза підприємством	Всього
Другі страви			
борошняні страви			
Вироби з дріжджового тіста			
булочки різні			
пироги та пиріжки різні			
хліб			
кекси			
Вироби з пісочного тіста			
тістечка			
торти			
печиво			
пироги			
Вироби з бісквітного тіста			
тістечка			
торти			
Вироби з листкового тіста			
Вироби з заварного тіста			

2. Розрахувати чисельність працівників цеху.

Таблиця 2 – Розрахунок кількості людино-годин

Страви	Кількість страв	Норма часу, с	Кількість
--------	-----------------	---------------	-----------

	або виробів		людино-секунд*100
Всього			...

3. Підібрати обладнання борошняного цеху.

Підбір устаткування для цеху здійснюють відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, підібране обладнання заносять у таблицю 3.

Таблиця 3– Обладнання цеху підприємства «...»

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

4. Накреслити схему борошняного цеху підприємства ресторанного господарства.

Оформлення протоколу практичної роботи

Звіт про пророблену роботу повинен вміщувати:

1. Мету роботи.
2. Виробничу програму цеху.
3. Розрахунок чисельності працівників цеху.
4. Схему борошняного(кондитерського) цеху з розставленим обладнанням.
5. Висновки.

Питання для самоперевірки

1. Як класифікують кондитерські цехи за продуктивністю і асортиментом виробів, що випускаються?
2. З яких стадій складається технологічний процес виготовлення борошних кондитерських виробів?
3. Перелічіть види і типи устаткування, використовувані в кондитерських цехах.
4. Як обробляють яйця: перед використанням в кондитерських цехах?
5. Як організовують просіювання борошна в кондитерських цехах?
6. Опишіть організацію замісу і приготування дріжджового тіста.
7. Опишіть організацію приготування бісквітного тіста.
8. Як організовують приготування заварного тіста?
9. Які інструменти і інвентар застосовують для оброблення тіста?
10. Як організовують випічку кондитерських виробів?
11. Наведіть приклади температурного режиму випікання виробів з різних видів тіста.

Лабораторна робота №8.

ПРОЄКТУВАННЯ РОБОТИ РОЗДАВАЛЬНОЇ СХЕМА ВЗАЄМОДІЇ КУХАРІВ ТА ОФІЦІАНТІВ

Мета роботи: закріплення знань, формування здатності проєктувати технологічний процес роздавальні, здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- знати вихід виробів (вид, обсяг, кількість штучних на порцію) і температуру продукції.
- вимоги до технічного оснащення роздавальної
- Вимоги до організації робочого місця роздавальника

Вміти:

- оформляти страви,
- проєктувати роздавальні різних типів: спеціалізовані (багатосекційні), універсальні, з відпуску комплексних обідів.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА:

4. **ЗМОДЕЛЮВАТИ РОБОТУ РОЗДАВАЛЬНІ РІЗНИХ ТИПІВ:
СПЕЦІАЛІЗОВАНІ (БАГАТОСЕКЦІЙНІ), УНІВЕРСАЛЬНІ, З ВІДПУСКУ
КОМПЛЕКСНИХ ОБІДІВ.**
5. ОПИСАТИ СХЕМУ ВЗАЄМОДІЇ КУХАРІВ ТА ОФІЦІАНТІВ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Заняття проводять за типом ділової гри, у підгрупах, які розподіляють на ланки. Кожна ланка виконує зазначені види робіт.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.

4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.

Питання для самоперевірки

6. Опишіть вимоги до організації робочого місця роздавальника
7. Опишіть сучасні тенденції презентації страв
8. Технічне оснащення роздавальні різних типів

МОДУЛЬ 2

Лабораторні роботи №1.

ПРИЙОМ ЗАМОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ПРОВЕДЕННЯ БЕНКЕТУ.

Мета роботи: закріпити знання, проектувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного та рекреаційного господарства

У результаті проведення лабораторної роботи студенти повинні:

Знати:

- КЛАСИФІКАЦІЮ БЕНКЕТІВ;
- правила організації підготовки до проведення бенкетів

Вміти:

- прийняти замовлення на бенкет;
- виконати підбір та розрахунок необхідної кількості столів, скатертин, приборів, скла та офіціантів.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ЗДІЙСНИТИ РОЗРАХУНКИ, ЗМОДЕЛЮВАТИ ПРОЦЕС ПРИЙОМУ ЗАМОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКИ ДО БЕНКЕТУ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1.1. Підготовка до проведення бенкету

Розрахунок площі зали, необхідної для проведення бенкету.

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

$$S_{з\text{ал}} = N \cdot S_1, \quad (1)$$

де N – кількість учасників бенкету;

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

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

Визначення довжини столів:

1. В одну лінію

$$L = \frac{l N}{2}, \quad (2)$$

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

2. У формі букв Т, П, Ш

$$L = l_1 N_1 + \frac{l_2 (N - N_n)}{a}, \quad (3)$$

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

N_n – кількість почесних гостей;

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

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

Розробка меню.

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

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

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

Асортимент бенкетного меню визначається характером урочистої події та бажаннями замовників. Якщо бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, то асортимент холодних страв та закусок обмежений і замовляють їх в основному в розмірі порцій. Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами замовляють широкий асортимент холодних страв і закусок у розмірі напівпорцій чи 1/3 порції на чоловіка. Для бенкету-обіду можна запропонувати бульйон, солянку чи іншу першу страву. Асортимент других страв може складатись з 1-2 найменувань, а на десерт подають фрукти, морозиво, желе, кондитерські вироби. Бенкет зазвичай завершується подаванням чорної кави.

Бенкетне меню оформлюємо у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1

Меню бенкету

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

При складанні бенкетного меню потрібно враховувати рекомендовані норми кількості їжі та напоїв на 1 людину.

Для бенкетів з повним обслуговуванням норми наступні:

- в меню рекомендується включати 4-6 найменувань холодних закусок,
- 1-2 найменування гарячих закусок,
- 1-2 найменування супів (тільки на обід за бажанням замовника),
- 1-3 найменування других гарячих страв,
- 1-2 найменування солодких страв,

фрукти (200-250 г на кожного учасника),
фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника),
соки (100-150 г на кожного учасника),
вина, шампанського (350 г),
коньяку, горілки (150-200 г).

Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 800-900 г.

Для довготривалих бенкетів на 4-6 годин (весільний, корпоративний) кількість різноманітної їжі на 1 учасника збільшується до 1400-1500 г, з них:

350-400 г холодні закуски,
200-250 г салати,
100 г гарячі закуски,
250 г гарячі страви з м'яса та риби,
150 г гарніри до гарячих страв,
200 г фруктів,
150-200 г солодких страв та борошняних кондитерських виробів.

Напої для довготривалих бенкетів розраховують за такими рекомендаціями на 1 учасника:

250 г міцних алкогольних напоїв,
700 г вина,
250 г ігристих вин та шампанського,
1500-2000 г безалкогольних напоїв (мінеральні та фруктові води, соки).

Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням рекомендують наступні норми:

8-10 найменувань холодних закусок,
1-2 найменування гарячих закусок,
1 найменування супів (тільки на обід за бажанням замовника),
1-2 найменування других гарячих страв,
1 найменування солодких страв, фрукти (200-250 г на кожного учасника),
фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника),
соки (100-150 г на кожного учасника),
вина, шампанського (350 г),
коньяку, горілки (150-200 г).

Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 800-1000 г.

Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

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

$$G_{\text{заг}} = \sum \frac{g_p \cdot n}{1000} = G_1 + G_2 + \dots + G_n, \quad (4)$$

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

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

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

Для підприємств, які працюють на напівфабрикатах, здійснюють розрахунок необхідної кількості напівфабрикатів і кулінарних виробів, а не сировини, витраченої на їх виготовлення. Дані розрахунків зводять у табл. 2.

Таблиця 2

Розрахунок кількості сировини за планом-меню

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

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

Схема сервірування столу.

При сервіруванні столів і обслуговуванні обідів і звань вечорів, прийомів, бенкетів, весільних та інших святкових вечорів використовують полотняні серветки, які прикрашають стіл і додають йому святкового вигляду.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

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

На основі результатів підрозділу оформлюють схему сервірування столу.

Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.

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

$$N = \frac{t \cdot n}{3600T} \quad \text{або} \quad N = \frac{N_1}{\text{оф}}, \quad (5)$$

де t – витрати часу на операцію (одиницю продукції, посуду), с; n – кількість операцій (одиниць продукції, посуду), шт; T – інтервал часу, протягом

якого повинна бути виконана робота, год; N_1 – кількість гостей, яку може обслужити офіціант.

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

Для інших видів бенкетів:

бенкет-прийм – 2...4 особи на 1 офіціанта;

офіційний бенкет з повним обслуговуванням офіціантами – 3...4 особи на 1 офіціанта;

неофіційний бенкет з повним обслуговуванням – 4...5 гостей;

бенкет неофіційний з частковим обслуговуванням – 9-12 осіб;

бенкет-чай або бенкет-кава – 5 осіб;

бенкет-коктейль 35...40 осіб.

Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.

Кількість посуду, прийнята на бенкеті, залежить від виду бенкету і типу підприємства. Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори. Їхня кількість залежить від виду бенкету, чисельності офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні. Наприклад, при бенкеті за столом із частковим обслуговуванням офіціантами холодні страви і закуски ставлять на стіл до приходу гостей так, щоб кожний гість міг узяти будь-який виріб самостійно чи за допомогою гостя, що сидить поруч. Тому при визначенні місткості багатопорційного посуду враховують кількість секцій, на які поділяють бенкетний стіл відповідно до зон досяжності. При бенкеті за столом із повним обслуговуванням офіціантами місткість багатопорційного посуду і кількість наборів для розкладання залежить від кількості офіціантів, що беруть участь у подаванні визначеної групи страв.

Залежно від виду бенкету визначені нормативи столового посуду і наборів індивідуального користування.

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

$$K_{noc} = N \cdot m, \quad (6)$$

а багатопорційного посуду

$$K_{noc} = \sum g/v, \quad (7)$$

де N – кількість учасників бенкету; m – норма одного виду посуду або наборів для сервірування та обслуговування для кожного учасника бенкету; g – кількість порцій одного виду (біфштекс, салат); v – кількість порцій, передбачених для відпуску в одному виді посуду.

Таблиця 3

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

Найменування	Кількість
Тарілки мілкі столові, закусочні, пиріжкові на кожен вид для сервірування	1,2
Тарілки десертні	1,1
Скляний посуд для напоїв на кожен вид для сервірування	1,3

Набори столові, рибні, закусочні (ножі, виделки, ложки) на кожен вид для сервірування	1,2
--	-----

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

У залежності від виду бенкету установлені нормативи розрахунку кількості столового посуду і приладів індивідуального використання.

Загальну кількість столового посуду і приладів одного виду для бенкету-фуршету визначають за формулою:

$$K_{noc} = 1,1 \left(K_1 N + \sum \frac{n}{n_1} \right), \quad (8)$$

де K_1 – норма одного виду столового посуду або приладів для кожного гостя, шт.; n – загальна кількість страв одного найменування; n_1 – кількість порцій, поміщених у столовий посуд, визначеного найменування; 1,1 – коефіцієнт, який враховує, що столовий посуд варто брати з 10 % запасом.

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

Тарілки закусочні	1,5...2	Чарки	2...2,25
Тарілки пиріжкові	0,5...0,75	Фужери	0,75...1
Ножі та виделки закусочні	0,75...1	Стопки для соків	0,25...0,5
Ножі та виделки десертні	0,5...0,75		

Розрахунки кількості наборів індивідуального користування оформлюють у табл. 4

Таблиця 4

Розрахунок потреби в індивідуальному посуді (приклад)

№ п/п	Посуд, столові набори	Кількість, шт.	Місце використання
1	Тарілка закусочна	45	При сервіруванні
2	Кремanka	45	Для подачі солодких страв

Кількість наборів для розкладання дорівнює кількості багатопорційного посуду, розрахунок якого оформлюють у вигляді табл.5.

Таблиця 5.

Розрахунок потреби в посуді та наборах для подачі (приклад)

Перелік страв і напоїв	Замовлено, порцій	Посуд, столові набори	Ємкість посуду, порцій	Кількість, шт.
Ікра зерниста осетрових риб	24	Ікорниця	6	4
		Тарілка пиріжкова (під ікорницю)	1	4
		Лопатка для ікри	1	4

Риба в розсолі	24	Баранчик овальний, металевий (для риби в соусі)	6	4
		Баранчик овальний, металевий з кришкою (для гарніру)	6	4
		Набори для розкладання	1	4

Кава	24	Чашка кавова з блюдцем	1	24
		Ложка кавова	1	24

Далі оформлюють загальну заявку в сервізну у вигляді табл. 6, яка включає кількість індивідуального та багатопорційного посуду, а також вази, ємності для спецій і т.д.

Таблиця 6

Заявка до сервізної на бенкет « »		20 р.
Посуд і столові набори		Кількість, шт.
1. Фарфор		
Тарілка мілка столова		82
Тарілка закусочна		62
і т.д.		
2. Кришталевий і скляний посуд		
Фужери		30
І т.д.		
3. ...		

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

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

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

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

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

$$K_{СК} = \frac{2l_N + 2l_T}{L_{СК}} \quad \text{або} \quad K_{СК} = \frac{3l_N + 2l_T}{L_{СК}} \quad (9)$$

де L – загальна довжина стола, м; l_T – довжина скатертини, що звисає на торці столу; $L_{СК}$ – довжина скатертини, м; N – кількість гостей, чол.

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

Порядок і правила розсаджування гостей.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

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

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

На основі результатів підрозділу оформлюють схему розстановки столів в залі та вказують варіант розміщення гостей за столом. Схему оформлюють на листі А1.

1.2. Організація проведення бенкету

В цьому підрозділі потрібно дати характеристику для таких параметрів:

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

Заняття проводять у спеціалізованому кабінеті у формі ділової гри. Під- групу ділять на чотири ланки, кожна з яких виконує певні види робіт.

У кожній ланці призначають бригадира офіціантів, який розподіляє обов'язки між її членами. Він є відповідальним виконавцем і веде ділянку гри, закріпленої за ланкою. Студенти кожної ланки по черзі імітують учасників банкету. Заняття проходить під керівництвом викладача і студента, котрий виконує роль метрдотеля.

У ході ділової гри студенти вивчають процес обслуговування офіціантами, освоюють елементи професійної етики поведінки. Склад операцій, що виконуються учасниками гри, такий:

Таблиця

Етапи роботи	Ланки		
	Перша	Друга	Третя
Підготовка до обслуговування			
1.	Складання меню і визначення складу учасників банкету		
2.	Розрахунок кількості і підбір скатертин і серветок	Розрахунок довжини стола. Вибір його форми. Складання плану-схеми розміщення гостей за столом	Визначення кількості офіціантів. Розподіл обов'язків між ними
3.	Розрахунок кількості посуду, приладів і складання заявок на них	Встановлення секторів обслуговування	Складання сіткового меню
4.	Одержання посуду, приборів, столової білизни. Імітація проби		
5.	Сервірування стола	Підготовка до подачі закусок	Сервірування столів
6.	Гості	Подача закусок	Підготовка до подачі інших страв
7.	Заміна посуду	Гості	Подача других страв
8.	Гості	Заміна посуду	Гості

Підготовка до обслуговування:

1. Підготовка необхідної кількості столів.
2. Підготовка мілких столових, закусочних, піріжкових тарілок стопками по 4-6 шт.
3. На підносах, покритих серветками, у визначеному порядку розкладають прибори.
4. На підносі, покритому серветкою, у визначеному порядку розташовують кришталі.
5. Підготовка приборів для спецій, установка їх на підносах, покритих серветкою.
6. На підносах стола створюють композиції з квітів – букети.
7. На підносах укладають серветки, складені за обраною формою.
8. На підносах кладуть меню, кувертні картки.
9. Підготовляють нарізаний білий і чорний хліб і щипці для його розкладання.

10. На підсобному столі відкривають пляшки, протирають серветкою горлечко.
11. На невеликий піднос, покритий серветкою, ставлять ікорниці на піріжковій тарілці, покритій паперовою серветкою. На одну піріжкову тарілку кладуть лопаточку для ікри, на другу – порціонне масло і ніж для нього.
12. На невеликий піднос, покритий серветкою, установлюють фарфоровий салатник.
13. На овальне блюдо кладуть прибори для розкладання.
14. Підготовляють стопки закусочних тарілок.
15. На підсобному столі відкорковують пляшки, протирають серветкою горлечко.
16. Салатник ставлять на невеликий піднос, покритий серветкою і зверху укладають прибори для розкладання.
17. На підносах, покритих серветкою, ставлять піріжкові тарілки з паперовою серветкою і двома кокотницями з папільотками на ручках.
18. На піріжкову тарілку кладуть чайну ложку.
19. Підготовляють підігріті мілкі столові тарілки стопками.
20. На підсобному столі відкорковують пляшки, протирають серветкою горлечко.
21. На овальне блюдо кладуть прибори для розкладання, між долонею і блюдом розташований рушник.
22. На підносах, покритих серветкою, ставлять ікорниці тарілки, покриваючи їх різьбленою серветкою, зверху поміщають соусники, поруч кладуть чайні ложки.
23. Підготовляють підігріті мілкі столові тарілки стопками.
24. На підсобному столі відкорковують пляшки, протирають серветкою горлечко.
25. На кругле блюдо кладуть прибори для розкладання, між долонею і блюдом розташований рушник.
26. На підносах, покритих серветкою, ставлять креманки на піріжкових тарілках, прокладаючи між ними різьблені паперові серветки, кладуть чайні ложки.
27. На підсобному столі відкорковують шампанське, протирають серветкою горлечко.
28. На підсобному столі підготовляють десертні тарілки стопками.
29. На підсобному столі ставлять води з фруктами.
30. На підносах, покритих серветкою, ставлять кавові чашки, блюдця, кладуть кавові ложки.
Ставлять гарячу чорну каву в кавниках і розетки з цукром.

Обслуговування

1. Установка столів. Застилання їх скатертиною. Установка стільців.
2. Установка мілких столових тарілок напроти стільців. Установка закусочних тарілок.
3. Сервірування стола приборами, у тому числі ножом для масла. Установка піріжкових тарілок.
4. Сервірування стола скляним (кришталевим) посудом. 5. Сервірування стола приборами для спецій.
6. Оформлення стола квітами.
7. Сервірування стола серветками.
8. Сервірування стола кувертними картками, меню

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.

4. У звіті про пророблену роботу студенти повинні навести меню банкету, таблиці з розрахунком кількості посуду, приборів і столової білизни, схему розташування гостей за столом, план розподілу обов'язків між офіціантами.

5. Викреслити схему обслуговування.

Питання для самоперевірки

1. Дайте визначення поняття "бенкет".
2. Різновиди банкетів, їх відмінні ознаки.
3. Особливості підготовки до проведення банкетів.

Лабораторна робота №2

ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТУ - ФУРШЕТУ.

Мета роботи: закріпити знання, проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного та рекреаційного господарства

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- види банкетів біля стола;
- правила організації і обслуговування банкетів біля стола;
- правила підбору і розташування посуду, приборів, скла і офіціантів на бенкеті біля стола (шведський стіл).

Вміти:

- організовувати і обслуговувати бенкети біля стола;
- підбирати і розташовувати посуд, прибори, скло і офіціантів на бенкеті біля стола (шведський стіл);

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ЗДІЙСНИТИ РОЗРАХУНКИ, ЗМОДЕЛЮВАТИ ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ БЕНКЕТУ- ФУРШЕТУ

ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Заняття проводять за типом ділової гри, у підгрупах, які розподіляють на ланки. Кожна ланка виконує зазначені види робіт.

При підготовці до заняття студенти складають меню, відповідно до якого потім послідовно і детально описують операції процесу обслуговування під час бенкету-фуршету.

Розрахунки проводять відповідно до методики, описаної в практичному занятті №5

Таблиця – Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування

Етапи робот и	Ланки		
	Перша	Друга	Третя
Підготовка до обслуговування			
1.	Складання меню		
2.	Розрахунок довжини стола, вибір його форми	Розрахунок кількості посуду і приборів, складання на них заявки	Визначення кількості офіціантів. Розподіл обов'язків між ними
3.	Полірування скляного посуду	Тарілок	Полірування приборів
4.	Сервірування стола відповідними видами посуду, приборів, сервісу		
5.	Подача на стіл закусок	Подача на стіл напоїв	Подача на стіл закусок
Імітація процесу обслуговування			
6.	Обслуговування холодними закусками	Обслуговування напоями	Збирання посуду і приборів
7.	Обслуговування напоями	Обслуговування солодкими стравами	Обслуговування гарячими напоями

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.
6. Складання меню бенкету за типом шведський стіл.
7. Таблиці з розрахунками кількості посуду, приборів, столової білизни.
8. Описати операції, які виконувались членами ланок у процесі обслуговування.

Варіанти завдань

Скласти меню для бенкету, розробити техніку його обслуговування з наступним відпрацьовуванням у спеціалізованій лабораторії способів сервірування стола, прийомів і методів обслуговування. Підібрати напої відповідно до асортименту страв, включених у меню. Розрахувати кількість посуду до бенкету.

Питання для самоперевірки

1. У чому полягають особливості і переваги бенкету-фуршету?
2. Зазначте особливості посуду, наборів, скла, столової білизни, що використовуються на бенкеті-фуршеті.
3. Особливості сервірування столів склом на бенкеті-фуршеті.
4. Особливості розміщення закусок, соусів до них, хліба та хлібобулочних виробів на столах.
5. Особливості сервірування столів наборами, квітами, фруктами, пляшками.
6. Вкажіть варіанти сервірування фуршетного стола наборами.
7. У чому полягають особливості сервірування бенкетних столів стравами та напоями?
8. Правила подавання гарячих страв та напоїв.
9. Черговість прибирання приміщень та бенкетних столів на бенкеті-фуршеті.

Лабораторне заняття №3.

ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТУ - КОКТЕЙЛЮ.

Мета роботи: закріпити знання, проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного та рекреаційного господарства

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- види бенкетів;
- правила організації і обслуговування бенкетів біля стола (бенкет-коктейль);
- правила підбору і розташування посуду, приборів, скла і офіціантів на бенкеті біля стола (бенкет-коктейль)).

Вміти:

- організовувати і обслуговувати бенкети біля стола;
- підбирати і розташовувати посуд, прибори, скло і офіціантів на бенкеті біля стола (шведський стіл);

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ЗДІЙСНИТИ РОЗРАХУНКИ, ЗМОДЕЛЮВАТИ ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ БЕНКЕТУ- КОКТЕЙЛЮ

ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Заняття проводять за типом ділової гри, у підгрупах, які розподіляють на ланки. Кожна ланка виконує зазначені види робіт.

При підготовці до заняття студенти складають меню, відповідно до якого потім послідовно і детально описують операції процесу обслуговування під час бенкету-коктейлю.

Розрахунки проводять відповідно до методики, описаної в лабораторній роботі №2.1

Таблиця – Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування

Етапи робот и	Ланки		
	Перша	Друга	Третя
Підготовка до обслуговування			
1.	Складання меню		
2.	Розрахунок довжини стола, вибір його форми	Розрахунок кількості посуду і приборів, складання на них заявки	Визначення кількості офіціантів. Розподіл обов'язків між ними
3.	Полірування скляного посуду	Тарілок	Полірування приборів
4.	Сервірування стола відповідними видами посуду, приборів, сервісу		
5.	Подача на стіл закусок	Подача на стіл напоїв	Подача на стіл закусок
Імітація процесу обслуговування			
6.	Обслуговування холодними закусками	Обслуговування напоями	Збирання посуду і приборів
7.	Обслуговування напоями	Обслуговування солодкими стравами	Обслуговування гарячими напоями

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.
6. Складання меню бенкету-коктейлю.
7. Таблиці з розрахунками кількості посуду, приборів, столової білизни.
8. Описати операції, які виконувались членами ланок у процесі обслуговування.

Варіанти завдань

Скласти меню для бенкету, розробити техніку його обслуговування з наступним відпрацьовуванням у спеціалізованій лабораторії способів сервірування стола, прийомів і методів обслуговування. Підібрати напої відповідно до асортименту страв, включених у меню. Розрахувати кількість посуду до бенкету.

Питання для самоперевірки

1. У чому полягають особливості і переваги бенкету-коктейлю?
2. Зазначте особливості посуду, наборів, скла, столової білизни, що використовуються на банкеті-коктейлі.
3. Особливості сервірування столів склом на банкеті-коктейлі.
4. Особливості розміщення закусок, соусів до них, хліба та хлібобулочних виробів на столах.
5. Особливості сервірування столів наборами, квітами, фруктами, пляшками.
6. Вкажіть варіанти сервірування фуршетного стола наборами.
7. У чому полягають особливості сервірування банкетних столів стравами та напоями?
8. Правила подавання гарячих страв та напоїв.
9. Черговість прибирання приміщень та банкетних столів на банкеті-коктейлі.
10. Особливості організації підготовки та обслуговування бенкету-коктейлю
11. У чому полягають загальні та специфічні особливості бенкету-коктейлю?
12. У чому полягають особливості меню, техніки обслуговування та підбору персоналу на банкеті-коктейлі?

Лабораторне ЗАНЯТТЯ №4. ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТУ ЗА ТИПОМ «ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ»

Мета роботи: закріпити знання, проектувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного та рекреаційного господарства

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- правила організації і обслуговування бенкетів за типом «шведський стіл»;
- правила підбору і розташування посуду, приборів, скла і офіціантів на бенкеті біля стола (шведський стіл).

Вміти:

- організовувати і обслуговувати бенкети за типом «шведський стіл»;
- підбирати і розташовувати посуд, прибори, скло і офіціантів на бенкеті за типом «шведський стіл»;

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ЗДІЙСНИТИ РОЗРАХУНКИ, ЗМОДЕЛЮВАТИ ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ БЕНКЕТУ ЗА ТИПОМ ШВЕДСЬКИЙ СТІЛ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Заняття проводять за типом ділової гри, у підгрупах, які розподіляють на ланки. Кожна ланка виконує зазначені види робіт.

При підготовці до заняття студенти складають меню, відповідно до якого потім послідовно і детально описують операції процесу обслуговування під час бенкету за типом шведський стіл.

Розрахунки проводять відповідно до методики, описаної в практичному занятті №5

Таблиця – Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування

Етапи робот и	Ланки		
	Перша	Друга	Третя
Підготовка до обслуговування			
1.	Складання меню		
2.	Розрахунок довжини стола, вибір його форми	Розрахунок кількості посуду і приборів, складання на них заявки	Визначення кількості офіціантів. Розподіл обов'язків між ними
3.	Полірування скляного посуду	Тарілок	Полірування приборів
4.	Сервірування стола відповідними видами посуду, приборів, сервісу		
5.	Подача на стіл закусок	Подача на стіл напоїв	Подача на стіл закусок
Імітація процесу обслуговування			
6.	Обслуговування холодними закусками	Обслуговування напоями	Збирання посуду і приборів
7.	Обслуговування напоями	Обслуговування солодкими стравами	Обслуговування гарячими напоями

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.
6. Складання меню бенкету.
7. Таблиці з розрахунками кількості посуду, приборів, столової білизни.
8. Описати операції, які виконувались членами ланок у процесі обслуговування.

Варіанти завдань

Скласти меню для банкету-фуршет, розробити техніку його обслуговування з наступним відпрацьовуванням у спеціалізованій лабораторії способів сервірування стола, прийомів і методів обслуговування. Підібрати напої відповідно до асортименту страв, включених у меню. Розрахувати кількість посуду до банкету.

Питання для самоперевірки

1. У чому полягають особливості банкету за типом «шведський стіл» ?
2. Особливості сервірування столів склом на банкеті за типом «шведський стіл».
3. Особливості сервірування столів наборами, квітами, фруктами, пляшками.
4. Черговість прибирання приміщень та банкетних столів банкеті за типом «шведський стіл».

ЛАБОРАТОРНІ РОБОТИ №5, 6. РОЗРАХУНОК ТА ОРГАНІЗАЦІЯ БЕНКЕТУ ЗА СТОЛОМ З ПОВНИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ, З ЧАСТКОВИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ

Мета роботи: закріпити знання, проектувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного та рекреаційного господарства

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

Знати:

- види банкетів за столом;
- правила організації та обслуговування банкетів за столом.

Вміти:

- організувати та обслужити бенкети за столом;
- виконати підбір та розрахунок необхідної кількості столів, скатертин, приборів, скла та офіціантів.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ЗДІЙСНИТИ РОЗРАХУНКИ, ЗМОДЕЛЮВАТИ ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ БЕНКЕТУ ЗА СТОЛОМ З ПОВНИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ, З ЧАСТКОВИМ ОБСЛУГОВУВАННЯМ ОФІЦІАНТАМИ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1.3. Підготовка до проведення бенкету

Розрахунок площі зали, необхідної для проведення бенкету.

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

$$S_{\text{зал}} = N \cdot S_1, \quad (1)$$

де N – кількість учасників бенкету;

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

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

Визначення довжини столів:

3. В одну лінію

$$L = \frac{l N}{2}, \quad (2)$$

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

4. У формі букв Т, П, Ш

$$L = l_1 N_1 + \frac{l_2 (N - N_n)}{a}, \quad (3)$$

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

N_n – кількість почесних гостей;

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

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

Розробка меню.

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

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

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

Асортимент бенкетного меню визначається характером урочистої події та бажаннями замовників. Якщо бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, то асортимент холодних страв та закусок обмежений і замовляють їх в основному в розмірі порцій. Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами замовляють широкий асортимент холодних страв і закусок у розмірі напівпорцій чи 1/3 порції на чоловіка. Для бенкету-обіду можна запропонувати бульйон, солянку чи іншу першу страву. Асортимент других страв може складатись з 1-2 найменувань, а на десерт подають фрукти, морозиво, желе, кондитерські вироби. Бенкет зазвичай завершується подаванням чорної кави.

Бенкетне меню оформлюємо у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1

Меню бенкету

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

При складанні бенкетного меню потрібно враховувати рекомендовані норми кількості їжі та напоїв на 1 людину.

Для бенкетів з повним обслуговуванням норми наступні:

- в меню рекомендується включати 4-6 найменувань холодних закусок,
- 1-2 найменування гарячих закусок,
- 1-2 найменування супів (тільки на обід за бажанням замовника),
- 1-3 найменування других гарячих страв,
- 1-2 найменування солодких страв,

фрукти (200-250 г на кожного учасника),
фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника),
соки (100-150 г на кожного учасника),
вина, шампанського (350 г),
коньяку, горілки (150-200 г).

Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 800-900 г.

Для довготривалих бенкетів на 4-6 годин (весільний, корпоративний) кількість різноманітної їжі на 1 учасника збільшується до 1400-1500 г, з них:

350-400 г холодні закуски,
200-250 г салати,
100 г гарячі закуски,
250 г гарячі страви з м'яса та риби,
150 г гарніри до гарячих страв,
200 г фруктів,
150-200 г солодких страв та борошняних кондитерських виробів.

Напої для довготривалих бенкетів розраховують за такими рекомендаціями на 1 учасника:

250 г міцних алкогольних напоїв,
700 г вина,
250 г ігристих вин та шампанського,
1500-2000 г безалкогольних напоїв (мінеральні та фруктові води, соки).

Для бенкету за столом з частковим обслуговуванням рекомендують наступні норми:

8-10 найменувань холодних закусок,
1-2 найменування гарячих закусок,
1 найменування супів (тільки на обід за бажанням замовника),
1-2 найменування других гарячих страв,
1 найменування солодких страв, фрукти (200-250 г на кожного учасника),
фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника),
соки (100-150 г на кожного учасника),
вина, шампанського (350 г),
коньяку, горілки (150-200 г).

Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 800-1000 г.

Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

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

$$G_{\text{заг}} = \sum \frac{g_p \cdot n}{1000} = G_1 + G_2 + \dots + G_n, \quad (4)$$

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

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

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

Для підприємств, які працюють на напівфабрикатах, здійснюють розрахунок необхідної кількості напівфабрикатів і кулінарних виробів, а не сировини, витраченої на їх виготовлення. Дані розрахунків зводять у табл. 2.

Таблиця 2

Розрахунок кількості сировини за планом-меню

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

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

Схема сервірування столу.

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

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

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

На основі результатів підрозділу оформлюють схему сервірування столу.

Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.

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

$$N = \frac{t \cdot n}{3600T} \quad \text{або} \quad N = \frac{N_1}{\text{оф}}, \quad (5)$$

де t – витрати часу на операцію (одиницю продукції, посуду), с; n – кількість операцій (одиниць продукції, посуду), шт; T – інтервал часу, протягом

якого повинна бути виконана робота, год; N_1 – кількість гостей, яку може обслужити офіціант.

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

Для інших видів бенкетів:

бенкет-прийм – 2...4 особи на 1 офіціанта;

офіційний бенкет з повним обслуговуванням офіціантами – 3...4 особи на 1 офіціанта;

неофіційний бенкет з повним обслуговуванням – 4...5 гостей;

бенкет неофіційний з частковим обслуговуванням – 9-12 осіб;

бенкет-чай або бенкет-кава – 5 осіб;

бенкет-коктейль 35...40 осіб.

Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.

Кількість посуду, прийнята на бенкеті, залежить від виду бенкету і типу підприємства. Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори. Їхня кількість залежить від виду бенкету, чисельності офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні. Наприклад, при бенкеті за столом із частковим обслуговуванням офіціантами холодні страви і закуски ставлять на стіл до приходу гостей так, щоб кожний гість міг узяти будь-який виріб самостійно чи за допомогою гостя, що сидить поруч. Тому при визначенні місткості багатопорційного посуду враховують кількість секцій, на які поділяють бенкетний стіл відповідно до зон досяжності. При бенкеті за столом із повним обслуговуванням офіціантами місткість багатопорційного посуду і кількість наборів для розкладання залежить від кількості офіціантів, що беруть участь у подаванні визначеної групи страв.

Залежно від виду бенкету визначені нормативи столового посуду і наборів індивідуального користування.

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

$$K_{noc} = N \cdot m, \quad (6)$$

а багатопорційного посуду

$$K_{noc} = \sum g/v, \quad (7)$$

де N – кількість учасників бенкету; m – норма одного виду посуду або наборів для сервірування та обслуговування для кожного учасника бенкету; g – кількість порцій одного виду (біфштекс, салат); v – кількість порцій, передбачених для відпуску в одному виді посуду.

Таблиця 3

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

Найменування	Кількість
Тарілки мілкі столові, закусочні, пиріжкові на кожен вид для сервірування	1,2
Тарілки десертні	1,1
Скляний посуд для напоїв на кожен вид для сервірування	1,3

Набори столові, рибні, закусочні (ножі, виделки, ложки) на кожен вид для сервірування	1,2
--	-----

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

У залежності від виду бенкету установлені нормативи розрахунку кількості столового посуду і приладів індивідуального використання.

Загальну кількість столового посуду і приладів одного виду для бенкету-фуршету визначають за формулою:

$$K_{noc} = 1,1 \left(K_1 N + \sum \frac{n}{n_1} \right), \quad (8)$$

де K_1 – норма одного виду столового посуду або приладів для кожного гостя, шт.; n – загальна кількість страв одного найменування; n_1 – кількість порцій, поміщених у столовий посуд, визначеного найменування; 1,1 – коефіцієнт, який враховує, що столовий посуд варто брати з 10 % запасом.

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

Тарілки закусочні	1,5...2	Чарки	2...2,25
Тарілки пиріжкові	0,5...0,75	Фужери	0,75...1
Ножі та виделки закусочні	0,75...1	Стопки для соків	0,25...0,5
Ножі та виделки десертні	0,5...0,75		

Розрахунки кількості наборів індивідуального користування оформлюють у табл. 4

Таблиця 4

Розрахунок потреби в індивідуальному посуді (приклад)

№ п/п	Посуд, столові набори	Кількість, шт.	Місце використання
1	Тарілка закусочна	45	При сервіруванні
2	Кремanka	45	Для подачі солодких страв

Кількість наборів для розкладання дорівнює кількості багатопорційного посуду, розрахунок якого оформлюють у вигляді табл.5.

Таблиця 5.

Розрахунок потреби в посуді та наборах для подачі (приклад)

Перелік страв і напоїв	Замовлено, порцій	Посуд, столові набори	Ємкість посуду, порцій	Кількість, шт.
Ікра зерниста осетрових риб	24	Ікорниця	6	4
		Тарілка пиріжкова (під ікорницю)	1	4
		Лопатка для ікри	1	4

Риба в розсолі	24	Баранчик овальний, металевий (для риби в соусі)	6	4
		Баранчик овальний, металевий з кришкою (для гарніру)	6	4
		Набори для розкладання	1	4

Кава	24	Чашка кавова з блюдцем	1	24
		Ложка кавова	1	24

Далі оформлюють загальну заявку в сервізну у вигляді табл. 6, яка включає кількість індивідуального та багатопорційного посуду, а також вази, ємності для спецій і т.д.

Таблиця 6

Заявка до сервізної на бенкет « »		20 р.
Посуд і столові набори		Кількість, шт.
1. Фарфор		
Тарілка мілка столова		82
Тарілка закусочна		62
і т.д.		
2. Кришталевий і скляний посуд		
Фужери		30
І т.д.		
3. ...		

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

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

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

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

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

$$K_{СК} = \frac{2l_N + 2l_T}{L_{СК}} \quad \text{або} \quad K_{СК} = \frac{3l_N + 2l_T}{L_{СК}} \quad (9)$$

де L – загальна довжина стола, м; l_T – довжина скатертини, що звисає на торці столу; $L_{СК}$ – довжина скатертини, м; N – кількість гостей, чол.

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

Порядок і правила розсаджування гостей.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

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

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

На основі результатів підрозділу оформлюють схему розстановки столів в залі та вказують варіант розміщення гостей за столом. Схему оформлюють на листі А1.

1.4. Організація проведення бенкету

В цьому підрозділі потрібно дати характеристику для таких параметрів:

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

Заняття проводять у спеціалізованому кабінеті у формі ділової гри. Під- групу ділять на чотири ланки, кожна з яких виконує певні види робіт.

У кожній ланці призначають бригадира офіціантів, який розподіляє обов'язки між її членами. Він є відповідальним виконавцем і веде ділянку гри, закріпленої за ланкою. Студенти кожної ланки по черзі імітують учасників банкету. Заняття проходить під керівництвом викладача і студента, котрий виконує роль метрдотеля.

У ході ділової гри студенти вивчають процес обслуговування офіціантами, освоюють елементи професійної етики поведінки. Склад операцій, що виконуються учасниками гри, такий:

Таблиця

Етапи роботи	Ланки		
	Перша	Друга	Третя
Підготовка до обслуговування			
1.	Складання меню і визначення складу учасників банкету		
2.	Розрахунок кількості і підбір скатертин і серветок	Розрахунок довжини стола. Вибір його форми. Складання плану-схеми розміщення гостей за столом	Визначення кількості офіціантів. Розподіл обов'язків між ними
3.	Розрахунок кількості посуду, приладів і складання заявок на них	Встановлення секторів обслуговування	Складання сіткового меню обслуговування
4.	Одержання посуду, приборів, столової білизни. Імітація проби		
5.	Сервірування стола	Підготовка до подачі закусок	Сервірування столів
6.	Гості	Подача закусок	Підготовка до подачі інших страв
7.	Заміна посуду	Гості	Подача других страв
8.	Гості	Заміна посуду	Гості

Підготовка до обслуговування:

1. Підготовка необхідної кількості столів.
2. Підготовка мілких столових, закусочних, піріжкових тарілок стопками по 4-6 шт.
3. На підносах, покритих серветками, у визначеному порядку розкладають прибори.
4. На підносі, покритому серветкою, у визначеному порядку розташовують кришталі.
5. Підготовка приборів для спецій, установка їх на підносах, покритих серветкою.
6. На підносах стола створюють композиції з квітів – букети.
7. На підносах укладають серветки, складені за обраною формою.
8. На підносах кладуть меню, кувертні картки.
9. Підготовляють нарізаний білий і чорний хліб і щипці для його розкладання.

10. На підсобному столі відкривають пляшки, протирають серветкою горлечко.
11. На невеликий піднос, покритий серветкою, ставлять ікорниці на піріжковій тарілці, покритій паперовою серветкою. На одну піріжкову тарілку кладуть лопаточку для ікри, на другу – порціонне масло і ніж для нього.
12. На невеликий піднос, покритий серветкою, установлюють фарфоровий салатник.
13. На овальне блюдо кладуть прибори для розкладання.
14. Підготовляють стопки закусочних тарілок.
15. На підсобному столі відкорковують пляшки, протирають серветкою горлечко.
16. Салатник ставлять на невеликий піднос, покритий серветкою і зверху укладають прибори для розкладання.
17. На підносах, покритих серветкою, ставлять піріжкові тарілки з паперовою серветкою і двома кокотницями з папільйотками на ручках.
18. На піріжкову тарілку кладуть чайну ложку.
19. Підготовляють підігріті мілкі столові тарілки стопками.
20. На підсобному столі відкорковують пляшки, протирають серветкою горлечко.
21. На овальне блюдо кладуть прибори для розкладання, між долонею і блюдом розташований рушник.
22. На підносах, покритих серветкою, ставлять ікорниці тарілки, покриваючи їх різьбленою серветкою, зверху поміщають соусники, поруч кладуть чайні ложки.
23. Підготовляють підігріті мілкі столові тарілки стопками.
24. На підсобному столі відкорковують пляшки, протирають серветкою горлечко.
25. На кругле блюдо кладуть прибори для розкладання, між долонею і блюдом розташований рушник.
26. На підносах, покритих серветкою, ставлять креманки на піріжкових тарілках, прокладаючи між ними різьблені паперові серветки, кладуть чайні ложки.
27. На підсобному столі відкорковують шампанське, протирають серветкою горлечко.
31. На підсобному столі підготовляють десертні тарілки стопками.
32. На підсобному столі ставлять води з фруктами.
33. На підносах, покритих серветкою, ставлять кавові чашки, блюдця, кладуть кавові ложки.
Ставлять гарячу чорну каву в кавниках і розетки з цукром.

Обслуговування

1. Установка столів. Застилання їх скатертиною. Установка стільців.
2. Установка мілких столових тарілок напроти стільців. Установка закусочних тарілок.
3. Сервірування стола приборами, у тому числі ножем для масла. Установка піріжкових тарілок.
4. Сервірування стола скляним (кришталевим) посудом. 5. Сервірування стола приборами для спецій.
6. Оформлення стола квітами.
7. Сервірування стола серветками.
8. Сервірування стола кувертними картками, меню
9. Розкладання хліба.
10. подача мінеральної води і фруктової води. подача білого сухого вина.
11. подача рибної закуски: ікри й масла вершкового із загального підноса.

12. подача натуральних овочів (огірків, помідорів, редису).
 13. подача рибної закуски (асорті рибного).
 14. збирання закусочних тарілок і приборів. Сервірування чистими закусочними тарілками.
 15. подача мінеральної, фруктові води, соків.
 16. подача салату (м'ясного, столового). Збирання закусочних тарілок, приборів.
 17. подача гарячої закуски в кокотницях.
 18. збирання кокотниць на піріжковій тарілці, чайних ложок, мілких столових тарілок.
 19. подача підігрітих мілких столових тарілок.
 20. подача мінеральної води, фруктові води, соків.
 21. подача рибної другої страви в обнос.
 22. подача соусу в соуснику. Збирання мілких столових тарілок, рибних приборів, соусників.
 23. подача мілких підігрітих столових тарілок.
 24. подача мінеральної води, фруктові води, соків, сухого вина.
 25. подача другої страви з м'яса (птиці) з гарніром. Збирання мілких столових тарілок, столових приборів, чарок для вина, приборів для спецій.
 26. подача солодкої страви в креманках.
 27. подача шампанського. Збирання креманок, піріжкових тарілок, чайних ложок.
 28. Сервірування стола десертними приладами.
 29. подача фруктів (на стіл). Збирання фужерів, келихів для шампанського, десертних тарілок.
 30. подача кави. Збирання використаного посуду.
- Гра закінчується підведенням підсумків. Викладач разом зі студентом, що виконує роль метрдотеля, відзначають типові помилки, допущені учасниками гри.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. У звіті про пророблену роботу студенти повинні навести меню банкету, таблиці з розрахунком кількості посуду, приборів і столової білизни, схему розташування гостей за столом, план розподілу обов'язків між офіціантами.
5. Викреслити схему обслуговування.

Варіанти завдань

1. Скласти меню банкету з повним і частковим обслуговуванням офіціантами, розробити техніку його обслуговування з наступним відпрацюванням у спеціальному кабінеті способів сервірування стола, прийомів і методів обслуговування. Підібрати напої відповідно до асортименту страв, включених у меню.
2. Скласти меню банкету, розробити техніку його обслуговування, відпрацювати способи сервірування стола і методи обслуговування під час цього банкету.
3. Скласти й оформити замовлення на проведення торжества в підприємстві громадського харчування.

Питання для самоперевірки

1. Методика розрахунку чисельності обслуговуючого персоналу для банкету за столом.
2. Особливості організації підготовки до банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
3. Особливості організації проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
4. Особливості організації підготовки банкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
5. Особливості організації проведення банкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ №7 ОРГАНІЗАЦІЯ ДИПЛОМАТИЧНОГО ПРИЙОМУ

М е т а : закріпити знання, формування здатності проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного та рекреаційного господарства

Студенти повинні:

знати: класифікацію та особливості організації і обслуговування прийомів за протоколом;

вміти: організувати та обслуговувати бенкети-прийоми.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ЗДІЙСНИТИ РОЗРАХУНКИ, ЗМОДЕЛЮВАТИ ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ БЕНКЕТУ- ПРИЙОМУ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Завдання 1. Скласти меню бенкету-прийому за протоколом для 20 гостей.

Завдання 2. Виготовити кувертні картки для запрошених гостей на бенкет- прийом (20 гостей).

Завдання 3. Підібрати та організувати подавання аперитиву на бенкеті – прийомі.

У дипломатичній практиці прийнято класичний варіант сервірування столів на прийомах із розсаджуванням гостей. Стіл розподіляється на куверти. Куверт – відстань між самими крайніми предметами індивідуального сервірування для одного гостя довжина одного куверту залежно від виду прийому, обраного меню знаходиться в межах 0,8-1,2 м, для почесних гостей 1,3-1,5 м.

Кувертні картки вказують місце гостя за столом. Розмір кувертної картки

76*101 мм. Її згинають навпіл і на лицьовій стороні, де надрукований герб України, пишуть ім'я та прізвище.

Першим етапом обслуговування на бенкет-прийомі є подавання аперитиву, яке здійснюється в аванзалі чи в бенкетному залі. Як аперитив пропонують алкогольні та безалкогольні напої. Подавання аперитиву може здійснюватися на окремих столах у залі або ж офіціантами в обнос.

Другий етап обслуговування – безпосереднє обслуговування гостей – здійснюється в бенкетному залі. Офіціанти працюють у парі, розподіляючи між собою роботу. Поведінка офіціантів під час обслуговування регламентується протоколом, відповідає основним правилам гостинності та етикету. Обслуговування гостей здійснюється суворо в секторі, який закріплено за певним офіціантом. Обслуговування починається з почесних гостей і здійснюється праворуч і ліворуч синхронно.

Керування процесом обслуговування здійснює метрдотель.

Найважливіший момент у процесі обслуговування – вхід і вихід офіціантів – має бути синхронним. На бенкет-прийомі страви подають в обнос з багатопорційного блюда з допомогою наборів для перекладання. Третій етап обслуговування – подавання чаю (кави) – обов'язково здійснюється на бенкетах-прийомах із розсаджуванням гостей в іншому приміщенні - у вітальні. Сервування столів і техніка подавання чаю (кави), фруктів, алкогольних напоїв така сама як і на бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.

Самостійна робота

Завдання № 1. Підготовча робота із влаштування прийому: визначення виду прийому, складання списку запрошених осіб, розсилання запрошень

Завдання № 2. Скласти план-схему розміщення гостей за столами на прийомі («Обід» "Сніданок" («Lunch»), "Діловий сніданок" («Business lunch»), "Бокал шампанського" («Couple de champagne») "Обід" («Dinner»), («Dinner-Buffer»), «Вечеря» («Supper»). Чисельність гостей 14 осіб. На прийомі присутні тільки чоловіки, серед яких один почесний гість.

Завдання № 3. Скласти меню прийому (за варіантом завдання 2), вибір варіанта сервірування столів, вибір сценарію обслуговування гостей, підготовка тостів, промов і промов у відповідь.

Завдання № 4. Складання порядку проведення прийому.

Завдання № 5. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.
6. Складання меню бенкету.
7. Таблиці з розрахунками кількості посуду, приборів, столової білизни.
8. Описати операції, які виконувались членами ланок у процесі обслуговування.

Питання для самоперевірки

5. Класифікація дипломатичних прийомів
6. Особливості організації прийомів за протоколом
7. Що таке куверт та кувертна карта?
8. Особливості розсадки гостей на дипломатичних прийомах

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ №8 ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕМАТИЧНОГО БЕНКЕТУ.

М е т а : закріпити знання, формування здатності проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) ресторанного та рекреаційного господарства

Студенти повинні:

знати: класифікацію та особливості організації і обслуговування тематичних бенкетів

вміти: організувати та обслуговувати тематичні бенкети

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ЗДІЙСНИТИ РОЗРАХУНКИ, ЗМОДЕЛЮВАТИ ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕМАТИЧНОГО БЕНКЕТУ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Завдання 1. Скласти меню тематичного бенкету для 55 гостей.

Завдання 2. Розробити схему розсаджування гостей

Завдання 3. Розробити схему попереднього сервірування столів

Завдання 4. Розрахувати кількість офіціантів. Зробити замовлення на посуд

Завдання 5. Розробити алгоритм обслуговування гостей стравами та напоями

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.
6. Складання меню бенкету.
7. Таблиці з розрахунками кількості посуду, приборів, столової білизни.
8. Описати операції, які виконувались членами ланок у процесі обслуговування.

Питання для самоперевірки

9. Особливості організації тематичних бенкетів
10. Особливості розсадки гостей

Лабораторна робота №9.

СКЛАДАННЯ МЕНЮ СІДАНКІВ У ГОТЕЛІ ВІДПРАЦЮВАННЯ "ROOM SERVICE".

М е т а : закріплення знань, формування здатності організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

У результаті проведення практичної роботи студенти повинні:

знати:

- Класифікацію і основні типи харчування у закладах ресторанного господарства відповідно до категорії готелю.
- Форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах.

- Організацію сніданків у готелі.
- Види сніданків у готелі
- Асортимент міні-бару і вимоги до його організації.

вміти:

- Організовувати обслуговування за типом "шведського стола" та "шведської лінії".
- Організовувати обслуговування в номерах готелів.
- Організовувати роботу "Room service" та «Mini-Bar».

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА:

- 1. ЗДІЙСНИТИ РОЗРАХУНКИ, ЗМОДЕЛЮВАТИ ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ СНІДАНКУ У ГОТЕЛІ .**
- 2. МОДЕЛЮВАННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В НОМЕРАХ ГОТЕЛЮ**
- 3. МОДЕЛЮВАННЯ РОБОТИ "ROOM SERVICE"**

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Заняття проводять за типом ділової гри, по підгрупах, які розподіляють на ланки. Кожна ланка виконує зазначені види робіт.

При підготовці до заняття студенти складають меню сніданку, меню "ROOM SERVICE", відповідно до якого потім послідовно і детально описують операції процесу обслуговування.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.
6. Складання меню сніданку
7. Таблиці з розрахунками кількості посуду, приборів, столової білизни.
8. Описати операції, які виконувались членами ланок у процесі обслуговування.

Питання для самоперевірки

1. Охарактеризувати види сніданків в готелі
2. Охарактеризувати основні типи харчування у закладах ресторанного господарства відповідно до категорії готелю.
3. Охарактеризувати асортимент міні-бару і вимоги до його організації

Лабораторне заняття №10.

Організація виїзного бенкету

М е т а : закріплення знань, формування здатності проєктувати технологію послуги кейтерингу

Студенти повинні:

знати:

10. класифікацію кейтерингового обслуговування та послуг.
11. кейтерингові служби закладів ресторанного господарства
12. функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

вміти: організувати та обслуговувати виїзні бенкети.

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: ПРОЕКТУВАННЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ВИЇЗНОГО БЕНКЕТУ, СКЛАДАННЯ МЕНЮ ТА МЕНЮ-ЗАМОВЛЕННЯ БЕНКЕТУ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

Заняття проводиться як конкурс на кращий проєкт, кожен студент розробляє та захищає свій проєкт технології послуги кейтерингу, а після захисту усіх проєктів здійснюється колективне обговорення та обрання переможців.

2. Моделювання підготовки виїзного бенкету

Після прийняття замовлення і погодження місця та часу проведення заходу менеджер завчасно виїжджає на зазначене місце. Там він повинен вирішити наступні питання:

- 1) Визначити межі території, будівлі, відведені під організацію свята.
- 2) Визначити місця розміщення бенкетних столів, розробити план-схему.
- 3.) Узгодити питання водозабезпечення, електропостачання, кондиціонування тощо.
- 4) Узгодити питання аварійних виходів, пожежної та екологічної безпеки.
- 5) Вирішити питання розташування на місці проведення заходу приміщень для персоналу, доготівельних приміщень тощо.

2. Написання сценарію підготовчих робіт та самого свята із зазначенням часу виконання операції.

3. Складання меню та меню-замовлення виїзного бенкету

4. Складання план-схеми сервірування бенкетних столів, на якій вказується розміщення столового посуду, страв, декорацій тощо.

5. Моделювання процесу обслуговування гостей

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Порядок проведення роботи.
5. Короткий зміст роботи з виконанням зазначених завдань.
6. Сценарію підготовчих робіт та самого свята із зазначенням часу виконання операції.
6. меню виїзного бенкету
7. Таблиці з розрахунками кількості посуду, приборів, столової білизни.
8. План-схему сервірування бенкетних столів
9. Описання операцій, які виконувались членами ланок у процесі обслуговування.

Питання для самоперевірки

9. Класифікація кейтерингового обслуговування та послуг.
10. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.
11. Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування.
12. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії.

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ №11.

РОЗРОБКА МЕНЮ ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.

ПРОЄКТУВАННЯ ПОСЛУГ

М е т а : закріплення знань, формування здатності організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) швидкого обслуговування

Студенти повинні:

знати:

- вимоги до закладів швидкого обслуговування.
- особливості меню закладів швидкого обслуговування.

-особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

вміти: проєктувати послуги у закладах швидкого обслуговування

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: РОЗРОБИТИ КОНЦЕПЦІЮ ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, РОЗРОБИТИ МЕНЮ ТА СПРОЄКТУВАТИ ПОСЛУГИ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Опис концептуальної ідеї закладу швидкого обслуговування

Тут повинні бути описані

- тип закладу,
- цінова категорія,
- тип кухні і обслуговування,
- особливості інтер'єру,
- конкурентні переваги;
- меню;

2. Обґрунтувати вибір місця розташування закладу обраної концепції

3. Розробити структуру послуг закладу

4. Презентація роботи в групі

5. Підведення підсумків заняття

Заняття проводиться як конкурс на кращий проєкт, кожен студент розробляє та захищає свою концепцію закладу швидкого обслуговування, його меню та структуру послуг, а після захисту усіх проєктів здійснюється колективне обговорення та обрання переможців.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть вимоги до закладів швидкого обслуговування.
2. Охарактеризуйте особливості меню закладів швидкого обслуговування.
3. Охарактеризуйте особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Опис концептуальної ідеї закладу

5. Обґрунтування вибору місця розташування закладу

6. Структуру послуг закладу

Висновки

Лабораторне заняття №12.

Моделювання обслуговування пасажирів на водному транспорті.

М е т а : закріплення знань, формування здатності організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг пасажиром на водному транспорті

Студенти повинні:

знати:

- вимоги до обслуговування пасажирів на водному транспорті.
- особливості меню закладів ресторанного господарства на водному транспорті.
- особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.

вміти: проєктувати послуги у закладах ресторанного господарства на водному транспорті

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: РОЗРОБИТИ КОНЦЕПЦІЮ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ВОДНОМУ ТРАНСПОРТІ, СПРОЄКТУВАТИ ПОСЛУГИ

ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Опис концептуальної ідеї

Тут повинні бути описані

- тип закладу,
- цінова категорія,
- тип кухні і обслуговування,
- особливості інтер'єру,
- конкурентні переваги;
- меню;

2. Розробити структуру послуг закладу

3. Презентація роботи в групі

4. Підведення підсумків заняття

Заняття проводиться як конкурс на кращий проєкт, кожен студент розробляє та захищає свою концепцію закладу, його меню та структуру послуг, а після захисту усіх проєктів здійснюється колективне обговорення та обрання переможців.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть вимоги до закладів ресторанного господарства на водному транспорті.
2. Охарактеризуйте особливості меню закладів ресторанного господарства на водному транспорті.
3. Охарактеризуйте особливості надання послуг у закладах ресторанного господарства на водному транспорті.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Опис концептуальної ідеї закладу
5. Структуру послуг закладу

Висновки

Лабораторне заняття №13.

Моделювання обслуговування пасажирів на авіатранспорті.
Аналіз бортового харчування відомих авіаліній

М е т а : закріплення знань, формування здатності організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг пасажирів на авіатранспорті

Студенти повинні:

знати:

- Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака.
- Класифікація бортового харчування.
- Особливості організації виробничих процесів підприємства харчування, яке обслуговує авіарейси.
- Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням.

12. Вимоги контролю якості продукції, яка постачається на борт літака

вміти: проєктувати послуги харчування для пасажирів на авіатранспорті

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: РОЗРОБИТИ МОДЕЛЬ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ НА АВІАТРАНСПОРТІ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

- 1. Розробити модель обслуговування пасажирів на авіатранспорті**
- 2. Аналіз бортового харчування відомих авіаліній**
- 3. Презентація роботи в групі**
- 4. Підведення підсумків заняття**

Заняття проводиться як конкурс на кращий проєкт, кожен студент розробляє та захищає розроблену модель, а після захисту усіх проєктів здійснюється колективне обговорення та обрання переможців.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть вимоги до організації бортового харчування на авіатранспорті .
2. Охарактеризуйте особливості меню бортового харчування.
3. Охарактеризуйте особливості надання послуг харчування на авіатранспорті
4. Опишіть порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням.

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Розроблену модель
5. Таблицю аналіз бортового харчування відомих авіаліній

Висновки

Лабораторне заняття №14.

МОДЕЛЮВАННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ НА ЗАЛІЗНИЧНОМУ ТА АВТОТРАНСПОРТІ.

М е т а : закріплення знань, формування здатності організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здатність проєктувати сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг пасажирів на залізничному та автотранспорті

Студенти повинні:

знати:

Склад устаткування купе-буфетів та вагонів-ресторанів.

Асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів.

Порядок підготовки до рейсу.

Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах та автовокзалах.

Особливості організації харчування пасажирів залізничного та автотранспорту.

вміти: проєктувати послуги харчування для пасажирів на залізничному та автотранспорті

ПРАКТИЧНА ЗАДАЧА: СПРОЄКТУВАТИ ПОСЛУГИ ДЛЯ ПАСАЖИРІВ НА ЗАЛІЗНИЧНОМУ ТА АВТОТРАНСПОРТІ

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Розробити асортимент товарів купе-буфету та вагона-ресторана
2. Розробити структуру послуг для пасажирів на автотранспорті
3. Презентація роботи в групі
4. Підведення підсумків заняття

Заняття проводиться як конкурс на кращий проєкт, кожен студент розробляє та захищає проєкт, а після захисту усіх проєктів здійснюється колективне обговорення та обрання переможців.

Питання для самоперевірки

1. Вкажіть вимоги до організації харчування на залізничному та автотранспорті.
2. Охарактеризуйте асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів
3. Охарактеризуйте особливості надання послуг харчування на залізничному та автотранспорті

4. Опишіть типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах та автовокзалах

Оформлення звіту

По закінченні заняття оформляють звіт. У протокол записують:

1. Дату заняття.
2. Тему заняття.
3. Мету заняття.
4. Розроблений асортимент товарів купе-буфету та вагона-ресторана
5. Структуру послуг для пасажирів на автотранспорті

Висновки

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Розрахунково-графічна робота (РГР) виконується з метою закріплення, поглиблення і узагальнення знань, отриманих студентами за час навчання та набуття практичних навичок їх застосування при вирішенні завдань з управління в індустрії гостинності. **За змістом індивідуальні завдання** є письмовою формою самостійної роботи студентів, які, спираючись на теоретичні знання дисципліни, розробляють план, використовують літературу з теми, здійснюють відповідні розрахунки і оформляють роботу за відповідними вимогами. Розрахунково-графічну роботу студент виконує індивідуально або в групі з 2-3 осіб. Розрахунково-графічна робота складається з: титульного аркуша, змісту, вступу, основної частини,

висновків, списку літератури, додатків.Формою підсумкового контролю є захист індивідуального завдання.

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (МОДУЛЬ 1)

1. Провести реінжиніринг меню ресторану “Кінза” (Дерібасівська)
2. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі “Лондонська”
3. Провести реінжиніринг меню кафе сімейного типу “Поляна казок” (Французький бульвар 22)
4. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану готелю «Дюк»
5. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану “Хаджибей”
6. Провести реінжиніринг меню ресторану «ІІ МІО»
7. Провести реінжиніринг меню ресторану «Хмари»
8. Провести реінжиніринг меню кафе “Компот”
9. Провести реінжиніринг меню ресторану ресторану «Тераса»
10. Провести реінжиніринг меню ресторану «Яхта»
11. Провести реінжиніринг меню ресторану “Yug”
12. Провести реінжиніринг меню ресторану “Цирк ”
13. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Атлантик»
14. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Аркадія»
15. Провести реінжиніринг меню ресторану при готелі «Чорне море»
16. Розробити схему послуг ресторану “Кінза” (Дерібасівська)
17. Розробити схему послуг меню ресторану при готелі “Лондонська”
18. Розробити схему послуг кафе сімейного типу “Поляна казок” (Французький бульвар 22)
19. Розробити схему послуг ресторану ресторану готелю «Дюк»
20. Розробити схему послуг ресторану ресторану “Хаджибей”
21. Розробити схему послуг ресторану «ІІ МІО»
22. Розробити схему послуг ресторану «Хмари»
23. Розробити схему послуг кафе “Компот”
24. Розробити схему послуг ресторану ресторану «Тераса»
25. Розробити схему послуг ресторану «Яхта»
26. Розробити схему послуг ресторану “Yug”
27. Розробити схему послуг ресторану “Цирк ”
28. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Атлантик»
29. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Аркадія»
30. Розробити схему послуг ресторану при готелі «Чорне море»

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (МОДУЛЬ 2)

1. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та працівникам аптек Київського району м Одеси мережею ресторанів сім'ї Зарічанських в період воєнного стану з розрахунком раціонів та сировини
2. Організація харчування скомплектованими раціонами військовослужбовців (100 осіб) в період воєнного стану
3. Організація тематичного бенкету до Дня Незалежності України з почесними гостями з дружніх країн (155 осіб)
4. Організація постачання скомплектованих раціонів людям з обмеженими можливостями в період карантину (на 125 осіб) з розрахунком гарячого цеху кафе Компот
5. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та хворим інфекційної лікарні м Одеси мережею ресторанів сім'ї Зарічанських з розрахунком холодного цеху
6. Організація доставки скомплектованих обідів медикам та хворим інфекційної лікарні м Одеси мережею ресторанів Савелія Лібкіна з розрахунком раціонів та сировини
7. Організація постачання скомплектованих раціонів соціально незахищеним пенсіонерам в період воєнного стану (на 100 осіб) з розрахунком сировини
8. Організація харчування скомплектованими раціонами медиків (100 осіб) підприємством ресторанного господарства в режимі доставки.
9. Організація бенкету з частковим обслуговуванням за столом на 55 осіб з почесними гостями з Польщі (15 осіб).
10. Організація обслуговування раціональним харчуванням спеціалізованих контингентів он-лайн

рестораном при роботі в режимі доставки

11. Організація бенкету-фуршету в ресторані при готелі “Брістоль” в честь відкриття консульства
12. Організація дитячого дня народження на 15 осіб в кафе сімейного типу “Поляна казок” (Французький бульвар 22)
13. Організація бенкету-фуршету на 77 осіб в ресторані при готелі “Лондонська”
14. Організація бенкету до дня народження на 24 особи (ювілей 25 років) з обґрунтуванням вибору закладу в м.Одеса
15. Організація роботи овочевого цеху кафе на 105 осіб при перепрофілюванні в їдальню та роботу в режимі доставки на період карантину
16. Організація бенкету на 22 особи до дня народження в ресторані “Кінза” (Дерibasівська)
17. Організація заходу з приводу презентації нового меню закладу
18. Організація тематичної молодіжної вечірки до дня народження в ресторані “Хаджибей”
19. Організація роботи заготівельного цеху кафе на 60 осіб при перепрофілюванні в їдальню та роботу в режимі доставки на період карантину
20. Розробка концепції ресторану при курортному готелі з впровадженням інноваційних технологій обслуговування
21. Організація дитячої вечірки до дня народження (7 років) на 25 осіб в клубі “Папашон”
22. Організація тематичного бенкету (дитячий день народження- 10 років) на 25 осіб у закладі ресторанного господарства м.Одеси.
23. Організація сніданків в готелях сімейного типу м.Одеси.
24. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 36 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи).
25. Організація дипломатичного прийому на 75 осіб (вечеря) в готелі «Bristol».
26. Організація дипломатичного прийому на 125 осіб (вечеря) в готелі «Лондонська».
27. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 45 особи (ювілей 35 років) у закладі ресторанного господарства (ресторан «Хмари»).
28. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 45 осіб з почесними гостями з Франції (4 особи)
29. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 36 осіб з почесними гостями з Італії (4 особи).
30. Організація бенкету з повним обслуговуванням за столом на 24 особи з почесними гостями з Британії (6 осіб).
31. Організація бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами на 30 осіб (ювілей 45 років) у закладі ресторанного господарства (ресторан «Хмари»).
32. Організація весільного бенкету на 25 осіб в ресторані «Хмари»
33. Організація весільного бенкету на 55 осіб в готелі «Bristol»
34. Адаптація ресторанів до умов воєнного стану (на прикладі ресторану готелю «Дюк»
35. Адаптація ресторанів до умов воєнного стану (на прикладі ресторану готелю «ІІ МІО»
36. Адаптація закладів ресторанного господарства до умов воєнного стану (на прикладі кафе «Компот»
37. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 24 особи з почесними гостями з Німеччини (6 осіб) -готель «Bristol»..
38. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Німеччини (6 осіб) – готель «Bristol».
39. Організація благодійного балу в готелі «Bristol» (150 осіб).
40. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 15 осіб з почесними гостями з Британії (5 осіб) – готель «Bristol».
41. Організація бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з почесними гостями з Британії (8 осіб) – готель «Bristol».
42. Організація весільного бенкету на 30 осіб з обґрунтуванням вибору закладу в м.Одеса
43. Організація весільного бенкету на 30 осіб в бенкетному домі «Ренесанс»
44. Організація весільного бенкету на 30 осіб в ресторані «Хмари»
45. Організація весільного бенкету на 50 осіб в ресторані «Хмари»
46. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 16 осіб з почесними гостями з Британії (7 осіб) в ресторані «Хмари»
47. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з почесними гостями з Польщі (5 осіб) в ресторані «Хмари»

- [illegible]

- Молдови(15 осіб) в ресторані «Кораблик»
78. Організація весільного бенкету на 15 осіб в ресторані «Кораблик»
 79. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 18 осіб з гостями з Франції (5 осіб) та Італії (4 особи) -ресторан «Кораблик»
 80. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з гостями з Німеччини (3 особи) та Франції (Зособи) - ресторан «Кораблик»
 81. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 9 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та Польщі(Зособи) - ресторан «Кораблик»
 82. Організація весільного бенкету на 55 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
 83. Організація весільного бенкету на 45 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
 84. Організація весільного бенкету на 65 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
 85. Організація весільного бенкету на 35 осіб з вибором залу в бенкетному домі «Ренесанс»
 86. Організація кави-брейк на конференції (55 осіб)
 87. Організація сніданків в готелі «Bristol».
 88. Організація сніданків в готелі «Дюк».
 89. Структура послуг ресторану в умовах воєнного стану (на прикладі ресторану «Хмари»)
 90. Структура послуг ресторану в умовах воєнного стану (на прикладі ресторану «Yug»)
 91. Структура послуг закладу ресторанного господарства в умовах воєнного стану (на прикладі кафе «Компот»)
 92. Організація доставки закладами ресторанного господарства в умовах воєнного стану
 93. Впровадження нових послуг закладами ресторанного господарства Одеси в умовах воєнного стану
 94. Організація весільного бенкету на 15 осіб в ресторані «Тераса»
 95. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 28 осіб з гостями з Франції (5 осіб) та Італії (4 особи) -ресторан «Тераса»
 96. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 12 осіб з гостями з Німеччини (3 особи) та Франції (Зособи) - ресторан «Тераса»
 97. Організація бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами на 9 осіб з почесними гостями з Молдови (5 осіб) та По льщі(3 особи) - ресторан «Тераса»
 98. Організація бенкету до ювілею на 25 осіб в ресторані «Тераса»
 99. Організація бенкету до ювілею на 25 осіб в ресторані «Яхта»
 100. Організація весільного бенкету на 35 осіб в ресторані «Яхта»

ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ (МОДУЛЬ 3)

1. Організація роботи кондитерського цеху кафе «Компот» з реінжинірингом меню.
2. Розробка концепції он-лайн ресторану на 156 місць з розрахунком гарячого цеху.
3. Розробка концепції ресторану на 68 місць при курортному готелі в м Одеса з розрахунком холодного цеху.
4. Організація роботи рибного цеху ресторану морепродуктів в м Одеса з концепцією «Слоу фуд» на 95 місць.
5. Організація роботи кафе «Компот» в режимі доставки (на 115 осіб) з розрахунком гарячого цеху.
6. Організація роботи холодного цеху їдальні на 125 осіб при курортному готелі.
7. Організація роботи м'ясного цеху ресторану на 95 місць в м. Одеса.
8. Розробка концепції кафе-кондитерська на 62 місця з розрахунком кондитерського цеху.
9. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 105 місць в м. Одеса.
10. Організація роботи холодного цеху ресторану на 115 місць в м. Одеса.
11. Розробка концепції дитячого кафе на 65 місць з розрахунком гарячого цеху.
12. Розробка концепції заміського ресторану на 108 місць з розрахунком холодного цеху.
13. Розробка концепції заміського ресторану на 115 місць з розрахунком гарячого цеху.
14. Розробка концепції комбінату напівфабрикатів з розрахунком м'ясного цеху.
15. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 112 місць з розрахунком гарячого цеху.
16. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 117 місць з розрахунком холодного цеху.
17. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в історичному центрі м.Одеса (вул. Дерибасівська) на 65 місць з розрахунком гарячого цеху.
18. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в районі Аркадія м.Одеса на 165 місць з розрахунком холодного цеху.

19. Розробка концепції ресторану на 78 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок овочевого цеху).
20. Розробка концепції ресторану на 108 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок гарячого цеху).
21. Реінжиніринг меню ресторану «Олександрівський» м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
22. Реінжиніринг меню ресторану «Тераса» м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
23. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 111 місць з розрахунком гарячого цеху.
24. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 112 місць з розрахунком холодного цеху.
25. Розробка концепції спеціалізованого ресторану (рибний ресторан) в Київському районі м.Одеса на 124 місця з розрахунком рибного цеху.
26. Розробка концепції вегетаріанського ресторану в м.Одеса на 55 місць з розрахунком холодного цеху.
27. Розробка концепції спеціалізованого кафе на 75 місць в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
28. Розробка концепції дієтичної їдальні на 155 місць при курортному готелі в м.Одеса з розрахунком м'ясного цеху.
29. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 77 місць з розрахунком гарячого цеху.
30. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 107 місць з розрахунком кондитерського цеху.
31. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 115 місць з розрахунком холодного цеху.
32. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 155 місць в м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.
33. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 175 місць в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
34. Розробка концепції дієтичної їдальні на 175 місць при курортному готелі з розрахунком гарячого цеху.
35. Розробка концепції закладу харчування при міні-готелі на 15 номерів в м.Одеса.
36. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 115 місць з розрахунком гарячого цеху.
37. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 85 місць з розрахунком гарячого цеху.
38. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 85 місць з розрахунком холодного цеху.
39. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
40. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 45 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
41. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
42. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 45 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
43. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
44. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 25 номерів в м.Одеса з розрахунком овочевого цеху.
45. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
46. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 65 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
47. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 75 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
48. Розробка концепції кафе здорового харчування на 55 місць з розрахунком гарячого цеху.
49. Розробка концепції кафе здорового харчування на 58 місць з розрахунком холодного цеху.
50. Розробка концепції кафе здорового харчування на 54 місця з розрахунком холодного цеху.
51. Організація роботи гарячого цеху кафе Компот (мережа ресторанів Савелія Лібікіна) з впровадженням дієтичного меню.
52. Розробка концепції он-лайн ресторану на 135 місць з розрахунком гарячого цеху.
53. Розробка концепції ресторану на 58 місць при курортному готелі в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.

54. Організація роботи рибного цеху ресторану морепродуктів в м. Одеса з концепцією «Слоу фуд» на 105 місць.
55. Організація роботи кафе «Компот» в режимі доставки (на 85 осіб) з розрахунком холодного цеху.
56. Організація роботи холодного цеху їдальні на 115 осіб при курортному готелі.
57. Організація роботи м'ясного цеху ресторану на 105 місць в м. Одеса.
58. Розробка концепції кафе-кондитерська на 55 місць з розрахунком кондитерського цеху.
59. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 116 місць в м. Одеса.
60. Організація роботи холодного цеху ресторану на 117 місць в м. Одеса.
61. Розробка концепції дитячого кафе на 85 місць з розрахунком гарячого цеху.
62. Розробка концепції заміського ресторану на 118 місць з розрахунком холодного цеху.
63. Розробка концепції заміського ресторану на 58 місць з розрахунком гарячого цеху.
64. Розробка концепції комбінату напівфабрикатів з розрахунком м'ясного цеху.
65. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 55 місць з розрахунком гарячого цеху.
66. Розробка концепції ресторану локальної кухні на 65 місць з розрахунком холодного цеху.
67. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в історичному центрі м.Одеса (вул. Дерибасівська) на 75 місць з розрахунком гарячого цеху.
68. Розробка концепції закладу ресторанного господарства в районі Аркадія м.Одеса на 185 місць з розрахунком холодного цеху.
69. Розробка концепції ресторану на 108 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок овочевого цеху).
70. Розробка концепції ресторану на 114 місць в м. Одеса з впровадженням здорового харчування (розрахунок гарячого цеху).
71. Реінжиніринг меню ресторану «Олександрівський» м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
72. Реінжиніринг меню ресторану «Тераса» м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
73. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 155 місць з розрахунком гарячого цеху.
74. Розробка концепції спеціалізованого ресторану в Київському районі м.Одеса на 87 місць з розрахунком холодного цеху.
75. Розробка концепції спеціалізованого ресторану (рибний ресторан) в Київському районі м.Одеса на 75 місць з розрахунком рибного цеху.
76. Розробка концепції вегетаріанського ресторану в м.Одеса на 75 місць з розрахунком холодного цеху.
77. Розробка концепції спеціалізованого кафе на 85 місць в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
78. Розробка концепції дієтичної їдальні на 185 місць при курортному готелі в м.Одеса з розрахунком м'ясного цеху.
79. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 87 місць з розрахунком гарячого цеху.
80. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 117 місць з розрахунком кондитерського цеху.
81. Розробка концепції дитячого кафе в м.Одеса на 125 місць з розрахунком холодного цеху.
82. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 165 місць в м. Одеса з розрахунком гарячого цеху.
83. Розробка концепції кафе швидкого харчування на 115 місць в м. Одеса з розрахунком холодного цеху.
84. Розробка концепції дієтичної їдальні на 135 місць при курортному готелі з розрахунком гарячого цеху.
85. Розробка концепції закладу харчування при міні-готелі на 14 номерів в м.Одеса.
86. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 95 місць з розрахунком гарячого цеху.
87. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 75 місць з розрахунком гарячого цеху.
88. Розробка концепції студентського кафе в МГУ на 65 місць з розрахунком холодного цеху.
89. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 55 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
90. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 46 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
91. Розробка концепції закладу харчування при готелі на 56 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
92. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 25 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.

93. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 35 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
94. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 15 номерів в м.Одеса з розрахунком овочевого цеху.
95. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 37 номерів в м.Одеса з розрахунком гарячого цеху.
96. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 67 номерів в м.Одеса з розрахунком холодного цеху.
97. Розробка концепції закладу харчування при сімейному готелі на 77 номерів в м.Одеса з розрахунком м'ясо-рибного цеху.
98. Розробка концепції кафе здорового харчування на 57 місць з розрахунком гарячого цеху.
99. Розробка концепції кафе здорового харчування на 59 місць з розрахунком холодного цеху.
100. Розробка концепції кафе здорового харчування на 56 місць з розрахунком холодного цеху.

ПИТАННЯ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗА МОДУЛЕМ 1

1. Охарактеризуйте загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства.
2. Охарактеризуйте ресторанне господарство як вид економічної діяльності.
3. Тенденції розвитку ресторанного господарства.
4. Фактори, які впливають на вибір концепції закладу.
5. Мережа закладів ресторанного господарства. Ресторанні мережі, їх. характеристика та тенденції розвитку в Україні та у світі.
6. Характеристика вітчизняних і закордонних ресторанних мереж.
7. Характеристика закладів ресторанного господарства та їх класифікація відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
8. Базові засади розроблення концепції закладів ресторанного господарства. Формати закладів ресторанного господарства: Haute Cuisine, Fast Casual, Casual Dining, Quick Service Restaurant, Fine Dining, Fast food, Street food.
9. Моноформатні заклади, концепції: food-трек, гурме Fast food, локальні ресторації, анти-кафе, smart cafe. Крафтові заклади ресторанного господарства: міні-броварні, крафтові кафе-пекарні, сироварні.
10. Адаптація закладів ресторанного бізнесу в період пандемії COVID 19 та умов воєнного стану.
11. Основні поняття та терміни у сфері послуг: послуга, надання послуги, споживач послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, тощо.).
12. Послуги закладів ресторанного господарства, їхня класифікація.
13. Зміна структури послуг закладів ресторанного господарства в умовах карантину та в умовах воєнного стану: діджиталізація послуг, безконтактні технології, онлайн ресторани, доставка їжі - додатки-сервіси Glovo, Raketa, Uber Eats; глобалізація.
14. Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками.
15. Еволюція і тенденції розвитку меню, сучасні очікування та уподобання споживачів закладів ресторанного господарства в умовах пандемії та військового стану.
16. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.
17. Вимоги до створення меню. Фактори, що впливають на його складання в закладах ресторанного господарства.
18. Вимоги до створення основних видів меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

19. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Характеристика приміщень в яких здійснюється процес обслуговування споживачів.
20. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них; способи розміщення меблів у залах. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів.
21. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення. Основні й допоміжні прибори.
22. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування і обслуговування офіціантами.
23. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Види сервірування та їх характеристика.
24. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.
25. Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам, професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи.
26. Послідовність і загальні правила подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами.
27. Асортимент холодних страв і закусок. Правила подавання холодних страв і закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних холодних страв і закусок.
28. Асортимент гарячих закусок. Правила подавання гарячих закусок: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних гарячих закусок.
29. Асортимент і правила подавання супів: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних супів.
30. Асортимент і правила подавання основних гарячих страв: послідовність подавання; температурний режим; посуд та набори техніка подавання основних гарячих страв в однопорційному та багатопорційному посуді. Правила подавання окремих національних основних гарячих страв. Правила порціонування основних гарячих страв у присутності гостя і подавання їх до столу.
31. Види алкогольних напоїв, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства.
32. Міцні алкогольні напої, які пропонуються споживачам у закладах ресторанного господарства. Правила подавання та дегустації міцних алкогольних напоїв. Температура подавання міцних алкогольних напоїв.
33. Класифікація та правила подавання вин
34. Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії.
35. Асортимент гарячих і холодних напоїв власного виробництва.
36. Правила подавання гарячих і холодних напоїв власного виробництва: послідовність подавання; температурний режим; посуд і набори, техніка подавання в однопорційному і багатопорційному посуді.
37. Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика. Додаткові послуги ресторану, їх класифікація.
38. Вимоги до закладів швидкого обслуговування. Особливості меню закладів швидкого обслуговування. Особливості надання послуг у закладах швидкого обслуговування.
39. Сутність кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

40. Фудінг та його різновиди. Місця здійснення процесів із фудінгу. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів.
41. Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».
42. Принципи побудови та роботи фудкортів. Планування зони фудкорта - лінійне планування. Кільцеве планування зони фудкорта. Острівне планування зони фудкорта. Особливості обслуговування гостей.

ПИТАННЯ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗА МОДУЛЕМ 2

1. Класифікація бенкетів. Структура підготовчої роботи з організації обслуговування бенкетів. Прийом замовлення на проведення бенкету Підготовка до проведення бенкету
2. Особливості меню бенкету-фуршету. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти розташування бенкетних столів. Варіанти сервіровки столів склом.
3. Бенкет-коктейль. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Правила подавання страв.
4. Особливості меню, сервірування бенкету за типом шведського столу. Особливості подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету за типом «шведського столу»
5. Характеристика меню сніданку, обіду, вечері бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
6. Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей. Прийоми обслуговування гостей при подаванні страв та напоїв.
7. Особливості меню, сервірування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
8. Особливості подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
9. Бенкет-чай, бенкет-кава. Вимоги до інтер'єру приміщення, меблів, посуду, обслуговуючого персоналу. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, організації обслуговування учасників бенкету.
10. Особливості організації та проведення тематичних бенкетів: весільного бенкету; хрещення; повноліття; новорічного свята
11. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування. Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря" та інші прийоми (залежно від мети).
12. Підготовча робота із влаштування прийому: визначення виду прийому, складання списку запрошених осіб, розсилання запрошень, складання плану-схеми розміщення гостей за столами (на певні види прийомів), підготовка приміщення, вибір варіанта розміщення меблів у залі, вибір варіанта розсаджування гостей, вибір варіанта підготовки та оформлення приміщень до обслуговування; складання меню, карти вин і аперитиву для бенкету-прийому; вибір варіанта сервірування столів, вибір сценарію обслуговування гостей, підготовка тостів, промов і промов у відповідь, складання порядку проведення прийому.
13. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.
14. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей. Меню дитячих закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування меню в закладах ресторанного господарства. Організація дитячого дозвілля
15. Класифікація та вимоги до організації івентів. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями. Організація харчування на виставках та ярмарках. Обслуговування учасників спортивних змагань
16. Загальні вимоги до харчування робітників і службовців. Організація обслуговування зосереджених та розосереджених споживачів. Організація дієтичного харчування. Порядок та регулювання

надання послуг з харчування в навчальних закладах. Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції. Організація харчування в школах та університетах

17. Види закладів ресторанного господарства у підприємствах готельного господарства.
18. Класифікація і основні типи харчування у закладах ресторанного господарства відповідно до категорії готелю. Форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах.
19. Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних підприємств.
20. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів.
21. Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню. Особливості організації і обслуговуванні по типу "шведського стола" та "шведської лінії".
22. Організація обслуговування в номерах готелів. Організація роботи "Room service". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації. Організація «Щасливої години для наших гостей».
23. Особливості організації харчування пасажирів водного транспорту
24. Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування. Особливості організації виробничих процесів підприємства харчування, яке обслуговує авіарейси. Порядок наземного обслуговування повітряного судна при забезпеченні його пасажирів харчуванням. Контроль за якістю продукції, яка постачається на борт літака.
25. Організація харчування на залізничних вокзалах. Склад устаткування купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Асортимент товарів купе-буфетів та вагонів-ресторанів. Порядок підготовки до рейсу. Основні типи підприємств ресторанного господарства при аеровокзалах та їх місткість. Типи підприємств ресторанного господарства на автовокзалах.

ПИТАННЯ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗА МОДУЛЕМ 3

1. Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Фактори, що впливають на формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства
3. Характеристика й види моделей виробничого процесу. Особливості виробничого процесу залежно від функцій, які виконують заклади ресторанного господарства.
4. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх взаємозв'язок.
5. Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Типова структура, призначення та організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень.
6. Напрями в організації роботи й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "free flow system", торговельних центрів тощо).
7. Інноваційна діяльність у ресторанному бізнесі.
8. Організаційна характеристика виробничої програми закладу ресторанного господарства та порядок її складання. Особливості розроблення денної виробничої програми закладу.
9. Технічна документація, яка регламентує роботу виробництва. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню.
10. Методи визначення потреби закладу у сировині, товарах, напівфабрикатах.
11. Організація продовольчого постачання у заклади ресторанного господарства. Методи розрахунку потреби закладів ресторанного господарства у сировині й напівфабрикатах.
12. Організація закупівлі сировини на загальнодоступних ринках. Інші форми й методи постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.
13. Види й структура складських приміщень. Вимоги до складських приміщень. Класифікація приміщень складської групи.
14. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Призначення і функції експедиції.
15. Види й характеристика закладів ресторанного господарства з централізованим виробництвом напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.).
16. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: овочевого, м'ясного, рибного, птахо-гомілкового.

17. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: м'ясного.
18. Основні принципи організації роботи і робочих місць заготівельних цехів: рибного.
19. Організація випуску кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства із централізованим виробництвом.
20. Кулінарні цехи як структурні підрозділи торговельних закладів (супермаркетів типу «Сільпо», «Велика кишеня», «Метро», фабрик-кухонь, кулінарії тощо). Асортимент напівфабрикатів, структура виробничих приміщень.
21. Основні вимоги до просторового розміщення гарячих цехів. Визначення виробничої програми гарячого цеху. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у гарячому цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентар.
22. Особливості організації робочих місць при виготовленні фірмових страв (страв-гриль, страв на відкритому вогні, хоспер-страв).
23. Характеристика виробничих процесів, які виконуються у цеху. Визначення виробничої програми холодного цеху. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у холодному цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентар.
24. Призначення кондитерського цеху. Класифікація кондитерських цехів за виробничою потужністю і асортиментом продукції, що виготовляється. Вплив асортименту продукції, яка виробляється у кондитерському цеху, на вибір устаткування, виробничого інвентар.
25. Організація роздаткової та приміщень для персоналу. Проектування роботи роздаткової.

ТЕСТИ

ТЕСТИ ДО МОДУЛЮ 1

1. У якому посуді з порцеляни та фаянсу слід подавати супи-пюре?

1. Чашці бульйонній з однією ручкою та блюдцем.
2. Керамічному горщику.
3. Тарілці глибокій столовій.
4. Тарілці глибокій десертній.

2. У якому посуді подають чай зелений?

1. Чашках чайних з блюдцем.
2. Піалах.
3. Склянках конусних високих.
4. Чайнику.

3. Якими приборами слід засервірувати стіл, якщо меню включає холодні закуски та гарячі страви з м'яса?

1. Закусочними та столовими.
2. Закусочними та десертними.
3. Столовими та рибними.
4. Фруктовими та столовими.

4. Яким прибором слід споживати салати фруктові, яблука, кавуни?

1. Закусочним.
2. Десертним.

3. Фруктовим.
4. Столовим.

5. Вкажіть температуру подавання холодних страв та закусок:

1. 8-9°C.
2. 10-14°C.
3. 14-18°C.
4. 22-24°C.

6. Вкажіть які страви краще подавати у порційній сковорідці:

1. Антрекот.
2. Солянку м'ясну.
3. Биточки по-київськи.
4. Рибу по-польськи.

7. Вкажіть правильний варіант розміщення квадратних столів у торговельному залі ресторану:

1. Рядами паралельно один до одного.
2. По діагоналі в торговельному залі ресторану.
3. Біля стін торговельного залу ресторану.
4. В один ряд по центру торговельного залу ресторану.

8. За чий рахунок відшкодовується вартість столового посуду, що став непридатним у процесі обслуговування (з'явилися тріщини)?

1. За рахунок відвідувача.
2. За рахунок закладу ресторанного господарства списують посуд.
3. За рахунок винного працівника закладу ресторанного господарства.
4. За рахунок бригади офіціантів закладу ресторанного господарства.

9. Ким затверджується графік виходу працівників на роботу в закладі ресторанного господарства?

1. Директором.
2. Інженером-технологом.
3. Завідувачем виробництва.
4. Начальником заготівельного чи доготівельного цеху.

10. Який вид графіка передбачає одночасний початок і закінчення роботи?

1. Лінійний.
2. Стрічковий.
3. Комбінований.
4. Двобригадний.

11. Якими приборами потрібно засервірувати стіл, якщо меню включає холодні закуски овочеві та фрукти?

1. Закусочними та десертними.
2. Закусочними та рибними.
3. Закусочними та фруктовими.
4. Закусочними та столовими.

12. У яких соусниках слід подавати гарячі соуси до страв?

1. Металевих.
2. Порцелянових.
3. Фаянсових.
4. Скляних.

13. Вкажіть температуру, при якій слід подати гарячі солодкі страви:

1. 45 оС.
2. 55 оС.
3. 65 оС.
4. 75 оС.

14. Вкажіть призначення ручників офіціантів:

1. Для використання під час подавання страв.
2. Для полірування посуду.
3. Для витирання посуду та приборів.
4. Для витирання рук.

15. На якій відстані від краю стола потрібно розмістити столові прибори?

1. 2 см.
2. 4 см.
3. 1 см.
4. 5 см.

16. Назвіть посуд для подавання омлету:

1. Горщик керамічний на тарілці підставній.
2. Блюдо порцелянове кругле.
3. Блюдо металеве овальне.
4. Сковорідка на тарілці підставній.

17. При якій температурі потрібно подавати гарячі напої?

1. 65оС.
2. 75оС.
3. 80оС.
4. 85оС.

18. Для виконання замовлення офіціанту на бенкеті слід подавати торт і тістечка. Вкажіть посуд для подачі кондитерських виробів:

1. Чашоподібна ваза.
2. Десертні мілкі тарілки.
3. Овальні блюда.
4. Плоска ваза (плато).

19. Підберіть порцеляновий посуд для подачі кави з молоком:

1. Кавові чашки з блюдечками.
2. Піали.
3. Кружки.
4. Чайні чашки з блюдечками.

20. У ресторані відвідувачі замовили офіціанту коньяк до кави. Вкажіть правильну відповідь щодо подачі напою.

1. Чарка коньячна ємністю 75 см³.
2. Чарка коньячна ємністю 50 см³.
3. Чарка коньячна ємністю 25 см³.
4. Чарка коньячна ємністю 12 см³.

21. Вкажіть металевий посуд для подачі на бенкеті в ресторані раків відварених.

1. Кокільниці.
2. Блюда овальні.
3. Блюда круглі.
4. Вази триярусні із мельхіору.

22. В якій кількості бригадир офіціантів отримусь на зміну скатертини для накривання столів?

1. По дві штуки на кожний стіл торговельного залу і дві – чотири запасні.
2. По три штуки на кожний стіл торговельного залу і дві – чотири запасні.
3. По одній на кожний стіл торговельного залу і дві – чотири запасні.
4. По чотири штуки на кожний стіл торговельного залу і дві – чотири запасні.

23. Вкажіть правильний варіант ситуаційного завдання:

1. Офіціант заніс у зал келихи, що стояли ніжками на підносі.
2. Офіціант заніс у зал келихи, що стояли ніжками на підносі ніжками вгору.
3. Офіціант заніс у зал келихи, що стояли ніжками на підносі. бічними сторонами.
4. Офіціант заніс у зал келихи, що стояли ніжками на підносі, накритому тканинною серветкою, ніжками вгору.

24. Вкажіть правильний варіант вирішення ситуації: у процесі обслуговування з вини відвідувачів побилися дві глибокі толові тарілки. Як слід відшкодувати збитки?

1. Скласти акт бою, втрати посуду і приборів та відшкодувати втрату за рахунок підприємства. Зробити запис про це в журналі обліку столового посуду і приборів.
2. Скласти акт бою, втрати посуду і приборів та відшкодувати втрату за рахунок офіціантів.
3. Скласти акт бою, втрати посуду і приборів та відшкодувати втрату за рахунок відвідувачів. Зробити запис про це в журналі обліку столового посуду і приборів.

4. Скласти рахунок.

25. Який фактор впливає на кількість і назви приборів, що відшкодовуються для сервірування стола?

1. Смак відвідувачів.
2. Тип закладу (підприємства) ресторанного господарства.
3. Меню.
4. Тривалість бенкету (сніданку, обіду та вечері).

26. Який вид сервірування в ресторані виконується до приходу гостей?

1. Попереднє сервірування.
2. Додаткове сервірування.
3. Сервірування до сніданку.
4. Сервірування до обіду.

27. Вкажіть призначення кокільниці:

1. Для подавання юшки з риби.
2. Для подавання гарячих соусів.
3. Для запікання грибів в соусі.
4. Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів.

28. У чому полягає призначення горщиків керамічних великих:

1. Для приготування та подавання фірмових напоїв.
2. Для приготування та подавання гарячих соусів.
3. Для приготування та подавання перших та других страв, борошняних кулінарних страв при гуртовому обслуговуванні.
4. Для приготування та подавання гарячих закусок із м'яса, субпродуктів.

29. На якій відстані від краю стола потрібно розмістити тарілку закусочну або тарілку мілку столову?

1. На відстані 5 см від краю стола.
2. На відстані 2 см від краю стола.
3. На відстані 4 см від краю стола.
4. На відстані 1 см від краю стола.

30. Якими приборами слід сервірувати стіл, якщо у меню включено холодні закуски, гарячі м'ясні страви та десерт:

1. Закусочними, столовими та десертними.
2. Закусочними, десертними та рибними.
3. Столовими та закусочними.
4. Закусочними та десертними.

31. Яка температура подавання гарячих супів?

1. Не менше ніж 55 оС.
2. Не менше ніж 60 оС.
3. Не менше ніж 65 оС.
4. Не менше ніж 75 оС.

32. Вкажіть яку страву доцільно подавати у горщиках:

1. Ескалоп.
2. Печеню по-домашньому.
3. Лангет.
4. Биточки по-селянськи.

33. Яку ложку слід використати для споживання яйця, звареного у “мішечок” що подається в пошотниці?

1. Кавову.
2. Чайну.
3. Десертну.
4. Столову.

34. Хто отримує необхідний для сервірування посуд і прибори столові перед початком роботи?

1. Матеріально-відповідальна особа сервізної.
2. Буфетник.
3. Завідувач виробництва.
4. Метрдотель.

35. Яку столову білизну використовують для полірування посуду?

1. Ручники.
2. Серветки паперові.
3. Рушники.
4. Серветки тканинні.

ТЕСТОВІ ПИТАННЯ ДО МОДУЛЮ 2

1. Яка тривалість бенкет-фуршету?

1. 2-3 години.
2. 1-2 години.
3. 3- 4 години
4. 2,5-3,5 години.

2. Якою може бути кількість учасників бенкет-прийому з повним обслуговуванням офіціантами?

1. Від 8 до 50 осіб.
2. Від 30 до 150 осіб.
3. Від 10 до 100 осіб.
4. Від 5 до 200 осіб.

3. Яка тривалість бенкет-прийому з повним обслуговуванням офіціантами?

1. 10-15 хв.
2. 70-100хв.
3. 50-60 хв.
4. 120 –160 хв.

4. Вкажіть правильний варіант норми обслуговування гостей офіціантами на бенкет-прийомі із повним обслуговуванням офіціантами:

1. На 20-30 гостей потрібно три офіціанти.
2. На 4-5 гостей потрібно три офіціанти.
3. На 12-16 гостей потрібно три офіціанти.
4. На 40-50 гостей потрібно три офіціанти.

5. Де кладеться індивідуальне меню при сервіруванні стола для бенкет-прийому із повним обслуговуванням офіціантами?

1. На закусочний тарілці.
2. На підставній тарілці.
3. Поряд із закусочною тарілкою.
4. За пиріжковою тарілкою.

6. Вкажіть вид бенкету, на якому застосовується кувертна картка:

1. Бенкет-фуршет.
2. Бенкет –чай.
3. Бенкет –коктейль.
4. Бенкет-прийом із повним обслуговуванням офіціантами.

7. Вкажіть вид бенкету, на якому використовуються мілкі столові тарілки як підставні під закусочні та іменні картки:

1. Бенкет –коктейль.
2. Бенкет-фуршет.
3. Бенкет-прийом із повним обслуговуванням офіціантами.
4. Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.

8. Назвіть правильний варіант послідовності сервірування стола для бенкет-фуршету.

1. Тарілки → прибори → серветки → скляний посуд.
2. Скляний посуд → тарілки → прибори → серветки.
3. Серветки → тарілки → прибори → скляний посуд.
4. Прибори → серветки → тарілки → скляний посуд.

9. Для якого бенкету ставляться такі вимоги до порціювання і виробів: вони повинні бути приготовлені дрібними порціями, що полегшує їх споживання (наприклад, тільки виделкою). Замість приборів гостям можна запропонувати пластмасові шпатель, що ставляться на столі у відповідному посуді:

1. Бенкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.
2. Бенкет-прийому із повним обслуговуванням офіціантами.
3. Бенкет-чаю.
4. Бенкет-фуршету.

10. Вкажіть правильний варіант асортименту кулінарної та кондитерської продукції бенкет-фуршету:

1. Солодкі страви (желе, муси, самбуки, креми, збиті вершки, суфле і фрукти), торти, тістечка, печиво, цукерки, горіхи, чай, молоко, варення, мед, тощо.
2. Коктейлі, канапе із різноманітними продуктами, гострі делікатесні вироби, печиво солодке із сиром, риба смажена, м'ясо тушковане і м'ясо відварне.
3. Бутерброди з м'ясною та рибною гастрономією, м'ясопродуктами (язиком, яловичиною відварною, паштетом); профітролі, корзинки, воловини з різноманітними закусками(салатами, паштетом, ікрою, сиром); овочі свіжі натуральні; солодкі страви (збиті вершки, фрукти, цитрусові); борошняні кондитерські вироби та пиріжки.
4. Холодні закуски, суп (прозорий бульйон або суп –пюре) гарячі рибна та м'ясна страви, десерт, біле вино до риби, червоне – до м'яса, шампанське – до десерту.

11. Вкажіть вид дипломатичного прийому: починається пополудні та триває близько однієї години. Влаштовується з нагоди національного свята, приїзду делегації або від'їзду посла. Під час цього прийому подається шампанське; шляхом обнесення подають віскі, вино, джин і горілку. Як закуску можна подавати канапе, сандвічі, горішки та чіпси:

1. Прийом "Чай, кава".
2. Прийом "Коктейль або фуршет".
3. Прийом "Обід".
4. Прийом "Бокал шампанського".

12. З кого починається обслуговування під час організації та проведення офіційного прийому?

1. Із жінки, старшої за віком.
2. Із чоловіка, старшого за віком.
3. Із господині.
4. Зі старшого за рангом гостя.

13. Де ставиться весільний торт на весільному бенкеті?

1. Перед приборами молодих (до запрошення гостей до столу); на столі перед молодими не ставляться а ні закуски, а ні напої.
2. На підсобному столі.
3. У середині весільного стола.
4. Перед приборами батьків молодих.

14. Як обслуговують молодих під час весільного бенкету?

1. Обслуговують офіціантом шляхом обнесення.
2. Обслуговують російським методом (самообслуговування).
3. Обслуговують з візка або приставного столика.
4. Відбувається часткове обслуговування офіціантом.

15. Скільки осіб повинен обслуговувати офіціант під час обслуговування учасників з'їздів, конференцій та фестивалів?

1. Чотири.
2. П'ять.
3. Вісім.
4. Дванадцять.

16. Вкажіть вид обслуговування, коли кожний фуршетний стіл обслуговується трьома офіціантами: перший стежить за поповненням продукції; другий прибирає використаний посуд і прибори та поповнює їх запас; третій проводить розрахунок:

1. Бенкет "Коктейль або фуршет".
2. Весільний бенкет.
3. Новорічний бенкет.
4. Обслуговування учасників конференцій та фестивалів.

17. Якими приборами слід засервірувати стіл для споживання бутербродів, риби соленої?

1. Десертними.
2. Закусочними.
3. Столовими.
4. Рибними.

18. Вкажіть вид бенкету, що влаштовується на дипломатичних прийомах:

1. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.
2. Бенкет за столом із повним обслуговуванням офіціантами.
3. Бенкет-чай.
4. Тематичний бенкет.

19. Вкажіть приміщення для очікування та відпочинку гостей – учасників бенкету:

1. Вестибюль.
2. Гардероб.
3. Бенкетний зал.
4. Аванзал.

20. Де проводиться приймання замовлень на обслуговування в номері готелю?

1. На виробництві (в кухні) ресторану.
2. У поверхових буфетах і безпосередньо в ресторані через чергового адміністратора.
3. У директора ресторану.
4. У директора готелю.

21. Як доставляються в номер готелю гарячі страви та напої?

1. У каструлях та термосах.
2. У порційних тарілках і скляному посуді.
3. У термосах.
4. У закритому посуді.

22. Хто обслуговує споживачів в номерах готелю?

1. Офіціанти.
2. Бармени.
3. Буфетники.
4. Метрдотель.

23. Вкажіть години обслуговування в номері готелю

1. З 7.00 до 13.00.
2. З 17.00 до 24.00.
3. З 6.00 до 24.00.
4. З 7.00 до 23.00.

24. Вкажіть варіант складання серветки тканинної, якою краще засервірувати стіл до сніданку у ресторані при готелі:

1. Валиком.
2. Зайчиком.
3. Тюльпаном.
4. Віялом.

25. Укажіть структуру меню обіду школяра.

1. Закуска, гаряча друга страва, гарячий напій.
2. Солодка страва, кондитерські вироби, гарячий напій.
3. Закуска, перша страва, друга гаряча страва, солодка страва, гарячий напій.
4. Перша страва, закуска, гарячий напій.

26. Які продукти та спеції не слід використовувати при приготуванні страв для дітей?

1. Олію, масло вершкове, бобові, рис, ячмінну крупу.
2. Кукурудзяну крупу, оселедці, м'ясні консерви, оцет, бараняче сало.
3. Гострі приправи, оцет, гірчицю, майонез, синтетичні барвники та ароматизатори, свиняче сало.
4. Вівсяну крупу, сир м'який, бекон, олію оливкову, хліб житній.

27. Яка кількість столового посуду та приборів повинна бути у шкільній їдальні?

1. Не менше двократної кількості на одне місце в їдальні.
2. Не менше трикратної кількості на одне місце в їдальні.
3. Не менше чотирикратної кількості на одне місце в їдальні.
4. Не менше п'ятикратної кількості на одне місце в їдальні.

28. Укажіть метод обслуговування учнів у шкільній їдальні.

1. Часткове обслуговування офіціантами.
2. Самообслуговування.
3. Повне обслуговування офіціантами.
4. Комбіноване обслуговування.

29. Укажіть тип закладу ресторанного господарства при готелі, що здійснює продаж із споживанням на місці обмеженого асортименту холодних страв, бутербродів, напоїв, булочних і кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування.

1. Ресторан.
2. Буфет.
3. Бар.
4. Кафе.

30. Укажіть тип закладу ресторанного господарства, характерний для курортних готелів.

1. Ресторан.
2. Буфет.
3. Бар.
4. Їдальня.

31. Які умови харчування при повному пансіоні?

1. Дворазове харчування (сніданок, вечеря).
2. Одноразове харчування (сніданок).
3. Триразове харчування (сніданок, обід, вечеря).
4. Чотириразове харчування (сніданок, обід, полуденок, вечеря).

32. Які умови харчування при напівпансіоні?

1. Дворазове харчування (сніданок, вечеря).
2. Одноразове харчування (полуденок).
3. Триразове харчування (сніданок, обід, вечеря).
4. Чотириразове харчування (сніданок, обід, полуденок, вечеря).

33. Які бувають сніданки за асортиментом?

1. Європейські або континентальні.
2. Комплексні, розширені, умовно обмежені.
3. Сезонні, місячні.
4. Прискорені, експрес-сніданки.

34. Які бувають сніданки в готелі за часом організації?

1. Сезонні, місячні.

2. Прискорені, експрес-сніданки.
3. Ранні, пізні.
4. Розширені, умовно обмежені.

35. Укажіть асортимент продукції континентального сніданку.

1. Спеціальні хлібобулочні вироби з борошна грубого помелу; вегетаріанський омлет з картоплею та запеченими томатами чи овочами, гарячі овочеві та фруктові страви, гарячі напої, свіжі, фрукти.
2. Молочні та кисломолочні продукти, свіжовипечені хлібобулочні вироби, фруктові страви, фрукти, гарячі напої.
3. Кава, чай, гарячий шоколад, гаряче (холодне) молоко, цукор, вершки, лимон, повидло, джем, мед, свіжовипечені вироби з листкового тіста та хлібобулочні вироби, масл^ вершкове, апельсиновий сік.
4. Страви із зернових, м'ясо, пиріг, омлет, ягоди, фрукти, фруктові соки.

36. Укажіть асортимент продукції пізнього сніданку.

1. Вегетаріанський омлет з картоплею та запеченими томатами чи овочами, гарячі овочеві та фруктові страви, гарячі напої, свіжі фрукти.
2. Чай, кава, шампанське, вино, невеликі холодні закуски, десерти.
3. Булочні вироби, тости, масло вершкове, джем, мед, варення.
4. М'ясні гастрономічні продукти, твердий сир, масло вершкове (маргарин), булочки, супи, гарячі м'ясні страви, джем, гарячі та холодні напої.

37. Який вид сніданку найчастіше використовується при організації харчування в номерах готелів?

1. Континентальний.
2. Американський.
3. Сніданок із шампанським.
4. Експрес-сніданок.

38. На якій лінії самообслуговування кількість та вага порції кожної страви не обмежена для споживача?

1. Лінія прилавків самообслуговування.
2. Шведська лінія.
3. Механізована роздавальна лінія з накопичуваними безперервної дії.
4. Механізована роздавальна лінія періодичної дії.

39. Укажіть прискорений вид харчування.

1. Харчування з повним обслуговуванням офіціантами.
2. Харчування з організацією експрес-обідів.
3. Організація харчування з частковим обслуговуванням

офіціантами за меню з вільним вибором страв.

4. Усі відповіді правильні.

40. Яка форма розрахунку при впровадженні обслуговування - столибуфети?

1. Попередня.
2. З наступним розрахунком.
3. З безпосереднім розрахунком.
4. Саморозрахунок.

41. Як організовують каву-брейк, якщо кількість гостей більше 20?

1. Обслуговування в обиос.
2. За фуршетними столами.
3. За обідніми столами.
4. За буфетною стійкою-прилавком.

42. Які додаткові послуги надаються споживачам при організації “чайного клубу для леді”?

1. Пропонують програму вечорів на місяць з відповідними правилами членства.
2. Пропонують чистку взуття та одягу.
3. Пропонують квитки до театрів та музеїв
4. Продаж тематичного посуду, приборів.

43. Укажіть приблизну структуру асортименту продукції у мінібарі готелю.

1. Мінеральна газована вода, морозиво, желя. самбуки.
2. Сік в асортименті, пиво, крем, морозиво.
3. Солодкі газовані напої, мінеральна газована та дегазована вода, сік, чіпси, горішки, шоколад.
4. Пиво, чіпси, шоколад, сік, фрукти, ягоди, овочеві напівфабрикати, холодні супи.

44. Укажіть послуги готелю за тарифом напівпансіон для іноземних туристів.

1. Розміщення без харчування.
2. Розміщення та сніданок.
3. Розміщення і дворазове харчування: сніданок та обід або вечеря.
4. Розміщення і триразове харчування: сніданок, обід та вечеря.

45. Укажіть послуги готелю за тарифом повний пансіон для іноземних туристів.

1. Розміщення без харчування.
2. Розміщення та сніданок.
3. Розміщення і дворазове харчування: сніданок та обід або вечеря.
4. Розміщення і триразове харчування: сніданок, обід та вечеря.

46. Від яких факторів залежать витрати на харчування іноземних туристів?

1. Від класу туристичних документів.
2. Від кількості туристів у групах.
3. Від сезону заїздів туристів.
4. Від організації прискорених видів харчування у готельних комплексах.

47. У яких закладах ресторанного господарства організовується харчування туристів за здешевленими турами?

1. У ресторанах.
2. У піцеріях.
3. У кафе або їдальнях.
4. У барах.

48. Як розраховуються за харчування туристи, прийняті в умовах кемпінгу?

1. Готівкою.
2. За вексями.
3. Безготівково.
4. За гарантійними листами.

49. Який документ регулює відносини між організаціями ресторанного господарства й туристичною фірмою?

1. Акт на харчування туристів.
2. Лист-призначення.
3. Договір.
4. Заявка.

50. Укажіть за скільки днів до початку обслуговування туристичні фірми надають графіки перебування туристів у заклади ресторанного господарства.

1. За 5 днів.
2. За 10 днів.
3. За 7 днів.
4. За 12 днів.

51. Укажіть термін, за який туристичні фірми направляють замовлення на обслуговування груп туристів.

1. Не пізніше ніж за 4 доби.

2. Не пізніше ніж за 3 доби.
3. Не пізніше ніж за 2 доби.
4. Не пізніше ніж за 1 добу.

52. Укажіть строк, за який туристична фірма подає закладу ресторанного господарства заявку на харчування окремих груп туристів.

1. Не пізніше ніж за 1 добу до початку обслуговування.
2. Не пізніше ніж за 3 доби до початку обслуговування.
3. Не пізніше ніж за 5 діб до початку обслуговування.
4. Не пізніше ніж за 7 діб до початку обслуговування.

53. Як розраховуються за харчування туристи, що мають індивідуальні туристичні документи у закладах ресторанного господарства готелю?

1. Готівкою.
2. Безготівково.
3. Готівкою і кредитними картками.
4. Векселями.

54. Для туристів із якої країни перед десертом слід подавати сир, а після обіду - чорну каву?

1. Угорщини.
2. Фінляндії.
3. Японії.
4. Чехії.

55. Туристам із якої країни можна подавати страви кавказької кухні?

1. Німеччини.
2. Болгарії.
3. Данії.
4. Японії.

56. Які перші страви слід пропонувати туристам із скандинавських країн?

1. Рибні супи, бульйони із пиріжками, кулеб'якою, пельменями, фрикадельками, щі, борні український, солянка м'ясна і рибна збірна, розсольник, сул з домашньою локшиною і куркою.
2. Пюреподібні супи, молочні супи, розсольники, супи з фрикадельками, локшиною.
3. Супи із дичини, овочів; супи з макаронними виробами, супипюре

із м'ясних продуктів; суп-пюре із цвітної капусти.

4. Суп-пюре із зеленого горошку, помідорів, птиці, дичини, суп із квасолі або гороху з грінками, суп селянський.

57. Які другі страви слід рекомендувати туристам із Японії?

1. Риба відварена та смажена з гарніром, короп запечений з грибами у сметанному соусі, біфштекс, антрекот, лангет, ескалоп з овочевим гарніром, шашлик, бефстроганов, котлети по- київськи.

2. Омлети, вареники ліниві, гречану розсипчасту кашу з маслом, страви із сиру.

3. Котлети, биточки, зрази січені, печінку тушковану з кашами; кролик в сметані.

4. Вареники із капустою, картоплею; качку, гуску тушковану з розсипчастою кашею, млинці з печінковим паштетом.

58. Які страви характерні для грецької кухні?

1. Копченості, млинці з ікрою та сметаною
2. Фруктові салати, страви з яєць, суп із сосисками.
3. Голубці з виноградним листям, фаршировані овочі.
4. Десерти зі свіжих фруктів, ягід та плодів, каші із пшеничної крупи, зварені на молоці.

59. Які перші страви слід рекомендувати французам?

1. Бульйони і пюреподібні супи.
2. Розсольники та борщі.
3. Холодні супи.
4. Десертні супи, молочні супи.

60. Укажіть національний німецький напій.

1. Кава чорна з молоком.
2. Пиво.
3. Компот із сухофруктів.
4. Зелений чай.

ТЕСТИ ДО МОДУЛЮ 3

1. В якому цеху проводять обробку м'яса та риби?

- а) холодному;
- б) гарячому ;
- в) м'ясо-рибному;

2. Які страви випускає соусне відділення?

- а) другі страви, гарніри, соуси;
- б) перші страви, десерт, холодні закуски;
- в) другі страви, соуси, кондитерські вироби;

3. В якому цеху виготовляють млинці, вареники, пельмені:

- а) кондитерському цеху;
- б) борошняному цеху;
- в) гарячому;

4. Що з перехованого обладнання не використовується в рибному цеху?

- а) електроплита;
- б) виробничий стіл;
- в) холодильна шафа;

5. Встановіть відповідність між назвою і призначенням цехів на закладах ресторанного господарства:

- | | |
|------------------|-------------------------------------|
| а) овочевий цех; | 1. Виробництво рибних н/ф; |
| б) рибний цех; | 2. Виробництво I, II страв, соусів; |
| в) м'ясний цех; | 3. Виробництво овочевих н/ф; |
| г) гарячий цех; | 4. Виробництво н/ф з птиці; |

6. Встановіть відповідність між обладнанням гарячого цеху та його призначення:

- | | |
|----------------------|---|
| а) котли; | 1. Для приготування шашликів; |
| б) електросковороди; | 2. Для варіння бульйонів і супів; |
| в) жарові шафи; | 3. Для приготування продуктів на пару; |
| г) парові шафи; | 4. Для пасерування і тушкування овочів; |
| д) шашличні печі; | 5. Для приготування запечених страв; |

7. Супове та соусне відділення відноситься до:

- а) холодного цеху;
- б) гарячого цеху;
- в) овочевого цеху;

8. До доготівельних цехів відносяться :

- а) мясо-рибний цех;
- б) гарячий та холодний цех;
- в) овочевий та кондитерський цех ;

9. Перші страви повинні відпускатися з температурою не менше ...:

- а) 75 С;
- б) 80 С;
- в) 70 С;

10. Розмістіть в правильній послідовності операції технологічного процесу в овочевому цеху:

- | | |
|------------------|----|
| А) нарізування; | 1. |
| Б) очищення; | 2. |
| В) сортування; | 3. |
| Г) миття; | 4. |
| Д) очищення; | 5. |
| Е) розфасування. | 6. |

11. Розморожування м'яса, яке надійшло замороженим в м'ясний цех проводиться:

- А) протягом 3-х днів у камерах-дефростерах;
- Б) протягом 3-х годин у камерах-дефростерах;
- В) протягом 12 годин у холодній воді;
- Г) протягом 2-х днів у проточній воді.

12. Встановіть відповідність технологічних ліній при обробці м'яса:

- | | |
|-----------------------------|----|
| А) обсушування; | 1. |
| Б) розморожування; | 2. |
| В) жилкування; | 3. |
| Г) виробництво м'ясних н/ф; | 4. |
| Д) промивання; | 5. |
| Е) зачищення; | 6. |
| Є) обвалювання. | 7. |

13. Розмістіть назви цехів і виробів у відповідності до місця їх приготування.

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| А) м'ясний цех; | 1. Борщ український; |
| Б) супове відділення; | 2. Омлет; |
| В) овочевий цех; | 3. Рибні напівфабрикати; |
| Г) соусне відділення; | 4. М'ясний фарш; |
| Д) рибний цех. | 5. Почищена картопля. |

14. Страви з яєць готують:

- А) в холодному цеху;
- Б) в м'ясному цеху;
- В) в гарячому цеху;
- Г) в кондитерському цеху.

15. Ресторан – це.....?

- А) комфортабельне підприємство харчування, в якому організація харчування поєднується з улаштуванням дозвілля споживачів;
- Б) підприємство харчування, що реалізує широкий асортимент гарячих і холодних напоїв, солодких.

16. В якому цеху готують страви з круп та макаронних виробів?

- А) холодному цеху;
- Б) соусному відділенні;
- В) гарячому цеху;
- Г) суповому відділенні.

17. Де потрібно розмістити мийку столового посуду в закладі ресторанного господарства?

- а). Поряд із гарячим цехом.
- б) Поряд із торговельним залом та сервізною.
- в) Поряд із цехом холодних закусок та роздавальнею.
- г) Поряд із вестибюлем.

18. Скільки ванн встановлюють у мийній для миття столового посуду?

- а) Дві.
- б) Три.
- в) Чотири.
- г) П'ять.

19. Яка температура подавання желе, мусу, крему, самбуку?

- а) 3-5 °С. 3.16-18 °С.
- б) 7-14 °С. 4. 20-22 °С.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. HoReCa. Том 2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312с.
2. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: навч.посібник для студентів вищих навч. закладів. К.: Центр учбової літератури; Інкос, 2015. 279 с.
3. Курсова робота з готельної та ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення : навчальний посібник / О. В.Дишкантюк, Л. А. Тітомир. Одеса : Олді+, 2022. 120 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. К.: Виробництво, 2012. 557 с.
5. Ресторанна справа: Практикум: навчальний посібник / О. В. Дишкантюк, А.В.Марковська. Одеса :Олді+, 2022. – 248 с.
6. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О., Рачковський А.А. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: А.С.К., 2000. 848 с.
7. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. К.: «Кондор». 2011. 506 с.

Законодавчі та нормативні документи

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. К. : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держстандарт України, 2004.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.
4. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги” .

Додаткова

1. Говард Шульц. Історія Starbucks. / Шульц Говард: пер. с англ. видавн. «Наш Формат» : 2017. 408 с.
2. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. Київ : Центр навч. літ., 2014. 280 с.
3. Кондрашин Андрій. Ресторанний бізнес у малих містах: секрети успішного відкриття та ефективного управління [Текст] / Андрій Кондрашин: пер. с англ. Одеса.: Вид.дім «Чернів Ко», 2016. 203 с.
4. Дишкантюк О.В., Власюк К.В., Готельний і ресторанний бізнес у час війни. *Наукові записки Міжнародного гуманітарного університету*. 2023. № 38. DOI <https://doi.org/10.32782/2663-5682/2023/38/07>
5. Каламан О.Б., Дишкантюк О.В., Власюк К.В. Формування ефективних комунікацій на підприємствах індустрії гостинності як механізм підвищення якості управління персоналом. *Інфраструктура ринку*. 2023. № 70. С. 100-106.

6. Каламан О. Б. Комунікативні процеси в системі управління персоналом індустрії гостинності / О. Б. Каламан, О. В. Дишкантьук, К. В. Власюк // Інфраструктура ринку. - 2023, № 71. - С. 128-133. DOI: <https://doi.org/10.32782/infrastructure71-23>
7. Каламан О. Б., Дишкантьук О.В., Власюк К. В. Дефініція сутності менеджменту маркетингових комунікацій на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Економічний простір. 2022. № 182.
8. Система послуг “ALL INCLUSIVE” в аспекті економіки вражень та перспективи її впровадження в Україні. / О.В.Дишкантьук//Економіка харчової промисловості. - 2019. - №11(3). - С 80-89; <https://doi.org/10.15673/fie.v11i3.1465>
9. Kalamani O., Dyshkantiuk O., Vlasiuk K. Modern communication management paradigm in the hospitality industry enterprises. Економіка та суспільство. 2022. № 46. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2183> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-46-74.
10. Дишкантьук О. В., Коваленко Л. М. Управління якістю послуг як важливий фактор підвищення конкурентоспроможності підприємств індустрії гостинності/ Управління змінами та інновації. 2023. № 6. С. 38-43.
11. ORGANIZATION OF THE RESTAURANT BUSINESS UNDER MARTIAL LAW. O Dyshkantiuk - Publishing House “Baltija Publishing”, 2023
12. Дишкантьук О.В, Потьомкін Л.М, Власюк К.В. Локальні харчові системи в розвитку гастрономічного туризму. Proceedings of the I International Scientific and Theoretical Conference «THE DRIVING FORCE OF SCIENCE AND TRENDS IN ITS DEVELOPMENT»(Vol. 1, pp. 57-59).January 29, 2021,Coventry, United Kingdom:NGO «European Scientific Platform».
13. Дишкантьук О.В, Потьомкін Л.М, Марковська А.В. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку Південного регіону. Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique collection de papiers scientifiques : «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la I conférence scientifique et pratique internationale (Vol. 1, pp.57-60), Paris, 5 février, 2021. Vinnytsia- Paris: Plateforme scientifique européenne& La Fedeltà
14. Дишкантьук О.В, Потьомкін Л.М, Орлов М.С. Услуги ресторанного господарства в круїзному туризмі. Débats scientifiques et orientations prospectives du développement scientifique collection de papiers scientifiques : «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la I conférence scientifique et pratique internationale (Vol. 1, pp.60-64), Paris, 5 février, 2021. Vinnytsia- Paris: Plateforme scientifique européenne& La Fedeltà
15. Дишкантьук О.В, Потьомкін Л.М, Орлов М.С. Роль географічних зазначень в підвищенні туристичної привабливості регіону. «Theoretical and practical scientific achievements: research and results of their implementation», 12 лютого 2021 року, м. Піза, ІТА.
16. Потьомкін Л.М, Дишкантьук О.В, Жосан В.Д. Аналіз факторів зовнішнього середовища на розвиток ресторанного господарства одещини в аспекті гастрономічного туризму.

Матеріали Міжнародної наукової конференції на тему «Цифровізація економіки в умовах пандемії: процеси, стратегії, технології», м. Кельце, Польща, 21-22 січня 2021.

17. Харенко Д.О, Дишкантюк О.В, Марковська А.В, Коваленко Л.М. Проектування та оптимізація процесів управління харчовими відходами ресторанів //Інновації та технології в сфері послуг і харчування. **2024. №1(11). С.16-20** URL: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(11\).2024.3](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(11).2024.3)
18. Дишкантюк О.В., Власюк К.В., Марковська А.В. Інноваційні технології штучного інтелекту в ресторанному бізнесі: Acta Academiae Beregsasiensis: Geographica et Recreatio 2(2024), 50-57.
http://dspace.kmf.uz.ua:8080/jspui/bitstream/123456789/3359/1/Dyshkantiuk_O_Vlasiuk_K_Markovska_A_Innovatsiini_tekhnolohii_shtuchnoho_intelektu_v_restorannomu_2024.pdf
19. Дишкантюк О.В, Марковська А.В. Ресторанний бізнес в умовах пандемії COVID -19: шляхи виходу з кризи. *Причорноморські економічні студії*. 2021. Вип.63. С 20-24. (фаховий для спец.241,242)
20. Дишкантюк О.В., Власюк К.В., Тітомир Л.А., Жмудь А.В., (2024) ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ: АДАПТАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ ДО СУЧАСНИХ ВИМОГ СТАЛОГО РОЗВИТКУ. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*, (№ 1(10)).
21. Дишкантюк О.В., Власюк К.В., Тітомир Л.А., Жмудь А.В., (2023) НАУКОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ: ВПЛИВ НА БЕЗПЕКУ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*, (36).
22. Курсова робота з готельної та ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення: Навчальний посібник/О.В.Дишкантюк,Л.А.Тітомир.-Одеса:Олді+,2022.-120с
23. Кваліфікаційна робота бакалавра з готельно-ресторанної справи: етапи виконання, структура, правила оформлення: Навчальний посібник/О.В. Дишкантюк,Л.А.Тітомир.-Одеса:Олді+,2022.-196с

Інтернет-ресурси

1. Офіційний вісник України. [Електронний ресурс] URL: <http://ovu.com.ua/> (дата звернення: 08.08.2023р.)
2. Міністерство охорони здоров'я України. [Електронний ресурс] URL: <http://www.moz.gov.ua/ua/portal/> (дата звернення: 21.07.2023р.)
3. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.). [Електронний ресурс] URL: <http://www.codexalimentarius.net> (дата звернення: 02.08.2023р.)
4. Кондитер України. [Електронний ресурс] URL: www.ukrkonditer.Kiev.ua
5. Сайт кращих ресторанів України. [Електронний ресурс]. URL: www.restoran.ua (дата звернення: 11.08.2023р.)
6. Culinaryguidelines. [Електронний ресурс] URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 11.08.2023р.)
7. ІКА / CulinaryOlympics. [Електронний ресурс] URL: www.vkd.com (дата звернення: 27.07.2023р.)
8. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс]. URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 10.08.2023р.)

9. Гурме. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.gourmet.com.ua> (дата звернення: 08.08.2023р.)
 10. Ресторатор. [Електронний ресурс]. URL: www.restorator.com.ua (дата звернення: 15.07.2023р.)

Додаток А

ГРАФІК ЗАВАНТАЖЕННЯ ЗАЛІВ РІЗНИХ ТИПІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Загальнодоступні їдальні

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

2. Їдальні закритого типу, що працюють за комплексним меню

Режим	Години	будинків відпочинку	при інших установах
-------	--------	---------------------	---------------------

харчування	роботи	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
<i>Сніданок</i>	8.00-8.45	2	47	2	23
	8.45-9.30	2	53	2	27
<i>Обід</i>	13.00- 14.00	2	47	2	23
	14.00- 15.00	2	53	2	27
<i>Вечеря</i>	17.00- 17.45	2	47	2	23
	17.45- 18.30	2	53	2	27

3. Кафе загального типу

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

4. Ресторан

Години роботи	Міський ресторан		Ресторан заміський	
	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
12-13	1	27	1	22
13-14	1	32	1	25
14-15	1	32	1	26
15-16	1	27	1	22
16-17	1	23	1	18
17-18	1	27	1	22
18-19	0,4	32	0,4	25

19-20	0,4	41	0,4	33
20-21	0,4	41	0,4	33
21-22	0,4	36	0,4	29
22-23	0,4	32	0,4	25
23-24	0,4	23	0,4	18

Додаток Б

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

Найменування	Приблизна кількість страв			
	Ресторан			кафе
	клас			
	люкс	вищий	перший	
Холодні закуски	15	13	10	4
Гарячі закуски	3	2	2	-
Супи	5	4	4	-
Гарячі страви	15	11	11	3-4
Солодкі страви	6	4	4	5-6
Гарячі напої	4	3	2	6-8
Холодні напої	4	3	2	3-4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10	6	5	7
Молоко та кисломолочні вироби	-	-	-	3
Всього	67	50	40	31-36
Горілка	5	1	1	-
Лікери-горілки	-	2	2	-
Коньяки	5	2	1	-
Столові вина	7	2	2	1-2
Десертні вина та лікери	4	1	1	1-2
Кріплені вина 3 2 1 1-2	3	2	1	1-2
Ігристі вина	3	1	1	1
Всього	27	11	9	4-7

Фруктові і мінеральні води, тонізуючі та прохолоджуючі напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6-8
--	----	---	---	-----

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

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

Примітка: 1. В кафе додатково споживачам пропонують шоколад, цукерки, фрукти, цитрусові (за сезоном).

2. Відпуск гарячих напоїв може передбачатися з різними добавками (лимоном, джемом, варенням, вершками тощо).

3. У чайній можуть реалізовуватися суші, баранки, бублики тощо.

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

Страви, напої та кулінарні вироби	загальнодоступні їдальні		вегетаріанська
	з вільним вибором страв ^{1, 2}	скомплектоване меню	
Холодні страви та закуски			
Салати рибні, м'ясні	2	2	-
Салати овочеві	1	1	2
Закуски	2	1	2 ³
Молочні та кисломолочні продукти	2	2	3
Масло вершкове	1	1	1
Перші страви			
Бульйони з гарнірами, супи заправочні	2	2	2 ⁴
Супи овочеві, молочні, холодні, солодкі	1	1	1
Другі гарячі страви			
Рибні	1	1	1
М'ясні	3	1	-

Овочеві	1	1	2
Молочні, з круп, сиру, яєць	1		1
Солодкі страви			
Компоти, киселі, желе, муси, креми	1	1	1
Фрукти в сиропі, фрукти свіжі	1	1	1
Гарячі напої	1	1	2
Холодні напої			
Соки	2	2	2
Вода мінеральна, фруктові	1	1	1
Хлібобулочні та борошняні Кондитерські вироби			
Пиріжки печені та смажені	2	1	1
Булочна сдоба	2	2	2
Тістечка, кекси, печиво	2	1	-
Хліб	2	2	2

Додаток В

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

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

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

Додаток Г

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

Страва	Загаль- нодо- ступна їдальня	Кафе				Ресторан загаль- номісь- кого типу	Ресторан при готелі
		загаль- ноготи пу	моло лодіжн е	мо- лочне	конди дистер терська		
Холодні	20	35	35	35	30	45	30/45
рибні	15	10	20	-	-	25	25/30
м'ясні	15	40	30	-	-	30	30/35
овочеві салати, вінегрети	25	-	20	-	-	40	35/25
молоко, к/м продукти та бутерброди	45	50	30	100	100	5	10/10
Гарячі закуски	-	-	-	-	-	5	5/5
Супи	30	5	-	10	-	10	25/10
заправні:	90	-	-	-	-	70	75/60
м'ясні	60	-	-	-	-	60	60
рибні	25	-	-	-	-	40	30
овочеві	15	-	-	-	-	-	10
прозорі	-	100	-	10	-	20	15/30
супи-пюре	-	-	-	20	-	-	-
молочні та ін.	10	-	-	70	-	10	10/10
Другі страви	40	40	40	45	-	25	30/25

рибні	15	-	-	-	-	25	15/35
м'ясні	65	50	65	50	-	50	65/50
овочеві	5	10	10	-	-	5	5/5
круп'яні й борошняні	10	10	10	-	-	10	10/5
з яєць та сиру	5	30	15	50	-	10	5/5
Солодкі страви	10	20	25	10	70	15	10/15
гарячі	-	20	20	20	20	5	5
холодні	100	80	80	80	80	95	95

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

Додаток Д

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

Продукти	Один иця вимір у	Їдальня			Ресторан			Каф е
		загальн одосту пна	діє- тичн а	при ви- робничо му підприє мстві	міськ ий	при готелі	при вокза лі	
Гарячі напої:	дм ³							
чай		0,04	0,02 5	0,02	0,01	0,02	0,028	0,014
кава		0,05	0,0 2	0,01	0,03 5	0,02 5	0,01 4	0,09 8
какао		0,01	0,0 0 5	0,005	0,00 5	0,00 5	0,02 8	0,02 8
Холодні напої:	дм ³							

фруктова вода		0,02	-	0,04	0,05	0,05	0,05	0,02
мінеральна вода		0,01	0,0 ₂	0,01	0,04	0,04	0,04	0,01
натуральний сік		0,01	0,0 ₂	0,02	0,02	0,02	0,01	0,02
Хліб та хлібобулочні вироби:	КГ							
житній		0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,02
пшеничний		0,03	0,0 ₃	0,03	0,02	0,02	0,03	0,02
Борошняні кондитерські вироби	ШТ	0,3	-	0,3	0,2	0,2	0,5	0,5
Цукерки, печиво, шоколад	КГ	0,005	-	0,005	0,00 ₇	0,00 ₇	0,00 ₇	0,00 ₇
Фрукти	КГ	0,01	0,0 ₂	0,02	0,05	0,05	0,03	0,02
Вино-горілчані вироби	ДМ ³	-	-	-	0,2	0,2	0,2	0,1
Пиво	ДМ ³	-	-	-	0,02 ₅	0,02 ₅	0,02 ₅	0,02 ₅
		-	-	-	0,1	0,1	0,1	-

Додаток Ж

ПОСЛІДОВНІСТЬ ЗАПISУ СТРАВ У МЕНЮ (ресторан)

1. Фірмові страви

2. Холодні страви і закуски

- бутерброди (з рибою, м'ясом, твердим сиром тощо);
- закуски з рибної гастрономії;
- страви з риби власного виробництва;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- салати (рибні, м'ясні, овочеві);
- овочі натуральні;
- овочеві закуски власного приготування;
- овочі консервовані, мариновані, солені;
- вінегрети;

- закуски з м'ясної гастрономії;
- страви з м'яса власного виробництва;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- закуски з яєць;
- закуски з сиру;
- кисломолочна продукція;
- масло вершкове, з різними наповнювачами, масляні суміші;
- сири тверді сичужні.

3. Гарячі закуски

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

4. Перші страви (супи)

- прозорі (рибні, м'ясні, з птиці, кролика, овочів, грибів);
- заправочні;
- супи-пюре;
- супи-крем;
- МОЛОЧНІ;
- холодні;
- солодкі.

5. Другі гарячі страви

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

- страви з яєць;
- страви з сиру.

6. Солодкі страви:

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

7. Гарячі напої власного виробництва

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

8. Холодні напої власного виробництва

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

10. Кондитерські та хлібобулочні вироби

Додаток 3

ЗНАЧЕННЯ КОЕФІЦІЄНТА, ЯКИЙ ВРАХОВУЄ РЕЖИМ РОБОТИ ПІДПРИЄМСТВА

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

Додаток К

НОРМИ ЧАСУ НА ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

1. Напівфабрикати з овочів, кг

№ пор.	Напівфабрикати	Норма –часу, люд-хв
1	<i>Напівфабрикати з картоплі та коренеплодів</i>	
	Картопля неочищена мита	0,48
	Картопля очищена мита без доочистки	1,36
	Доочищення картоплі	2,60
	Картопля очищення з доочисткою	3,96
	Морква мита	0,52
	Морква очищена мита без доочистки	0,94
	Доочищення моркви	1,42
	Морква очищена з доочисткою	2,36
	Буряк митий	0,42

	Буряк очищений митий без доочистки	0,87
	Доочищення буряка	1,5
	Буряк очищений митий з доочисткою	2,37
2	<i>Напівфабрикати з листяних та інших овочів</i>	
	Капуста білокачанна, червонокачанна очищена мита	1,21
	Капуста білокачанна, червонокачанна очищена мита, нарізана	1,79
	Цибуля ріпчаста очищена мита	3,92
	Цибуля ріпчаста очищена, мита, нарізана	4,5
	Цибуля зелена очищена, мита	8,45
	Помідори, огірки, перець миті	0,6
	Корінь селери, петрушки очищений митий	3,15
	Зелень перебрана мита	16,0

Напівфабрикати з риби та м'яса

№ пор.	Напівфабрикати	Норма —часу, люд-хв
1	<i>Риба ціла розроблена (очищена, випотрошена)</i>	
	Частикова (велика, середня)	4,87
	Частикова (дрібна)	6,82
	3 промислового напівфабрикату (з великої, середньої) 1	1,83
2	<i>Великошматкові м'ясні напівфабрикати, кг</i>	
	М'ясо духове, ромштекс, шніцель вагою до 125 г	0,71
	М'ясо духове, ромштекс, шніцель вагою до 80 г	0,61
3	<i>Порційні паніровані напівфабрикати (з велико-шматкових напівфабрикатів), порід.</i>	
	Котлети відбивні вагою до 125 г	0,81
	Котлети відбивні вагою до 80 г	0,68
	Шніцелі відбивні вагою до 125 г	0,83
	Шніцелі відбивні вагою до 80 г	0,74
4	<i>Дрібношматкові напівфабрикати (з великошматкових напівфабрикатів), кг</i>	
	Бефстроганов з яловичини	4,84
	Піджарка, гуляш, плов, шашлик, печеня	3,76
	Азу з яловичини	3,94
	Рагу	2,95
5	<i>М'ясо січене (з великошматкових напівфабрикатів), кг</i>	
	Січена маса натуральна	1,24
	Котлетна маса	1,67
6	<i>Напівфабрикати з натурального січеного м'яса (з готової січеної маси), шт.</i>	
	<i>Непаніровані</i>	
	Біфштекс, філе вагою 100 г	0,38
	Біфштекс, філе вагою 75 г	0,29
	Биточки, котлети вагою 107 г	0,4
	Биточки, котлети вагою 71 г	0,3
	Ковбаса українська, по-домашньому	4,44
	<i>Паніровані</i>	
	Котлети, биточки вагою 107 г	0,48
	Котлети, биточки вагою 71г	0,48
	Котлети по-полтавськи	0,47

	Шніцель, ромштекс вагою 137 г	0,61
	Шніцель, ромштекс вагою 103 г	0,51
7	<i>Напівфабрикати з котлетної маси (з готової січеної маси), шт.</i>	
	Зрази січені	0,76
	Биточки, котлети, шніцелі вагою 93 г	0,46
	Биточки, котлети, шніцелі вагою 62 г	0,35
	Тюфтельки вагою 135 г	0,67
	Тюфтельки вагою 71г	0,55
8	<i>Напівфабрикати з субпродуктів, кг</i>	
	Рубець, легені зачищені, миті	1,77
	Печінка, нирки зачищені, миті	1,46
	Язик, серце зачищені, миті	0,68

ДОДАТОК

ОСОБЛИВОСТІ СТРАВ ТА НАПОЇВ РІЗНИХ КРАЇН І НАРОДІВ

Австрійські гості

Австрійські гості зазвичай надають перевагу ситному сніданку. Цей так званий віденський сніданок пропонується в деяких ресторанах і кафе (наприклад віденських). Зазвичай гостям подають чай, каву зі збитими вершками, какао, шоколад, одну порцію вершкового масла і мармелад (найчастіше абрикосовий). До цього додається свіжа випічка (здобна булочка чи рогалик) і одне яйце всмятку.

Нарівні з обідом і вечерею, які складають основне харчування на протязі дня в Австрії прийнятий і другий сніданок – він включає невелику порцію - гуляш або ж страв з серця чи легень і тд. – а також підвечірок (зазвичай кава з різноманітними тістечками або тортами).

Австрійські гості особливо надають перевагу:

- Різноманітним видам чорного хліба;
- Гострим гарячим супам

Напої, аперитиви

В Австрії аперитиви не користуються популярністю, хоча іноді австрійці з задоволенням випивають бокал шампанського, вина, пива, лікеру чи портвейну. На рівні з традиційними видами аперитивів ресторани стали пропонувати їх нові види, наприклад «Bowlen», «Kir Royal» шипучий напій із бузини «Holunderekt» тощо.

На обід австрійські гості надають перевагу окрім мінеральної води і безалкогольних напоїв, місцевому пиву чи вино. І при виборі вин австрієць зазвичай віддає перевагу місцевим сортам, в першу чергу ароматним, ігристим легким вина, наприклад як «Veltliner» чи французький рислінг, а також рейнський рислінг, карданахі, совіньйон. Із червоних вина на першому місці у них стоять французькі вина і

«Zweigelt» в літній час австрійці надають перевагу так званим ігристим сумішам (вино з содовою). Крім цього користується популярністю вино із Штірії – делікатесне рожеве «Schilcher».

Зрідка вживають аперитиви – класичні спиртні напої, що сприяють травленню, - кріплені вина, коньяки і лікери. Сюди можна віднести і фруктові самогони (шнапси). Є поціновувачі, які замовляють їх досить часто. Таких відвідувачів останнім часом стає все більше, тому ресторани стали створювати у себе спеціальну «карту шнапсів».

Для Австрії характерна культура споживання кофе. Широкий вибір різноманітних сортів кави, в тому числі делікатесних, може задовольнити самі різноманітні смаки.

- Малий мокко («Espresso» «Piccolo»). Міцна чорна кава, виготовлена в кавовому автоматі; подається в маленьких чашках.
- Verlängerter (чорний або коричневий). Малий еспресо (чорний або коричневий) з подвійною дозою води або ж великий чорний еспресо з невеликою кількістю молока чи вершків.
- Великий мокко. Великий еспресо, велика чорна кава.
- Малий коричневий. Великий коричневий. Малий чи великий еспресо з кількома краплинами вершків чи молока.
- Віденський меланж. Кава по-віденськи, наполовину розбавлена молоком.

Найбільш вживані назви

Sturm суслик перед пере бродінням

Heuriger молоде вино, яке прийнято подавати не пізніше 31 грудня до врожаю наступного року.

Radler пиво з лимонадом

Strudel – широке поняття випічки із різних видів тіста, може бути солодким чи «пікантним», подається і в гарячому і в холодному вигляді.

Улюблені страви і їх найбільш вживані найменування.

Холодні і гарячі закуски.

На протязі тривалого часу закуски були «пасинками» австрійської кухні. Тільки в останні роки їм знайшлося достойне місце в австрійському меню.

- Geräuchertes Forellenfilet. Копчене форелеве філе, що подається з кремом зі збитих вершків.
- Tiroler Rochinken mit Melone. Тирольська сира шинка з динею.

- *Gemüseterrine mit Kernöldressing*. Овочі з розтопленим маслом, причому масло частіше всього із кабакових зернят, виготовлених в Штірії.
- *Gekochter Spargel*. Варена спаржа з голландським соусом, цибулею чи з сухарями, обжареними в маслі.
- *Schwammerlstudel*. Подається з грибною начинкою, а також як приправа до м'ясних страв.

Супи.

Австрійську кухню не можливо уявити без супів. Це – основна складова частина меню. Супи самі різноманітні, хоча частіше всього готуються на одній же і тій основі:

- *Klare Rindsuppe mit Einlagen*. Типовий для Австрії густий суп з добавками із фрикадельок, манної крупи, обсмаженої в фритюрі, мілко рубленого вареного яйця, риса, мізків.
- *Einmachsuppen*. Змішані супи: наприклад в їх склад входять яловичина та гусятина.
- *Erdäpfelsuppe*. Картопляний суп.
- *Gulaschsuppe*. Гуляш.

Риба.

Хоч Австрія віддалена від моря, але на її території багато різних озер, рік і гірських потоків, багатих цінними сортами річкових риб.

- *Forelle/Saibling blau*. Блакитна форель-голець з відвареною картоплею і оцтом.
- *Forelle/Saibling gebraten*. Форель, обсмажений в олії, подається з петрушкою і картоплею.
- *Wurzelkarpfen*. Короп. Водиться на півдні країни, подається з мілко порізаними корінням і петрушкою.
- *Hechtnockerln*. Форшмак із щуки, подається в формі галушок, зварених в солоній воді. До нього подається кріпний соус.

М'ясо.

На рівні зі стравами із свинини, найбільш розповсюдженого м'яса в Австрії, великою популярністю користується також яловичина та телятина. По традиції для австрійської кухні

характерна і домашня птиця. Гусак і запечене курча вважаються класичними для австрійської кухні.

- Kalbsbeuschel, Schweinsbeuschel. Телятина, свинина, варені легені та відварене серце. Такі продукти подаються нарізані рівними кусочками із соусом та булочко.
- Tafelspitz. Варена яловичина, до якої по-смаку додається головка часника. Пропонують споживати з різними соусами (цибулевим, яблучним і тд.) та овочами.
- Zwiebelrostbraten. Жарена цибуля, поріzana кільцями і трішки протушена.
- Wiener Backhendl. Шніцель по-віденськи. Панірований із телятини.

Стави із кнедликів.

Semmelknödel, Serviettenknödel. Кнедлики запечені, «сервіровані». Виготовляються з розмоченого в молоці білого хліба, яєць і приправ або пряностей.

Hascheeknödel, Grammelknödel, Knödel aus Kartoffelteig. Кнедлики із фаршу, кнедлики-шкварки, кнедлики із картоплі з додаванням м'ясного фаршу. Подаються разом з свинячими шкварками і кислою капустою.

Topfenknödel. Кнедлики з сиром паніруються сухарями і обсмажуються в соняшниковій олії. Подаються у вершковому соусі.

Fruchtknödel. Фруктові кнедлики з абрикосом, слив і навіть гороху, змішаних з картопляним тістом. Паніруються в сухарях і обжарюються.

Гарніри.

До картоплі у різних варіантах приготування (наприклад, картопля з петрушкою, або картопля смажена) можуть подаватися також кнедлики з картоплею, «сервовані» кнедлики, лапша а також різні варені овочі.

Десертні страви.

Австрійська кухня знаменита багатьма оригінальними десертними стравами. Частина із них може бути запропонована і як основна страва після густих супів.

Keiserschmarren. Запіканка, що готується з сливами.

Buchteln. Пиріг з солодкою начинкою. Випікається з мармеладом, рекомендується подавати з ванільним соусом.

Strudel. штрудель: яблучний, сирний і тд.

Salzburger Nockerln. Клецки по-зальцбургски. Великого розміру із легкої маси морозива.

Сири.

Tiroler Alpenkäse. Гірський сир із Тироля, з легким специфічним присмаком.

Mondseer. Сир м'який з сильним присмаком.

Österkron. Сир з голубою пліснявою.

Німецькі гості.

На сніданок німецькі гості надають перевагу в основному каві з маленьких чашках (не занадто міцної) зі збитими вершками або молоком. До неї подаються булочки, мармелад, а також вершкове масло, ковбаса, сир. Може бути додане яйце в смятку або яєшня з шинкою.

В основному німці надають перевагу чорному хлібу або піджареним тостам. Великою популярність користується спеціальний буфет для сніданків.

Обід

Для них головний час прийому їжі. Зазвичай він складається з трьох страв (супи, жирні м'ясні страви або риба, картопля в різних видах, овочі або салати, а також десерт або сир). Будьте уважні. Жителі північної частини Німеччини звичайно відмовляються від часнику і соусів з часником! Складні гарячі страви дуже люблять на півдні Німеччини, і там їх іноді подають як основні, відразу після супу. Опівдні гості із Німеччини надають перевагу каві (в маленьких чашках) з тістечками. Вечеря у німців не на стільки багата у порівнянні з обідом і в основному складається лише з однієї або двох страв. На першому місці у них стоять холодні закуски: різні ковбаси, шинка, сир. Гості з південної Німеччини закусують до обіду (другий сніданок) різними ковбасами (наприклад, вареної або телячої) з чорним хлібом або з кренделями.

Напої перед їдою

Німці відрізняються своєю любов'ю до пива, навіть не дивлячись на те, що в Німеччині, особливо у виноробних регіонах прийнято пити перше їжею вино.

В північній і південній Німеччині надають перевагу міцному пиву.

Порівняльна таблиця назв страв яким надають перевагу Німці та Австрійці.

Український аналог	Німецька назва	Австрійська назва
Картопля	Kartoffeln	Erdäpfel
Гриби	Pilze	Schwammerln
Буряк	Zuckerrüben	Rote Rübe
Кольорова капуста	Blumenkohl	Karfiol
Брюсельська капуста	Rosenkohl	Kohlsprossen
Хрін	Meerrettich	Kren
Вершки	Sahne	Obers

Сметана з хріном	Saure Sahne mit Meerrettich	Oberskren
Кнедлики	Knödel	Knödle
Реберця	Rippen	Karree
М'ясний фарш	Hackfleisch	Haschee
Копчене м'ясо	Räucherfleisch	Geselchtes
Булочки	Gebäck	Semmel
Дріжджі	Hefe	Germ
Сир	Käse	Torfen
Торт з сиром та вершками	Kuchen mit Käse und Sahne	Torfen-Obers-Torte
Апельсин	Orange	Orange
Вишня	Kirsche	Weichsel
Абрикос	Aprikose	Marille
Слива	Pflaume	Zwetschke
Грейпфрут	Grapefruit	Grapefruit
Червона смородина	rote Johannisbeeren	Ridisel
Мінеральна вода	Mineralwasser	Kohlensaurehaltiges Mineralwasser
Біле вино з лимонадом	Weißwein mit Limonade	Weiswein, mit Limonade gespritzt
Біле вино з содою	Weißwein mit Soda	Weiswein, mit Sodawasser gespritzt
Яблучний сік	Apfelsaft	Apfelsaft, gespritzt

В Баварії в основному п'ють пиво що піниться, у той час як, наприклад, Дюссельдорфі, Келні і Берліні надають перевагу пиву, яке дає менше піни.

Гості із районів, де виготовляють вина (Рейн, Мозель, Саар та ін.), надають перевагу звичайним та ігристим винам не занадто кислим, слабкі, а також сухі вина і шампанське.

Улюблені страви і їх найбільш вживані назви.

Холодні та гарячі закуски.

Heringssalat. Салат з оселедцем з філе оселедця, шматків яблука, картоплі, цибулі та вершкового масла.

Matjesheringe. Малосольний оселедець.

Westfälischer Schinken. Вест-фальська шинка копчена і сира.

Pastetchen auf Königinart. Листковий паштет з додавання шампіньйонів.

Супи

Fischsuppe. Рибний суп. Характерний для Німецьких портовим міст, наприклад суп з вугра по-гамбургськи.

Flädlesuppe. Швабський аналог супу з фрикадельками.

Kartoffelsuppe. Суп, заправлений картоплею та цибулею.

Erbsen- oder Linsensuppe mit Speck. Гороховий або сочевичний суп із салом, перетертий та змішаний.

Риба

Aal. Вугор. Копчений, варений, солений (з кислим соусом).

Heilbutt. Палтус. Запечений в тісті, смажений (гарячий) або копчений (холодний).

Forelle in Riesling. Форель зварена у вині.

Scholle. Камбала в жареному або запеченому вигляді.

М'ясо.

Жарена свинина характерна не лише для північної Німеччини а являється взагалі однією із улюблених страв німців.

Eisbein. Копчені та проварені свинячі ніжки із кислою капустою або гороховим поре та картоплею.

Kasseler Rippenspeer. Грудинка по-кассельськи. Копчена свинина, зазвичай подається з кислою капустою або ананасами.

Sauerbraten. Жарке із маринованого м'яса. Із копченої та маринованої яловичини з гулушками, сировою капустою, яблучним пюре.

Gebratene Gans. Жарений гусак. Традиційна різдвяна страва з картопляними гаушками та сировою капустою.

Традиційні страви.

Якщо існує щось, що об'єднує в собі всю німецьку кухню,- то це любов до картоплі.

Pichelsteiner Eintopf. Страва з Піхельштейна. Із різних різновидів м'яса, тваринного сала, картоплі, морки-картоплі, білокачанної капусти та селера.

Saure Linsen. Сочевиця з локшиною.

Hannoversches Blindhuhn. Ганноверська «сліпа курка» із жирної шинки, картоплі, квасолі, морки-картоплі та яблук.

Гарніри.

У німців особливо популярна картопля в мундирі, картопляні клецки, картопляні оладки, картопляне пюре та жарена картопля.

Leipziger Allerlei. Венегрет по-лейпцигськи. В нього входять різноманітні овочі (зелені боби, горошок, морва-картопля, спаржа, кольорова капуста) та овочі в маринаді.

Spargel. Спража. Подається в холодному та теплом вигляді.

Солодкі страви.

Гарячі солодкі страви популярні від Баварії до Шлезвих-Гольштейна, до того ж вони часто рахуються не делікатесними а основними. Іноді складають основу овочевих супів.

Dampfnudeln. Парова локшина з пиріжком із солодкою начинкою та з ванільним соусом.

Ofenschlupfer. Булочкам із начинкою в яку може входити: яблука, родзинки, мигдальний горіх. Подається із ванільним соусом або із збитими вершками.

Pfannkuchen. Пончики. Можуть бути начиненими тонкими ломтиками шинки.

Німеччина – країна де особливо популярні тістечка.

В Саксонії і Тюрингії навряд чи проходить день, щоб до післяобідньої кави не подавалися свіжі тістечка.

Berliner Krapfen. Пончики по-берлінськи.

Schwarzwälder Kirschtorte. Вишневий торт по-шварцвальдськи. Спеціальна страва, характерна для Шварвальда.

Rote Grütze. Желе із червоних ягід зі збитими вершками.

Bayerische Creme. Баварський крем із яєць, збитих вершків, ваніліну, та додаванням цукру і желатину.

Сири.

Allgäuer Bergkäse. Емментальський сир, твердий, з пікантним ароматом.

Deutscher Tilsiter. Тильзидський сир зі специфічним ароматом.

Butterkäse. Вершковий сир. Напівтвердий з легким ароматом.

Швейцарські гості.

Не дивлячись на те, що в Швейцарії населення розмовляє німецькою, італійською та французькою мовами, кухня у цих країн своя. Обіди та вечери швейцарських гостей залежать від того, звідки відвідувач родом. В тій частині Швейцарії, де більшість говорять німецькою мовою, надають перевагу гострим стравам, серед яких основне місце займають сири: тим, хто розмовляє на італійському – варто пропонувати італійські страви, тим хто на французькій мові – французькі страви.

За традицією, сніданки в Швейцарії складаються з кави або чаю; каву зазвичай п'ють гарячою, а чай - холодним з молоком чи лимоном. До цих напоїв подають булочки, листкове печиво, рогаики, вершкове масло, конфітур, мед і навіть сир. Часто додають яйце в смятку. Для цього ставлять на стіл сіль і перець. Така страва як, як «Birchermüsli», відома далеко за межами Швейцарії, і якщо його подають на сніданок, то це не помилка.

Швейцарські гості надають перевагу:

- Буфет з асортиментом салатів;

- Великий вибір борошняних страв;
- Спокій (вони дуже не люблять шуму)

Напої перед їдою

Швейцарські гості переважно надають перевагу італійським (кампарі, вермут) або французьким (Dubonnet, Вутр, Сунар) аперитивам. Під час обіду вони обирають швейцарські або італійські вина, але можуть вживати і інші, якщо зробити їм гарну рекламу.

В якості змішаних напоїв, швейцарці надають перевагу коктейлям, лікерам, а особливо напоям місцевого приготування, наприклад із вишневого сиропу (Zuger Kirch).

Після їди, швейцарці із задоволенням п'ють каву, в яку можуть додавати Zuger Kirsch або коньяк.

Улюблені страви та їх найбільш вживані назви.

Bündner Fleisch. Різні види відвареного м'яса.

Appenzeller Rahmkucher. Приріжки по-аппенцеллерски.

Rameguins. Тарталетки з сиром.

Basler Zwiebelwähe. Цибуля по-базельськи: пиріжки з цибулею.

Супи

Bündener. Ячмінний суп з додаванням масла та овочей.

Basler Mehlsuppe. Борошняний суп по-базельськи. Подається з красним вином, по смаку додається сир.

Minestrone. Італійський овочевий суп (із Тессіні).

Риба.

В багатьох озерах і річках Швейцарії виловлюють такі риби, як форель, окунь, судак і голец.

Rötelfilets mit Sauce remoulade. Смажене філе гольця під соусом.

Gebratene Eglifilets. Смажене філе окуня подається з картоплею та салатом.

Felchen auf Neuenburger Art. Відварна риба з цибулею по-нейенбургськи.

Omble chevalier genevois. Гонець по-жєневськи, смажений в сметані під білим соусом.

М'ясо.

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti. Дрібно порізана телятина по-цюрихськи в сметанному соусі з картоплею фрі.

Berner Platte. Філе по-бернськи різних сортів, подається разом з бобами та кислою капустою.

Weggiser Spießli. Підсмажена на шампурах телятина, сало та овочі.

Hasenpfeffer mit Spätzli. Пагу із мілких шматків запеченого м'яса з потрохами в червоному вині.

Гарніри.

Polenta. Кукурудза чи кукурудзяна каша, охолоджена на мрамурній плиті та розділена на порції.

Spätzli. Галушки (для їх приготування замість молока використовується вода).

Kartoffelstock. Картопляне пюре.

Rösti. Сира картопля, крупно нарізана, добре піджарена з обох боків.

Солодкі страви.

Ці страви також подаються залежно до належності гостей до тої чи іншої частини Швейцарії (німецької, італійської, французької). Солодкі страви пропонуються відвідувачам до, або після подачі сирів.

Crème caramel. Карамельний крем.

Aargauer Räebli torte. Торт з моркви-картоплі.

Zuger Kirschtorte. Вишневий торт.

Weinschaumcreme. Крем зі збитих вершків.

Сири.

Emmentaler. Ементальський сир. Твердий з горіхами.

Sarazin. Напівтвердий сир, приготовлений із суміші коров'ячого, козячого і овечого молока (тип сиру рокфор).

Appenzeller. Традиційний швейцарський сир з дірками, дуже ароматний.

Порівняльна таблиця назв страв що надають перевагу в Швейцарії та Німеччині.

Український аналог	Німецька назва	Швейцарська назва
Означає на німецько-швейцарському прислівнику розове вино із синього і червоного винограда		Süsdruck
Крильця	Kutteln	Tripes
Піджарені ковбаски	Bratwurst	Schübli
Курка	Huhn	Guggeli
Твердий сир підігрітий на відкритому вогні чи електроплиті	Fetter Hartkase	Raclettekäse
Плавлений сир з білим вином і лимонадом	Fonduekesel	Käsefondu
Плавлений сир в маслі, що подається з різними соусами	Fonduekesel	Fleischfondu
Кофе-глясе «мокко» з ванільним морозивом		Café Frappe

Італійські гості.

Цих гостей можна зустріти в ресторанах, вони вирізняються своєю прискіпливістю. І зазвичай вони замовляють велику кількість страв.

Сніданок (prima colazione) як правило складається з кави з молоком чи з збитими вершками з бріошами. Обід (pranzo) в основному це закуска (макаронні страви), м'ясо чи риба, солодкі страви, морозиво, сир та фрукти. До того ж овочі подаються особливо. Справа в тому, що італійські гості люблять самі готувати салат. Вечеря (cena) часто заміняє обід і найчастіше розпочинається не з макаронних страв, а з холодних і гарячих закусок. Потім італійці зазвичай замовляють суп, чи борошняні страви, в тому числі і рисові. Як основну страву (secondi piatti) замовляють м'ясо (іноді підмажене) чи рибу. Далі замовляють солодкі страви, морозиво, фрукти, сир.

Італійські гості надають перевагу:

- Білий хліб на столі (його завжди має бути достатньо) і grissini – тонко нарізані піджарені кусочки хліба.
- Сир пармезан.
- Вода в графині.
- Винний оцет та оливкове масло (для заправки салатів).
- Лимони (до м'ясних та рибних страв).
- І все, що сприяє гарному апетиту, наприклад морські продукти.

Найбільш вживані в кулінарії вислови

Український аналог	Німецький	Італійський
Мінеральна газувата вода	Mineralisches kohlenensäurehaltiges Wasser	Asgus minerale gasata, con gas
Натуральна без газу	Natürlich ohne Gas	Natural, senza as
Пиво	Bier	Birra
Вино	Wein	Vino
Вино сухе	Der Wein ist trocken	Secco
Вино солодке	Der Wein ist süß	Dolce
Хліб	Brot	Pane
Оцет	Essig	Aceto
З рослинною (оливковою) олією	Mit Pflanzenöl	Con olio
Телятина	Kalbfleisch	Vitello
Яловичина	Rindfleisch	Manzo
Свинина	Schweinefleisch	Maiale
Баранина	Hammelfleisch	Pecora
М'ясо ягняти	Lammfleisch	Agnello
Курятина	Hähnchen	Pollo
Риба	Fisch	Pesce
Приготовлена на вершковому маслі	In Butter gekocht	Al burro
Жарена	Gebraten	Arrostire
На грилі	Auf dem Grill	Fare ai ferri
Проварена	Gekocht	Bollire

Копчена	Geräuchert	Affumicare
Печена в фритюрі	Frittiert	Fritto
Панірована	Paniert	Gratinare
З кров'ю	Mit Blut	Molto al sangue
З кров'ю по-англійськи	Mit Blut auf Englisch	Al sangue
Пів порції	Eine halbe Portion	A punto
Прожарена	Geröstet	Ben cotto
Рахунок	Ergebnis	Conto
Дякую!	Danke!	Grazie!

Hanoi.

В якості аперитивів італійці надають перевагу різним напоям, наприклад, fernet, gampari, і тд., а також вермути та коктейлі з вермутом. До аперитивів подають мариновані маслини.

Їм до кожної страви подають вино. Часто замовляють і мінеральну воду.

Італійські гості дуже люблять каву. Зазвичай свій обід вони завершують чашкою кави-еспресо.

На рівні з еспресо п'ють і інші сорти кави.

- Caffè lungo. Розбавлений.
- Caffè late. Кава з молоком.
- Cappuccino. Міцна кава з молоком, какао чи шоколадом.
- Espresso. Міцна кава, що подається в маленьких чашках.
- Caffè ristretto. Дуже міцна кава, подається в маленьких чашках.
- Caffè corretto. Кава, яка подається з алкогольними напоями.

Таблиця

Улюблені страви та їх найбільш вживані назви.

Холодні та гарячі закуски.	
Antipasto misto.	Різноманітні змішані закуски.
Insalata di mare.	Салат з морських продуктів.
Prosciutto crudo (di Parma).	Сира шинка (з Парми).
Carpaccio.	Заморожене, тонко нарізане яловичини, часто заправляється лимонним соком, перцем і оливковою олією.

Insalata carprese.	Mozzarella з помідорами, оливковою олією та базиліком.
<i>Перші страви.</i>	
Зазвичай, в якості першої страви подається «паста» (лапша). Проте після закусок цілком може подаватися суп або рисові чи кукурудзяні страви.	
<i>Супи</i>	
Minestrone.	Овочевий суп.
Pasta in brodo.	Курячий суп, або суп з яловичини з додаванням борошняних виробів.
Zuppa di verdure.	Овочевий суп.
Zuppa pavese.	Суп-пюре.
<i>Борошняні та рисові страви.</i>	
Італійці надають перевагу стравам із нерозварених макаронних виробів. В той час рисові страви готуються до повного розм'якшення рису.	
Lasagne.	Лапша з м'ясним рагу під соусом бешамель.
Gnocchi.	Маленькі галушки із картоплі та кукурудзяної муки
Ravioli.	Коржі з різною начинкою.
Risotti.	Страва з риса з різними добавками, наприклад: Risotto con funghi, Risotto alla milanese.
<i>Піца.</i>	
Тут мова іде, про тонко нарізані шматочки дріжджового чи прісного тіста, покриті не великою кількістю приправ і запечені до хрусткого стану. Піца не лише гарна закуска, вона може стати і основною стравою.	
Другі страви.	
<i>Риба та морепродукти.</i>	
Риба, молюски та креветки зазвичай відварюються, жаряться чи запікаються. Ці страви подаються з свіжою капустою і часником, що підвищує їх поживність.	

Orata al forno.	Запечений лящ з картопляним гарніром.
Bransino.	Морський окунь.
Vongoli (cozze) alla marinara.	Мідії в білому вині з часником та петрушкою.
Kalamari ripieni.	Кальмари, що подаються з філе із сардини та кислою капустою з сухарями.
Fritto misto di mare.	Дари моря запечені в тісті.
Scampi.	Риба в гранатовому соку.
Aragosta, Astaco.	Лангусти, омари.
<i>М'ясні страви.</i> Для італійських гостей найчастіше підходять маленькі, але якісно приготовлені страви з м'яса. Страви з телятини, яловичини, свинини та баранини, а також з дичини і пиці (голуби, кури, перепілки), які дуже цінуються любителями, в різних регіонах Італії приймаються вибірково. Наприклад, на півночі Італії надають перевагу телятині або яловичині, в районах, що прилягають до Альпів з задоволенням замовляють страви з дичини. В центральній Італії надають перевагу добре прожареній свинині, а також молодим поросяткам. Італійці дуже люблять ковбаси: деякі їх види, добре відомі за межами Італії:	
Bollito misto.	Різні види добре провареного м'яса, що часто подається під зеленим соусом.
Bistecca alla fiorentina.	Біфштекс з яловичини, підсмажений на деревному вугіллі.
Ossobuco alla milanese.	Телятина в олії, яку подають з перцем та томатним соусом.
Saltimbocca alla romana.	Шніцель з телятини з шинкою і шавлем. До нього подають білий хліб та салат.
<i>Гарніри.</i> В основному мова іде про овочеві страви, які вважаються як гарнір і як основна страва, наприклад сициліанська «caponata».	
Insalata mista.	Овочевий салат.
Verduri cotti.	проварені овочі.

Patate.	Картопля.
<i>Десерти.</i> На рівні зі свіжими плодами, що пропонують залежно від сезону, популярними також є спеціальні види морозива та різні крема:	
Cassata.	Десертне морозиво з горішками та зацукрованими фруктами.
Coppa di gelati.	Морозиво в чашках.
Tiramisu.	Крем з бісквітом.
Zabaione.	Крем з винним соусом.

Найбільш відомі види пасти

Таблиця

Спагеті	(<i>spaghetti</i>) – від слова спаго — мотузка. Їхня класична довжина в Італії може досягати пів метра.
Фарфале	у перекладі з італійської - «метелик». Ще їх називають бантики.
Спагетіні	різновид спагеті з більш тонких смужок тіста.
Лінгвіні	у перекладі з італійської— язички. Це вид класичної італійської пасти великого формату
Канелоні	вид італійської пасти у вигляді трубочок, діаметром приблизно 2-3 см і довжиною близько 10 см.
Пенне	трубочки-пір'я, широкі, з порожниною та косим зрізом.
Капелліні	довгі і тоненькі, як волосинка, їхня товщина не більше міліметра.
Тальятелле	довгі, плоскої форми, скручені у гніздечка.

Таблиця

Сири Італії

Parmigiano Reggiano	Парміджано Реджано Пармезан	«Король сирів». Найвідоміший твердий італійський сир, який роблять із жирного молока. Парміджано виробляють у регіон Емілія-Романья, зокрема у провінціях Парма, Болонья, Реджо-Емілія, Мантуя, Модена. Має захищений статус походження DOP (Denominazione di Origine Protetta).
Grana Padano	Грана Падано	Слово «грана» в перекладі означає «зерно» - при виробництві молоко звертається дуже мілкими зернами, за рахунок чого сир набуває дуже

		твердої консистенції. Сир використовують в тертому вигляді. Схожий на пармезан, але дешевший. Його виготовляють не тільки в Емілія-Романья, але і в Ломбардії і П'ємонті. Має захищений статус походження DOP.
Pecorino	Пекоріно	Солоно-пікантний сир з овечого молока, який є одним найстарших видів сиру світу. Сир, виготовлений в Лаціо або Сардинії називають "Пекоріно Романо", а якщо в Сицилії - "Pecorino Siciliano". Сир "Pecorino Siciliano" має захищений статус походження PDO і може вироблятися тільки у Сицилії.
Mozzarella	Моцарелла	М'який волокнистий жирний свіжий сир, який використовують для піци а також для салату <i>caprese</i> (капрезе). Традиційно його роблять з молока буйволів, але в теперішній час в основному його вироблять з коров'ячого молока. Оригінальна моцарела походить з таких регіонів Італії: Кампанія, Апулія, Базиликата.
Mascarpone	Маскарпоне	Жирний сир зроблений з незбираного молока. Використовують для приготування десертів, зокрема, тірамісу. Додають до вершкових соусів.
Ricotta	Рікота	Свіжий вершковий сир, який переважно використовують для начинки равіолі та солодких страв. Дозрілий варіант рікота, який більш твердий і солоний використовують для салатів

Французькі гості.

Сніданки французьких гостей складаються з кави з молоком (*café au lait*) і рогаликів (круасанів) з вершковим маслом. Все це, по-французьки називається «кавовий комплект» («*petit dejeuner simple*»). Як і в Італії та Іспанії, сніданки для французів – не головне. А обід, та к які вечере – вважаються головним часом прийому їжі. Причому страви обираються строго по меню. В основному до обіду подають пляшку вина та мінеральну воду. Вечере відрізняється від обіду більшою різноманітністю вибору страв. Як правило гості з Франції вечеряють пізно. Вони спеціально обирають час, коли можуть спокійно посидіти за столом і насолодитися їжею.

Французи мають звичку харчуватися в ресторанах. Вони дуже уважно відносяться до вибору страв в ресторані.

Гості з Франції надають перевагу:

- Білий хліб в достатній кількості

- Графин з водою на столі
- Газована та не газована мінеральна вода
- Добре оформлена карта вин
- Спеціальну підготовку поварів
- Різноманітні сирі овочі, часто приправлені соусом, які являються основною стравою комплексного обіду.

Аперитиви.

Французи великі любителі аперитивів. Вони п'ють переважно вермут, перно («pastis»), а також «kir» і «kir royal». Якщо гість замовляє мартіні, то варто зізнатися, бажає він мартіні-вермут чи мартіні – коктейль.

Вино до страв подають обов'язково. Замовлять його по ресторанній карті. Французи дуже часто надають перевагу місцевим винам і при виборі із задоволенням прислуховуються до офіціанта. Мінеральну воду – як правило замовляють не газовану.

В більшості випадків за винятком обідів чи вечері французи п'ють каву, чай без цукру або лікер – «benedictine», «chartreuse». Замовляють міцні спиртні напої, такі як коньяк, арманьяк чи кальвадос.

Таблиця

Улюблені страви та їх найбільш вживані назви

<i>Холодні та гарячі закуски.</i> Французи не можуть обійтись без холодних та гарячих закусок. Перед основними стравами вони замовляють салати – м'ясні, рибні або просто овочеві. Салати – характерна їжа французів.	
- Pâtes.	Паштет м'ясний, рибний чи з птиці.
- Salade niçoise.	Салат з Ніцци, із помідорів, зеленої цибулі, квасолі, тунця, оливки, сардини та кислій капусти.
- Quiche lorraine.	Сало по-лотарингськи. До нього додають зелену цибулю, сир, і м'які коржики.
- Escargots à la bourguignonne.	Виноградні равлики в сметані.
<i>Супи.</i> Якщо ви бажаєте замовити суп, то перш за все зверніть увагу на меню. Супи можуть стояти, як на першому місці так і після холодних закусок. Якщо в меню є тільки три-чотири страви, то перевагу французи надають улюбленими закускам.	
- Bisque.	Суп із раків та омарів.

- Potage Parmentier.	Картопляний суп.
- Soup à l'oignon (gratinee).	Цибулевий суп по-французьки.
- Vichysoise.	Суп з картоплею, цибулею і яйцем.
<i>Риба та морепродукти.</i>	
- Sole bretonne.	Морський язик в білому вині з шампінйонами.
- Lotte farcie.	Морський чорт, подається з молюсками.
- Bouillabaisse.	Марсельське рибне асорті.
- Civet de langouste.	Лангусти в красному вині.
- Coguilles Saint-Jacques.	Устриці в сметанному соусі.
- Moules marinieres.	Мідії в білому вині.
- Huîtres.	Устриці з лимоном і білим хлібом.
<i>М'ясо та птиця</i>	
Cog au vin.	Півень в красному вині.
Canard a l'orange.	Качка в апельсиновому соусі.
Entrecôte à la bordelaise.	Антрекот в соусі з червоного вина.
Navarin.	Рагу з ягня.
<i>Гарніри.</i>	
Macedoine de légumes.	Овочева суміш.
Carottes Vichy.	Морква-картопля, приготовлена на мінеральній воді і заправлена петрушкою.
Gratin dauphinois.	Картопля скибочками.
Ratatouille.	Овочеве асорті.
<i>Десерти.</i>	

Закінченням французького меню може стати мус. Він подається з кремом, фруктовими тістечками, кусочками торта, а іноді просто з фруктами і шматочками печива.	
Charlotte. Шарлотка	холодний крем з бісквітом, існує багато його варіантів.
Mousse au chocolat.	Шоколадний мус.
Profiteroles.	Профітролі – гарячі маленькі булочки зі збитими вершками і шоколадним соусом.
Tarte tatin.	Яблучний торт.
Crepes Suzette.	Млинці з начинкою із крему, подаються з соусом із апельсинового соку; можна облити спиртом та підпалити.

Таблиця

Відомі сири Франції

Roquefort	Рокфор	Сир жовтуватого відтінку з благородною блакитною пліснявою, вироблений тільки в провінції Руєрг з козячого (овечого) молока. Його витримують в особливих підземних льохах, має досить терпкий аромат, м'яку консистенцію.
Camembert	Камамбер	Сир з козячого (коров'ячого) молока з білою цвілью, який відомий специфічним ароматом і чудовим смаком, часто використовується в салатах, закусках, запіканках. Оригінальний сорт камамберу за старовинним рецептом виробляють в Нормандії. Свою назву він отримав від села, де жила фермерша, що виявила його світу. Маленькі кружки сиру упаковують в берестяні коробки
Brie	Брі	Найпопулярніший сорт серед м'яких сирів з кремовою консистенцією. Цей сир близький до смаку камамбер, але розміри сирних кіл у брі більші. У Брі менш виражений аромат.
Chevre	Шевр	Так називають кілька видів сиру, виготовлених з козячого молока. Колір варіюється в залежності від витримки від білого до блакитного. Часто сир має форму ковбасок. Його вживають в салаті з помідорами, листям базиліка, присмачуючи бальзамічним оцтом. Особливо славиться сорт Том де Шевр (Tomme de Chevre), покритий білою цвілью з червоними краплями, що має аромат пряних трав.
Bresse Bleu)	Брессе Бле	сир з блакитною пліснявою, використовується як закуска, що пробуджує апетит з білим солодким або напівсолодким вином
Emmental	Емменталь	твердий сир з солодкуватим смаком, який здобув популярність завдяки великим діркам. Вважається одним з найстаріших, виробленим з 13 століття.

Reblochon Savoie	Реблошон Савойя	м'який сир, родом з альпійського передгір'я, в перекладі означає шахрайство. Цей сир пов'язують з легендою про те, як в цілях економії, селяни не до кінця доїли корів, щоб зменшити розмір податку. Повторний надій давав дуже жирне молоко, з якого виготовляли сир з ароматною скоринкою.
-----------------------------	----------------------------	--

Таблиця

Найбільш вживані найменування

Український аналог	Німецький	Французький
Мінеральна газована вода	Mineralisches kohlenensäurehaltiges Wasser	Eau gazeuse minérale
Натуральна без газа	Natürlich ohne Gas	Naturel sans gaz
Пиво	Bier	Bière
Вино	Wein	Du vin
Вино сухе	Der Wein ist trocken	Le vin est sec
Вино солодке	Der Wein ist süß	Le vin est doux
Випічка із дріждевого тіста	Aus Hefeteig backen	Cuisson à partir de pâte à la le- vure
Хліб	Brot	Pain
Телятина	Kalbfleisch	Veau
Яловичина	Rindfleisch	Du boeuf
Свинина	Schweinefleisch	porc
Баранина	Hammelfleisch	Viande de mouton
М'ясо ягняти	Lammfleisch	viande d'agneau
Курятина	Hähnchen	poulet
Риба	Fisch	Poisson
Жарена	Gebraten	Frit
На грилі	Auf dem Grill	Sur le grill
Проварена	Gekocht	Bouilli
Копчена	Geräuchert	Fumé
Печена в фритюрі	Frittiert	Frit
Панірована	Paniert	Pané
З кров'ю	Mit Blut	Avec du sang
З кров'ю по-англійськи	Mit Blut auf Englisch	Avec du sang en anglais
Пів порції	Eine halbe Portion	Une demi-portion
Прожарена	Geröstet	Rôti
Рахунок	Ergebnis	But
Дякую!	Danke!	Merci!

Іспанські гості.

Як правило, іспанські гості снідають пізно. Це звичай суперечить звичайному часу, в який снідають в Європі. Сніданок у іспанців, як у більшості народів країн Середземномор'я, дуже простий і в основному складається з кави, чаю з печивом. Іспанці їдять багато і з задоволенням, і відповідно до цього готові платити за гарне обслуговування і їжу. Час обіду у них коливається між 14:00 – 15:30, час

вечері приблизно 21:00. У іспанців прийнято ситно обідати (або вечеряти) одразу ж після роботи. Обід у них складається не менше ніж з трьох страв.

Іспанські гості надають перевагу:

- Білий хліб (до всіх страв) і воду в графині (в Іспанії її прийнято подавати на стіл разом зі столовими приборами);
- Вони особливо уважні у відношенні до дітей;
- Гарне обслуговування;
- Повага до звички пізно вечеряти.

Аперитиви.

Не розбавлене шері, пробуджує апетит у іспанців. Під час прийому їжі поряд з водою прийнято пити легке столове вино (в першу чергу червоне вино). Літом іспанці дуже люблять також «tinto con casera» суміш із червоного вина та лимонаду. На рівні з цими напоями вони часто п'ють пиво. Для дітей подають просту свіжу воду. Після їди в Іспанії, як правило, п'ють каву і бренді. Причому бренді після ділового або звичайного обіду. Сприяє травленню і користується великою популярністю також і шері, що подається з кремом або молоком.

Таблиця

Улюблені страви та їх найбільш вживані назви.

Холодні та гарячі закуски.

В Іспанії закуски мають другорядну роль. В більшості вони складаються з тапаса. Тапас – це мілко нарізані різні продукти. Закуски можна отримати в будь-якому барі, вони часто замінюють обід чи вечерю. Вміст тапаса самий різноманітний, вони здатні задовольнити будь-який смак.

- Champiñones rellenos. Шампінйони, що подаються з білим хлібом.
- Pechuga de pollo en salsa de jerez. Куряча грудка в шеррі.
- Gambas al ajillo. Мелений часник з білим хлібом.
- Albóndigas en salsa de tomate. Фрикадельки в томатному соусі.
- Salpicon de Mariscos. Салат з морських продуктів, перця, огірків,

помідорів та цибулі.

Супи.

Без супів і перших страв не можливо уявити собі іспанську кухню. Як говорять іспанці, суп так же важливий як і хліб. До того ж кожний регіон Іспанії гордиться власними видами супу.

- Gazpascho. Холодний овочевий суп.

- Sopa al cuarto de hora. Суп з устриць, рисом, шинкою.
- Potaje de vigila. Гороховий суп з кусочками риби.
- Sopa de ajo. Часниковий суп з м'ятою і кусочками хліба.

Варені та жарені продукти.

Paella. Найбільш відома іспанська національна страва із шафранового риса, цибулі, морських продуктів, курки, овочів в тому числі і часника.

Olla podrida. Іспанська національна страва із сала, свинячих ніжок, кров'яної ковбаси, шинки, квасолі, капусти і цибулі.

Cocida madrileño. Курячий бульйон, грудка з яловичини, свиняче сало, шинка та овочі.

Омлет та другі страви з яєць.

Для Іспанії характерні омлети, які прийнято називати там тортильяс. Тортильяс – проста страва. Що іноді замінює основну, але частіше споживається як закуска. Готується з самих різноманітних продуктів, наприклад шинки, овочів, крабів і тд.

Tortilla de patatas. Картопляний омлет.

Huevas Flamenca. Глазунья з свіжими овочами.

Риба та морепродукти.

З давніх часів Іспанія займала друге місце по споживанню риби морепродуктів, поступаючись в цьому тільки Японії. Для Іспанії характерні чудово приготовлені рибні страви, а сама країна – це Ельдорадо для тих хто любить рибу.

Zarzuela. Страва з морепродуктів, що складається з молюсків, каракатиць, скумбрії, шинки, помідорів, перцю, білого вина, цибулі, часнику, спецій та оливкової олії.

Marmitako. Подається в каструлі з тунцем, помідорами, перцем, цибулею, часником, картоплею, білим вином та оливковою олією.

Veiras a la gallega. Молюски по-галлійськи з соусом та підсмаженими сухариками.

Calamares en su tinta. Кальмари, цибуля, часник, мускатний горіх і петрушка.

Truchas a la Navarra.

Форель жарена з кубиками витриманого сала, подається з картоплею та салом.

М'ясо.

В іспанській кухні м'ясні страви, без сумніву займають перше місце, хоча дещо поступаються птиці. На рівні з багаточисленними варіантами страв із курячого м'яса існує також дивовижне різноманіття рецептів по приготуванню сірих куріпка, перепелів, і фазанів.

Баранина та свинина також поширені в Іспанії. Не можливо забувати про тельбухи, для яких залишають спеціальне місце в ряду страв іспанської кухні. Також користується популярністю яловичина та дичина.

Pollo a la Chilindron. Жарені кури з перцем, помідорами та оливками.

Cochifrita a la Navarra. Бараняче рагу, приготовлене з зеленими бобами і картоплею.

Rinones al Jerez. Телячі нирки в соусі шеррі з додавання білого хліба.

Lenguas con salsa de granadas. Телячий чи свинячий язик, подається з гранатовим соусом і шафраном.

Десерти.

Солодкі страви все ще готуються у іспанців по мавританським рецептам. Найкращий доказ тому – горіхове печиво, мед і мигдаль.

Torta de almendras. Мигдальний торт.

Flan de Naranja. Карамельний пудинг з апельсинів.

Brazo di Gitano. Бісквітний рулет з ромовим кремом.

На рівні з делікатесними стравами для Іспанії характерні свіжі фрукти на протязі всього року, якими зазвичай завершується прийомом їжі.

Сир.

Queso de Cabrales. Сир блакитною цвілью з козячого молока.

Manchego. Найбільш відомий іспанський твердий сир із молока манчегських вівців.

San Simón. Сир із коров'ячого молока з специфічним запахом.

Найбільш вживані назви

Український аналог	Німецький	Іспанський
Мінеральна газована вода	Mineralisches kohlenensäurehaltiges Wasser	Agua y gas mineral
Натуральна без газу	Natürlich ohne Gas	Natural sin gas
Пиво	Bier	Cerveza
Вино	Wein	Vino
Вино сухе	Der Wein ist trocken	El vino esta seco
Вино солодке	Der Wein ist süß	Regaliz de vino
Випічка із дріжжевого тіста	Aus Hefeteig backen	Vipichka si prueba drizhzhevoy
Хліб	Brot	Khlib
Телятина	Kalbfleisch	Tenera
Яловичина	Rindfleisch	Yalovichyna
Свинина	Schweinefleisch	Cerdo
Баранина	Hammelfleisch	Carne de cordero
М'ясо ягняти	Lammfleisch	carne de cordero
Курятина	Hähnchen	Pollo
Риба	Fisch	Riba

Жарена	Gebraten	Frito
На грилі	Auf dem Grill	A la parrilla
Проварена	Gekocht	Hervido
Копчена	Geräuchert	Ahumado
Печена в фритюрі	Frittiert	Al horno frito
Панірована	Paniert	Panirvana
З кров'ю	Mit Blut	Con sangre
З кров'ю по-англійськи	Mit Blut auf Englisch	Con sangre en ingles
Пів порції	Eine halbe Portion	Пів partsii
Прожарена	Geröstet	Frito
Рахунок	Ergebnis	Rahunok
Дякую!	Danke!	¡Dyakuyu!

Англійські гості

Для Великобританії характерна особлива культура сніданків. Типова Англійська звичка – пити «ранній чай», що подається гостям прямо в номер ще до сніданку. Сніданок на рівні з вечерею для англійців дуже важливий і відзначається різноманітністю страв. Обід відіграє другорядну роль і часто обмежується холодними і гарячими закусками, (сендвічі, риба різного приготування) які пропонуються в буфетах, де кожен бере сам, що йому хочеться. Післяобідній чай (файф-о-кlock, чай протягом дня) є типовою англійською традицією. Чай подається в межах від 15 до 17 годин.

Щасливі години від 17:00 до 19:00 настають для багатьох працівників сфери обслуговування, а для молодих людей це пер за все коктейлі, в цей час в Англії заклади громадського харчування роблять знижку для молоді.

Англійські гості надають перевагу:

- Якісній подачі сніданків.
- Міцному чорному чаю з холодним молоком (подається не тільки на сніданок, а і на протязі всього дня)
- Готовим соусам зі спеціями
- Великому вибору сендвічів
- Розширеному вибору якісних сирів з крекерами ти бісквітом.
- Овочам по-англійськи.
- Всім видам картоплі, особливо картопляним чіпсам.

Аперитиви.

Для англійців це перш за все шеррі-бренді та портвейн.

Перед обідом вони надають перевагу бокалу пива, до того ж англійських сортів (ель, портер, стаут).

Їм варто подавати добре оформлену карту вин, в якій надається перевага французьким винам. Але, якщо добре зарекомендувати, то вони можуть спробувати і місцеві вина. Особливою популярністю в Великобританії користується сідр (яблучне вино).

Але, особливе місце у англійців займає віскі. Його п'ють не тільки в якості аперитивів перед обідом, но і протягом всього дня. В меню варто слід мати достатній вибір шотландських чи ірландських віскі. До других часто вживаних спиртних напоїв відноситься коньяк (брєнді) і різноманітні види лікерів. Як правило прийом їжі завершується кавою або лікером.

Таблиця

Улюблені страви та їх найбільш вживані назви

<i>Закуски і супи</i>	
Smoked trout/mackerel.	Смажена форель чи макрель, часто подається з кремом і з збитими вершками.
Breaded mushrooms.	Запечені шампіньйони.
Mulligatawny soup.	Курачий суп.
Clear oxtail soup.	Суп із бичих хвостів.
Vegetable and bean soup.	Овочевий суп з бобами.
<i>Риба та морепродукти</i>	
Великий вибір риби та морепродуктів дають Північне море та Атлантичний океан, а також ріки Шотландії та Ірландії, особливе місце займають:	
Salmon.	Лосось.
Kipper.	Оселедець на пару.
Haddock.	Пікша.
Dover sole.	Морський язик по-дуврські.
Kedgeree.	Риба смажена (наприклад патус), подається з рисом.
<i>М'ясо</i>	
Особливої уваги в Англії надають яловичині, до того ж з Верхньої Шотландії. Англіїці також люблять свинину і баранину. Страви з баранини можна пропонувати в різних варіантах.	
Roastbeef and Yorkshirepudding.	Ростбіф повинен бути добре

	прожарений, а йоркшинський пудинг подається до нього, як класичний гарнір.
Steak and kidney pie.	Біфштекс та нирки в тісті.
Roast porc with apple sauce.	Запечені поросячі ніжки в яблучному соусі.
Lamb chops.	Баранячі котлети, жарені на грилі в основному подаються з соусом і перцевою м'ятою.
Irish stew.	Бараняче рагу з картоплею та іншими овочами; ірландська національна страва.
<i>Гарніри</i>	
Особливе значення в Англії надається картоплі, приготовлених в різних видах.	
Chips	Чіпси, картопля фрі.
Fried potatoes, mashed potatoes.	Смажена картопля, картопляне пюре.
Vegetables.	Овочі, зварені в солоній воді та просочені маслом.
Yorkschiie pudding.	Пиріг, що випечений з муки, молока, яєць в печі; подається в гарячому вигляді, нарізаний квадратами.
<i>Десерти</i>	
Bread and butter pudding.	Білий хліб з родзинками, запечений та покритий молочно-яєчним кремом.
Plum pudding.	Традиційний англійський різдвяний десерт з зацукрованими фруктами.
Appel pie with vanilla ice and cream.	Яблучний пиріг з ванільним морозивом та збитими вершками.
Trifle.	Бісквіт з ванільним пудингом, покритий зацукрованими фруктами і збитими вершками.
<i>Сири</i>	

Cheddar.	Чеддер – твердий сир із коров'ячого молока, білого або апельсинового кольору, має горіховий присмак.
Gloucester.	Глостерський твердий сир з коров'ячого молока, білий або темно-жовтий, по смаку нагадує чеддер, але трохи гостріший.
Stilton.	Стілтон - сир з блакитною пліснявою із коров'ячого молока; добра закуска до витриманого портвейну.

Найбільш вживані назви

Український аналог	Німецький	Англійський
Мінеральна газована вода	Mineralisches kohlenensäurehaltiges Wasser	Mineral carbonated water
Натуральна без газу	Natürlich ohne Gas	Natural without gas
Пиво	Bier	Beer
Вино	Wein	Wine
Вино сухе	Der Wein ist trocken	The wine is dry
Вино солодке	Der Wein ist süß	The wine is sweet
Випічка із дріжжевого тіста	Aus Hefeteig backen	Baking from yeast dough
Хліб	Brot	Bread
Телятина	Kalbfleisch	Veal
Яловичина	Rindfleisch	Beef
Свинина	Schweinefleisch	Pork
Баранина	Hammelfleisch	Mutton
М'ясо ягняти	Lammfleisch	Lamb meat
Курятина	Hähnchen	Chicken
Риба	Fisch	Fish
Жарена	Gebraten	Fried
На грилі	Auf dem Grill	On the grill
Проварена	Gekocht	Boiled
Копчена	Geräuchert	Smoked
Печена в фритюрі	Frittiert	Deep fried
Панірована	Paniert	Breaded
З кров'ю	Mit Blut	With blood
З кров'ю по-англійськи	Mit Blut auf Englisch	With blood in English
Пів порції	Eine halbe Portion	Half a serving
Прожарена	Geröstet	Roasted
Рахунок	Ergebnis	Score
Дякую!	Danke!	Thanks!

Американські гості.

Американський сніданок ситніший англійського і складається з свіжих фруктів, різних соків (джус), різноманітних яєчних страв, невеликих порцій м'ясних чи рибних страв, а також із великої кількості кави. В обід американці замовляють не великі порції страв, що багаті на вітаміни та легко засвоюються. Вони надають перевагу холодному та гарячому «фуршету». Вечеря в Америці – основний час прийому їжі. Складається із закусок, супів, однієї м'ясної чи рибної страви і десерт.

Американські гості надають перевагу:

- Льодяній воді в графіні, подають в будь-який час.
- Дві-три чашки відфільтрованої кави (може подаватися за вимогою). В США тільки одна перша чашка кави включається в рахунок.
- Сильно охолоджені напої, подаються з льодом.
- Великий вибір напоїв.
- Щоб кожному гостю була надана особлива увага і до нього була проявлена добродушність.
- Масло, білий хліб чи тости до будь-якої страви.

Аперитиви.

Аперитиви (в першу чергу коктейлі) – важливий елемент американської кухні. В США навіть є звичай пити аперитиви до подачі їж, щоб скрасити очікування.

Під час їди, ну рівні зі всіма можливими видами лимонадів і фруктових соків, а також алкогольних напоїв американців не відмовляються від різних гарячих напоїв, а також від холодного молока.

Гості США будуть дуже вдячні, якщо їм запропонують каліфорнійські вина, які вони звикли пити уже протягом багатьох років. Однак, якщо дати їм кваліфіковану пораду, то вони можуть погодитися і на французькі або місцеві вина.

В Америці надають перевагу пиву «низького бродіння». Із алкогольних напоїв американські гості п'ють коктейлі, виготовлені на основі джина, горілки, віскі-бурбона і рома. У них користуються популярністю Martini dry, Manhattan, Whiskey Sour і кока-кола з ромом.

Повсюди в Америці великою популярністю користуються салати і різноманітні види морепродуктів. Салати подаються і як закуска, і як гарніри до основних страв, а також можуть подаватися окремо, самостійно, до того ж у них не дуже і багато різних варіантів салатів. Американці вважають, що чим безглуздіші вимоги, тим краща виходить салатна композиція. В якості прикладу можна назвати салат Caesar чи Waldorf. Значне місце в американській кухні займає міжнародна гастрономія.

Улюблені страви та їх найбільш уживані назви

<i>Холодні та гарячі закуски</i>	
Caesar Salad. Цезар – це салат по-римськи.	В нього входять яйця, часник, філе сардини в оливковому маслі, уорчерський соус і лимонний сік. У вигляді прикраси зверху кладуться сири Parmesan і Crou-tons.
Waldorf Salad.	Салат із яблук, селери та лісових горіхів, заправлений майонезом.
Seafoodcocktail.	Готується із морепродуктів.
Oysters Rockefeller.	Паніровані устриці з салатом, цибулею шпинатом, зверху прикрашається сиром.
<i>Супи.</i> Для американців характерний такий великий вибір супів, що майже не існує продуктів, які б не застосовувалися, в тому чи в іншому вигляді, для приготування супів.	
Clam chowder.	Суп із ракушків.
Pumpkin soup.	Гарбузовий суп.
Beef vegetable soup.	Овочевий суп на бульйоні яловичини.
Mock turtle soup.	Суп з телячої голови.
Peanut soup.	Суп із горіхів.
<i>Риба та морепродукти</i> На всіх побережжях Америки добувають різноманітні види раків, омарів, ракушок та креветок. Делікатесними видами вважаються, наприклад, так звані краби «Soft shell» із штатів Вирджинія і Кароліна або омари із Майамі. До будь-яких видів риби відносяться лосось і форель.	
Lobster Newburg.	Омар в мадері.
Soft shell crabs.	Очищені від панцира крабові шийки, запечені чи піджарені.
Poached salmon steaks.	М'ясо лосося; часто в винному соусі з відвареними овочами.

Stuffed trout.	Форель з гарніром (наприклад з шпинатом)
Fillet of sole.	Філе із морського язика.
<i>М'ясо.</i> Серед м'ясних страв на першому місці по популярності у американців стоїть яловичина далі домашня птиця і свинина. Тварини, що пасуться постійно на пасовищах дають відмінне м'ясо. Всьому світу відомо відмінна якість американського біфштекса.	
- Steaks (T-Bone-Steak, Porterhousesteak etc.).	М'ясо вищого гатунку, першого сорту.
Chicken Maryland.	Кусочки курячого м'яса в тісті, запечені в листях, подаються з соусом.
Grilled chicken.	Кури-гриль з салом і помідорами.
Roast turkey.	Індичка по-турецьки, жарена з кукурудзяними хлібом. Традиційно святкова страва.
<i>Гарніри.</i>	
French fries.	Картопля фрі.
Glazed sweet potatoes.	Глазурована солодка картопля (батат).
Cranberrysauce.	Брусничний соус.
Vegetables.	Відварені овочі з олією.
Corn on the cob.	Відварена кукурудза в олії, самий улюблений гарнір до м'ясних страв.
<i>Десерти.</i> У американців слабкість до всіх десертів, особливо вони надають перевагу шоколаду. Тому, нічого дивного, коли американські гості, зробивши основне замовлення, особливої уваги приділяють десертам. На ряду із фруктами та тістечками у них стоїть і морозиво.	
Ice cream.	Морозиво
Pumpkin pie.	Гарбузовий пиріг.
Brownies.	Шоколад, порізаний скибочками.
Cherry pie.	Вишневий пиріг, частіше усього з ваніліном.

Шведські гості.

Шведські гості зазвичай їдять три рази в день, до того ж за стіл сідають рано. Буфет, так званий шведський стіл, дуже популярний в Скандинавських країнах, і являє собою дуже багато страв для вибору. Шведи проявляють великий інтерес до кухонь різних країн і намагаються ознайомитися з їхніми особливостями та національними стравами. На сніданок п'ють чай, каву або молоко, кусочок білого чи житнього хліба, масло, сир, яйці або яєчня, різноманітні види мармеладу і мед, свіжі ягоди, фрукти та фруктові соки.

Обід як правило простий, та триває в періоді від 11:30 до 12:00 годин. Вечеря складається із закусок, основних страв і десертів. Зазвичай розпочинається у 18:00.

Шведські гості надають перевагу:

- Гнучкий графік прийому їжі.
- Рибні стави, переважно із місцевих різновидів риби,
- Воду і печиво, які прийнято подавати безкоштовно.
- Самостійно обрати маринад та заправити салат.
- Холодні закуски замінювати не великою кількістю супу.
- Меню, запропоноване хоча б на англійській мові з поясненням окремих страв.

Аперитиви.

В Швеції із задоволенням п'ють брандвейн, але перш за все надають перевагу воді, Яку в Скандинавських країнах подають холодною як лід. Під час їди шведи в основному п'ють молоко, а також легкі сорти пива, воду та плодові соки. Пиво у шведів розділяється на три види, до того ж саме міцне пиво містить всього 4,6 відсотки алкоголю. Окрім пива вони із задоволенням п'ють шведську горілку, до того ж в літній час закусують раками. Вино шведи імпортують, воно у них дороге. В холодну погоду дуже популярний грог, шведський варіант глінтвейну.

Кава в Швеції – один із національних напоїв, нею завершується обід та вечеря.

Улюблені страви та їх, найчастіше вживані назви.

Холодні та гарячі закуски.

Gravad Lax meld Novmästarsås. Маринований лосось в гірчичному соусі.

Sillsalad. Салат з оселедця.

Ättiksströmming. Балтійський оселедець з сирною цибулею.

Isad Ljörom. Червона ікра на льоду. Подається в більшості випадків з вершками, печеною цибулею, лимоном та укропом.

Musselsalad. Салат із мушлів.

Rökt Renstek med lingonggradde. Відварене м'ясо північного оленя з черницею і збитими вершками.

Супи.

Hagebuttensuppe. Суп із шипшини з мигдалем та збитими вершками, подається з солодкими сухарями.

Ärta soppa. Гороховий суп.

Ål soppa. Суп із вугря.

Риба та морепродукти.

В кінці липня, а іноді і на початку серпня відзначають так зване «Свято рака». Раків відварюють з укропом і додають до них хліба та масло. Запивають витриманим пивом і охолодженою на льоду горілкою. Не снує у світі іншої країни, де б знали таку велику кількість рецептів приготування оселедця, як в Швеції.

Sillgratäng. Запіканка з оселедця.

Sjötunga. Морський язик.

Piggvar. Камбала.

Ahus ål med ägggröra. Угорь з яєчною глазурю.

Janssons Frestelse. Сардіни з картоплею.

Hummer. Омари.

Räkor. Креветки.

Krabbor. Краби.

М'ясо.

На рівні зі стравами з відомих видів м'яса (яловичина, телятина, свинина), шведи споживають також оленину та лосятину.

Apple-flask. Свинина з цибулею, яблуками і сливами.

Rytt i panna. Страва із м'ясних і ковбасних кубиків, картоплі, цибулі, і петрушки. Подається на гарячій сковороді.

Köttbullar. Круглі кусочки м'яса з соленою картоплею та чорницею.

Biff Lindström. Біфштекс з сірою ріпою і жареною картоплею.

Renskarv. Рагу із оленини.

Гарніри.

Одна із самих улюблених шведських страв – картопля у всіх видах. До багатьох рецептів додають чорничний мармелад.

Rarakor. Картопя фрі, обсмажена в вершковому маслі.

Hasselback. Жарена картопля.

Lingon. Чорниця.

Десерти.

Spettekaka. Домашні пиріжки на шампурах.

Skånsk Äppelkaka. Яблучний пиріг із південної Швеції.

Ostkaka. Пирогови з сиром, часто подаються з теплим компотом, ягодами та збитими вершками.

Hjortron. Дика або північна малина з яйцем, або з ромовим соусом та вафлями.

Сири.

Herrgårdssost. Твердий сир з легким ароматизатором

Svecia. Напівм'який сир різних видів, молодий або витриманий.

Prästost. Сир з легким ароматом або сильним присмаком.

Шведський стіл.

Під цим терміном, що входить зараз в часте використання, мається на увазі буфет, а точніше – особливі столи, на які виставляють багато закусок в наступному традиційному порядку: спочатку ставлять делікатесні види оселедця, за ними холодну рибу, далі м'ясо(вирізка, жарена телятина, ростбіф і тд.), салати і консервовані закуски. За цими багаточисленними закусками – теплі м'ясні страви, а також запіканки та омлети. Під самий кінець виставляють сири і фруктові салати.

При встановленні шведського столу, звичайно, не варто забувати знаменитих хрумких хлібців, яких існує 20 сортів.

Датські гості.

Їда та напої в Данії займають особливе місце. В датських готелях сніданки подаються до 11 годин. В основному вони складаються з вівсяної каші на молоці, а також із житнього хліба, масла, меду, мармеладу, оселедця в молочному соусі і чаю без цукру. В обід датчани надають перевагу бутербродам різних видів. Для Данії також є типовим «det kolde bord» - шведський стіл з холодними та гарячими стравами. Основний час прийому їжі – вечеря, яка проходить 18:00 – 20:00 годин, коли вже зроблені всі справи позаду залишились всі проблеми дня.

Датські гості надають перевагу:

- Дружньому відношенню до дітей(вони завжди ходять в ресторан усією родиною)
- Витратити на обід як можна менше часу.

Аперитиви.

Для пробудження апетиту датські гості п'ють шеррі. Виробництво пива в Данії має дуже давні традиції і воно пустило коріння повсякденне життя датчан. Під час прийому їжі датчани в основному п'ють

світлі сорти пива. («Карлсберг», «Туборг»). Попит на вина в Данії незначний, оскільки вино датчани змушені імпортувати, і воно дороге коштує. Типовий напій, який вони охоче п'ють після ситного обіду – це вода *aguavit*.

Улюблені страви і їх найбільш вживані назви.

Холодні та гарячі закуски.

Butterdejpostej. Паштет в тісті із різних сортів м'яса і риби.

Rejesalat. Салат із крабів.

Røget ål, røget laks. Відварні лосось та угорь.

Honsesalat. Салат із домашньої птиці.

Супи.

Супи датчани їдять в основному взимку.

Øllebrød. Хлібний суп на солодовому пиві.

Kaernemaelksuppe. Хлібний суп на молоці.

Fiskesuppe. Рибний суп.

Gule aerter med medisterpolser. Гороховий суп з жареною ковбасою.

Риба та морепродукти.

Датчани надають перевагу рибі в будь-якому вигляді, вона повинна бути дуже свіжою і відмінної якості. Це не дивно, адже в Данії не існує місця, віддаленого від морського узбережжя більш чим на 55 км. Найбільш популярна риба – оселедець.

Laks. Лосось відварний чи маринований.

Stegt ål. Жарений угорь з картопляним гарніром.

Torsk. Тріска атлантична з картопляним салатом і гірчичним соусом.

Pighvar. Форель.

Stegt rodslette. Жарена морська камбала, переважно з креветками та спаржею.

М'ясо.

В датських м'ясних стравах основне місце займає свинина, яку споживають на протязі всього року.

Однак в теперішній час її витісняє баранина.

Hvid labskovs. Яловичина відварена з картоплею.

Nakkebøf. Жарена яловичина в сухарях.

Flaesksteg med røkal. Жарена свинина з квашеною капустою.

Dyreryg. Жарена косуля з чорницею.

Гарніри.

Картопля в різних видах її приготування – найулюбленіший гарнір Данії.

Десерт.

Rødgrød med fløde. Червона каша зі збитими вершками.

Frugtsalat. Салат з фруктів.

Citronfromage. Лимонний крем.

Сири.

Danablu. Твердий, трохи гостроватий сир з грибами.

Esrom. Дуже ароматний сир.

Samsø. Дуже жирний сир, буває трохи кислий на смак або трохи солодкий.

Бутерброди.

Бутерброди можуть замінювати обід. Готуються маленькі кусочки хліба з різноманітними добавками.

Японські гості.

Японці надають великого значення коректній манері звернення. Ті, хто стикався з вишуканою ввічливістю в японських ресторанах, добре знають, чого чекають японські гості від працівників сервісного обслуговування. Приказка – «гість це король» підтверджується в Японії на всі сто відсотків. Сніданку передують суп із морських водоростей з добавками, жарена біла риба, не солений проварений рис і зелений чай. Приступаючи до сніданку японці розраховують, що всі продукти будуть подані сирими, до того ж обов'язково з рисом. Час прийому їжі розподілено дуже точно, -обід рівно в 12:00, вечеря – 18 годин 30 хвилин.

Японські гості надають перевагу:

- Вітання, з яким обслуговуючий персонал повинен обов'язково звертатися до відвідувачів. В Японії – це поклон; причому кланятись варто не рухаючи руками та плечами, зберігаючи гідність. Якщо приїхала група японських туристів, то зазвичай буває достатньо пожати руку керівнику групи і трішки склонитись перед всією групою.
- Швидке обслуговування, оскільки японці із-за напруженої програми перебування не бажають багато часу витратити на їду.
- Щоб персонал повністю посвятив себе гостям. Якщо виконати їх побажання здається не можливим, то це засмутить японських гостей, так як повністю перечить прийнятому в Японії формулюванню: «роби для гостя все можливе».
- Ухилення від безпосереднього контакту. Якщо офіціант не дивиться гостю в очі – це може бути прийнято, як відсутність належної респектабельності.
- Корисні поради. Більшість страв і напоїв їм зовсім не знайомі, тому японців потрібно ретельно інформувати про кожну страву.
- Працівники сфери обслуговування мають бути добре підготовлені

для того, щоб завоювати довіру японських гостей. Для подолання мовного бар'єру краще всього використовувати меню з картинками.

- Соєвий соус, поставлений на столі до приходу гостей.
- Рівномірну подачу напоїв (ця церемонія особливо цінується в Японії).

Аперитиви.

Традиційні напої – зелений чай і саке (японська рисова вода). Багато японців надають перевагу пиву, яке повинно подаватися холодним як лід. Вода зі льодом (але не мінеральна і не газована), яку залюбки п'ють під час їди.

Літом японці часто освіжаються холодним мугіча – ячменевий чай.

В кінці прийому їжі обов'язково подається зелений чай. У випадку відсутності такого чаю його можна замінити чорним.

Найбільш вживані назви.

Sake – рисова водка, тепла; подається в маленьких фарфорових чашках.

Mirin - солодке саке або тепла рисова вода.

Takara – сливове вино, подається як аперитив, сприяє травленню.

Miso – паста із соєвих бобів.

Shoju – соєві боби, екстракт із ферментованих соєвих бобів та солі.

Улюблені страви і їх найбільш вживані назви.

Для японської кухні не прийнято певне розташування страв у меню. Не рідко всі вони подаються на стіл. При цьому варто лише час від часу пропонувати самі різноманітні страви і обережно розставляти їх на столі. Поява хоча б однієї повної тарілки уже викликає заперечення японських гостей. В Японії сервірують стіл так, що кожна страва подається на великій тарілці, досці чи на підносі.

Супи.

Супи Японії подають до сніданку, до обіду і до вечері. На відмінну від Європи, суп не супроводжується закусками. Його пропонують по вимозі гостей, іноді навіть між стравами.

Деякі густі супи в Японії їдять паличками, а рідкі просто п'ють.

Suimono. Прозорий суп з рибними клецками.

Misoshiru. Риб'ячий суп.

Tofu to Wakamejiru. Суп із фукуса з рибним гарніром.

Tanuki Udon. Прозорий суп з лапшою, маленькими прожареними галушками surimi (пресоване рибне філе), зеленою цибулею та шпинатом.

Риба та морепродукти.

На рівні з рисом – риба, основний продукт харчування у японців. Крім sushi і sashimi, де сира риба, складова частина страви, існують також і інші рецепти приготування сирої риби, витриманої в підсолодженій воді.

Sashimi. Сире рибне філе з овочами. Подається гарно оформленим.

Sushi. Маленькі кусочки чи кубики із сирої чи вареної риби з великою кількістю риса. Подається з кусочками рибної шкірки та овочами.

Karei no Oroshini. Запечена морська камбала.

Kai no Sakamushi. Мушля в саке.

Tempura. М'ясо, риба, дари моря і овочі піджарені на коржиках тіста на рослинній олії. Подаються порціями.

М'ясо.

За канонами буддійських релігій в Японії вживання м'яса дуже довгий період було заборонено. Звідси більшість рецептів м'ясних страв – європейського чи китайського походження. Для японської кухні характерно використання соєвих соусів, саке та інших продуктів, що мають власні характерні особливості. В той час японці надають перевагу яловичині, приготовленій різними способами, але особливо перевагу надають перевагу соковитим біфштексам з кров'ю. Однак яловичина досить таки дорога, тому японці споживають більш дешеву свинину. Почесне місце в японському меню займає м'ясо домашньої птиці. Однак від м'яса косуль та інших диких тварин вони, як правило відмовляються.

Sukiyaki.

Страва з різноманітних компонентів у вигляді невеликих кусочків, які розрізаючи можна покласти до рота (наприклад бамбукові тростинки, гриби, тонко порізані кусочки яловичини і тд.) подаються до столу на гарячій сковороді.

Tonbara no Nimono. Варені свинячі ніжки в соусі, які

приготовлені із потертого імбиря, саке, соєвого соусу, цукру і розбавлені водою.

Toriniku no Nabeteriyaki. Жарені мариновані кури.

Yakitori. Курчата з кусочками овочів, трішки прожарені на маленьких бамбукових паличках, просочені маринадом та обжарені на грилі.

Рис.

Японці не уявляють собі ніякої їжі без рису. Він може бути самих різноманітних видів, і подаватися як гарнір, як основна страва чи подаватися після прийому їжі з чаєм. Одна з типових страв такого роду – рис в горщику з яловичиною (kamameshi).

Тофу та інші страви із яєць.

В Японії тофу (яйця), зазвичай подають як закуску, добавку до супу чи до другої страви. Наприклад часто пропонують до страви запечене тофу.

Типова для японців страва з яєць – омлет або яєшня.

Овочі. Овочі в Японії завжди готують дуже ретельно і обережно. До них добавляють соєвий соус та саке.

Солодкі страви.

Якогось спеціального десерту в японській кухні не існує. Після їди японці залюбки їдять пироги – *kaki*, *суниця*, *nashi* (японські груші), *дині*. У всякому разі, для них характерних легенький десерт. Деякі солодкі закуски готуються до чаю.

Mizu Yohan. Желе.

Satsumaimo no chakin-shibori. Солодкі картопляні кружечки, типова страва до чаю.

Ice to Ogura An. Морозиво з шоколадним сиропом.

Китайські гості.

Час прийому їжі у китайських гостей дуже нагадує звичай австрійців. Сніданок близько 8:00 годин ранку, обід – від 11:30 до 12:30, вечеря від 17:30 до 19:00. На сніданок в основному подається чай, каву п'ють рідко.

На сніданок їдять рисовий суп, лапшу з куркою чи з свининою, а також просто лапшу. В Китаї раніше хліба майже не вживали. В китайських ресторанах (в тому числі в Гонконзі) часто пропонують маленькі стави, так звані дим сум (наприклад креветки в рисовій муці, краби з грибами, риба на пару і тд.) спеціально приготовлені на сніданок. Ці страви подають в маленьких корзиночках із бамбука. Обід та вечеря в принципі мало відрізняються один від одного, але перевага надається вечірньому прийому їжі. В Китаї нічого не нагадує європейське меню, де одна страва слідує наступній. Там подається одна страва, що включає в себе велику різноманітність рідних сортів м'яса та різних овочів. Страви ставлять посеред столу, і гості самі вибирають що хочуть. На вечерю подають різні сорти овочів, м'яса та риби, а також не багато холодних закусок. Для китайців прийом їжі завжди проходить в дружній обстановці, не залежно від того, на який час приходить застілля.

Китайські гості надають перевагу:

- Лише своїй власній кухні. Із за великої відстані - китайці що виїждять за кордон, це в основному економічні делегації. Ресторани, яким вони цілком могли б довіряти, - це ті, котрі наслідують кулінарним примхам своїх гостей і пропонують їм виключно китайські страви.

- Отримувати інформацію про особливості отриманої їди. Дуже часто

китайці ігнорують меню, і тоді керівник ресторану, або його представники повинні постаратися задовольнити потреби гостей.

- М'які, теплі рушники для миття рук перед їдою (вони завжди є в китайських ресторанах вищої категорії).

- Чай після їди. Китайські гості звикли до того, що чай завжди подається після зробленого замовлення. Але, у вартість замовлення входить тільки одна чашка чаю, наступні прийнято подавати безкоштовно.

Аперитиви.

Основним напоєм в Китаї є – чай. Але сортів чаю у них не так і багато. Найбільш популярним є зелений чай та жасміновий. Чай китайці п'ють протягом цілого дня, як у себе вдома так і за межами країни.

Користується популярністю і пиво. Але варто мати на увазі, що китайське пиво слабше австрійського. П'ють китайці і вино, до того ж солодкі. Найбільш популярними є – рисове вино, сливове або рожеве. Сухі та відповідно напівсухі вина в Китаї не особливо популярні. Горілка, як наприклад, рисова, бамбукова, із коріння, а також пшенична (маотай) незамінні під час свят. В Гонконгі зазвичай подають першокласний коньяк (часто зі льодом). Китайські жінки дуже стримано відносяться до вживання алкогольних напоїв.

Улюблені страви та їх найбільш вживані назви.

Як уже було сказано, для китайської кухні не характерно послідовність перерахунку страв у меню в європейському сенсі слова. Різноманітні види їжі частіше всього подаються одночасно. Все, що подається на стіл, повинно бути мілко нарізаним і попередньо трохи витримано. В основному страви готуються на пару чи трохи прожарюються. До відварених продуктів подають рослинну олію та горіхову олію.

Китайська кухня ділиться на чотири основних напрямки:

- Сичуанська кухня (дуже гостра)
- Кантонська кухня (в ній присутній ряд кисло-солодких страв). Як правило знежирена; найбільш відома у всьому світі.

- Шанхайська (характерна великою кількістю морепродуктів)
- Пекіно-шаньдунська кухня (самий спрощений вид).

Холодні та гарячі закуски.

Закуска в Китаї позначається словом «джіу кай», буквально - «їда з алкоголем», оскільки вона переважно холодна, подається до горілки або рисового вина.

- Qiang Huang Gua. Жарені гості огірки.

- Bo Cai Ban Fen Si. Салат з горіхів зі шпинатом.
- Bang Bang Ji. Салат з курячого м'яса з оцетом, кунжутною пастою, цукром, соєвим соусом, перцем та рослинною олією.
- Xiao Cong Ban Dou Fu. Яйця з зеленою цибулею.

Риба та морепродукти.

В Китаї вважають морських риб прісноводними. Одним із улюблених видів риб є короп. Китайці надають їм особливого значення, так як по звичаям країни короп приносить щастя. Із задоволенням їдять у Китаї і креветок.

- Quing Zheng Gui Yu. Відварена риба, наприклад форель чи голец.
- You Bao Xia. Червоні креветки фрі.
- He Bao Ji Yu. Різна риба (наприклад короп) фарширована бамбуком, грибами, шинкою. З соєвим соусом.

М'ясо.

В Китаї надають перевагу свинині та курятині. Страви з яловичини та баранини пропонують набагато рідше. Качку і перш за все її святковий варіант, замовляють наперед. М'ясо майже завжди нарізане і трохи прожарене.

- Fan Qie Cu Lao Rou. Солодко-сила свинина.
- Ma La Zi Ji. Нарізані кубиками кусочки курятини з чілі, соєвим соусом, цибулею та курячим бульйоном.
- Gong Bao Ji Ding. Кубики із курятини в соусі із земляними горіхами з чилійським соусом, цибулею, імбирем, часник, перець, паприкою і бамбуком.
- Bei Jing Kao Ya. Качка по-пекінськи. Включає велику кількість інгредієнтів, качине м'ясо приготовлене особливо вишукано і доповнені пекінським соусом, помідорами і цибулею. Подається на сковороді.

Рис та вироби з тіста.

В багатьох областях Китаю рис – основний продукт харчування. Його подають в комбінованому вигляді: або як гарнір, або як самостійну страву.

Страви з тіста у всіх видах один із найважливіших частин, що складають китайську кухню. Такі страви готують в домашніх умовах в багатьох областях.

Супи. Це важлива складова частина типової китайської їжі. Однак супи не подаються перед основною стравою, як це зазвичай прийнято в Європі, а після страв з рисом, так мовити, в завершенні меню.

Wan Tan. Прозорий суп з фрикадельками.

Wu Se Tang Mian. Бульйон з креветками, грудинкою, шпинатом, грибами, шинкою та горіхами.

Luo Bo Hai Mi Tang. Суп з редьки з креветками.

Десерти.

Десерти в Китаї подають рідко, але китайським гостям можна запропонувати досить різноманітні солодощі китайської кухні, як окремо, так і до чаю. В Китаї після подачі основних страв часто ставлять на стіл горішки чи солодкий суп з червоними бобами.

- Liu Li Ping Guo. Глазуровані яблука.
- He Tao Lao. Крем із лісних горіхів.
- Pa Pao Fan. Рисовий пудинг.

Єврейські гості.

Із-за того, що єврейська нація живе по всьому світі, на їх кухню дуже сильно вплинули кухні інших країн. Так, єврейські страви в північно-східній Європі дуже сильно відрізняються від кухні на сході. Особливий характер єврейської кухні підказало дотримання релігійних обрядів. Іудаїзм наказує суворі правила щоденного життя, в тому числі і у відношенні їжі. Ці правила детально виражені у Толмуті (VI ст.) – кодекс єврейських законів – і в кодексі «Шульхан арух» («Мистецтво сервіровки столу»), що з'явилися в XVI ст. кодекс розділяють продукти харчування в основному на три категорії.

1. Кошерна їжа.

Натуральні продукти.

М'ясо парнокопитних і жвачних (здорових, всім відомих тварин, яких можна заколотити, спустити кров, розрізати горло ножом). Артерії та вся кров має бути видалено, а внутрішні органи, в тому числі і кишки, ретельно промиті. При приготуванні стави використовується тільки передня частина. Задню частину також можна використовувати в їжу, але для цього потрібна клопітка робота спеціалістам'ясника, так званого менакера.

Дозволяється їсти яловичину, телятину, м'ясо косулі, оленину, м'ясо лані, баранину, козлятину і м'ясо диких кіз.

До дозволених домашніх птиць належать кури, качки, гуси, голуби, індюки, фазани, рябчики.

Риба, що маю луску і плавники, а також та, що відкладає ікру, дозволена до споживання. Сюди належить короп, форель, голец, харіус, лосось і оселедець.

Молоко та молочні продукти.

До дозволених рослинних продуктів відносять всі види пшеничного хліба, пшоно, перлова крупа, картопля, рис, морковка, петрушка, сердерей, буряк, боби, горох, сочевиця, кукурудза, цибуля, часник і перець.

2. Трейф, трефо чи трефлі. Заборонені, не чисті продукти харчування.

Суворо заборонено вживати в їжу кров тварин!

До забороненого м'яса належить свинина, до якої заборонено навіть торкатися, а також м'ясо коней, ослів та мулів.

Заборонена риба – осерт, угорь і акула.

Заборонені фрукти та овочі – всі рослинні продукти в яких є черваки, а також не очищені від шкірки.

Забороняється готувати одночасно молочні і м'ясні продукти. Про це навіть говориться в Біблії «Не повинен ти варити козла в своїй мамі-молоці». Так як таке приготування виключається, в кошерній кухні відсутні супи та соуси, в яких додається сметана чи збиті вершки. Після споживання м'яса не можна одразу ж їсти молочні страви і молочні продукти. Повинен пройти певний період часу.

3. Праве. Дозволені нейтральні продукти харчування. Дозволяється їсти фрукти та овочі, яйця; пити охолоджену воду(але без молока та збитих вершків) споживати разом з рибою та м'ясом борошняні продукти.

Аперитиви.

Еврейські гості надають перевагу вину, пиву, мінеральній та газованій воді. Особливий єврейський напій – сливовниця. (песаховка, 70% алкоголю) і рожеве вино із води, кориці та лимонів.

Улюблені страви та їх найбільш вживані назви.

Хліб та хлібобулочні вироби.

Штрицель, штрудель та маца (тонкі, дуже тверді прісні коржі) бейджель (кругле печиво).

Холодні і гарячі закуски.

Gänseroulade in Aspik. Гусячий рулет в желе.

Chumus. Гороховий паштет, подається з білим хлібом.

Avokados, püriert. М'якоть авокадо з сіллю, перцем і лимонним соком, зверху покрито кремом; подається з білим хлібом.

Heringssalat. Салат з оселедцем.

Супи та супові добавки.

- Coldjoich. «Золотий» суп з домашньої птиці.
- Warschauer Barschtsch. Кислий суп з червоної ікри.
- Weinsuppe. Винний суп.
- Apfelsuppe. Суп із яблук.
- Piroggen. Бульйон з пиріжками.

- Lokschen. Лапша.

Риба.

Gekochter Fisch in Eiersauce. Риба відварена в яєчному соусі.

Meerbrasse in Mazzemehl. Морський лящ, обвалений в муці для приготування маці.

Gefilter Fisch. Заливна риба в желе, подається в холодному вигляді.

Gesulzter Karpfen. Просолений короп, подається в холодному виді.

М'ясо.

Holischkes. Голубці: яловичина в білої капусті, подається в горщиках.

Fleishidig Kugel. М'ясний рулет з яйцем.

Gebratene Lammschulter. Жарене сідло баранини.

Cedünstetes Huhn mit Pflaumen. Парова курка з вершками.

Гарніри.

- Latkes. Картопляні оладки, жарені у вершковому маслі.

- Kreplech. Маленькі пельмені з фаршем яловичини, популярні в якості гарячої закуски.

- Kascha. Каша із зерна пшениці звичайної або грубого помелу. Може подаватися і як гаряча закуска.

- Mazzeknödel. Галушки із муки для приготування маці.

Десерт.

- Fluden. Солодкий штрудель по-балканськи з додаванням лісових горіхів, сухарів, порізаних інжиру та фініків, яблук та родзинок.

- Charosset. Мус.

- Lekach. Пряники.

- Mejren-Kugel. Торт із морвки-картоплі.

Шаббат.

В ідуїзмі робочий час в період Шаббата продовжується після заходу сонця в п'ятницю до вечора суботи, не залежно від свят. Для цього часу характерно спеціальна їжа. Вона готується завчасно та подається в теплому вигляді. Типовою стравою Шаббата, так званий шолент, або шалет, готується в небагатьох варіантах.

Гості зі сходу (мусульмани)

В цю групу ми включаємо гостей з Туреччини, Сирії, Ірану, Іраку, Лівану, Іорданії, Саудівської Аравії, Об'єднаних Арабських Еміратів, а також із північних країн – Марокко, Алжира, Тунісу, Лівії і Єгипту.

Вони в основному дотримуються ісламської віри і слідуєть заповітам пророка Мухамеда, що відносяться до VII ст. і занесені в Коран.

«Тобі забороняється: падаль, кров, свиняче м'ясо, все що зле в очах Бога, всі убиті або задушені звірі» Сніданки в країнах Сходу, як правило, складаються з чорного чаю (подається в піалах); свіжого хліба або хліба з висівок з медом, овечого чи козячого сира; чорних і зелених оливков, яєць, зварених вкруту; горіхів будь-яких видів; тонких пластин мармеладу (типова східня їжа – рожевий мармелад); свіжих фруктів, фруктових салатів і плодових соків. Крім того, в Марокко дуже популярні пончики з медом. Обід в основному складається із однієї легкої страви. Вечеря навпаки, ситна. В Сирії, Йорданії, Лівані і країнах Близького Сходу одна, чи декілька закусочних страв подаються разом з м'ясними чи овочевими стравами. З ними разом подають свіж овочі, а також кефір (в чистому виді, а також змішаний з кунжутовою пастою або часником).

Аперитиви.

Згідно повчанням Мухаммеда, алкоголь заборонений до споживання. На Сході п'ють мінеральну воду, або воду із чистих джерел, плодови соки, молоко, а також айран – турецький кефірний напій (йогурт розбавлений водою з сіллю). Солодкий чай, до того ж це може бути як чорний, так і плодови, в країнах Північної Африки, Туреччині, а також в Ємені п'ють в будь яку годину дня. В інших арабських країнах, навпаки, надають перевагу каві (мокко).

До неї додають різні коріння рослин, наприклад кардамон.

Улюблені стави та їх найбільш вживані назви.

Холодні та гарячі закуски.

В країнах Сходу на столи можуть ставити уже готові закуски, однак в більшості випадків їх подають разом з основними стравами.

- Sigara böregi. (Туреччина) піджарений овочевий сир з шпинатом чи м'ясним фаршем в тісті.
- Menemen. (Туреччина) Сирі яйця з цибулею, помідорою, перцем і петрушкою, подаються з хлібом і висівками.
- Hummus bi Tahina. (Сирія) Кунжутова паста в горщику з петрушкою і плодами пінії.
- Fatayer bi Lahim. (Ліван) М'ясний фарш в тісті (м'ясо: баранина, яловичина)
- Salatit Laban bi Khiyar. (Кувейт) Свіжі огірки з йогуртом. Салат подається в холодному вигляді з хлібом та висівками.

- Zeytinyagli yaprak dolmasi (Туреччина) Виноградне листя в оливковій олії.
- Salatasi. (Туреччина) Особливо пікантний салат із мілко нарізаних помідорів, огірків, цибулі, оливок та петрушки.

Супи.

В арабській кухні супи займають особливе місце. В більшості країн вони подаються разом з іншими стравами. Їх п'ють або їдять ложками.

- Harira.(Марокко) Суп-рамадан. Його частіше всього споживають в першій половині дня в кожен місяць рамадан. Зварений із баранини та курятини, сочевиці, горошку, цибулі, риса і помідорів.
- Schourabat Sabanekh. (Ліван) Шпинатовий суп з фрикадельками.
- Fata. (Єгипет) Суп з баранини, подається з хлібом.
- Schourabat el-Jabal. (Сирія) Рибний суп.

Риба та морепродукти.

Вони особливо популярні в районах, розташованих близько до узбережжя. Однак рибна кухня своєрідна для кожної з країн, до того ж часу на приготування страв, витрачається набагато більше, чим в європейській кухні.

- Um al-Hibr bi Salsat Bandoura. (Єгипет) Каракатиця в томатному соусі.
- Machbous. (Арабські Емірати) Креветки з рисом.
- Samak bi Khubz. (Арабські Емірати) Риба з пряностями.
- Samak bi Chermoula. (Марокко) Маринована риба з лускою (мароканська суміш пряностей).

М'ясо.

Баранина найбільш популярна м'ясна страва. Але її можна замінити телятиною або яловичиною, якщо вони свіжі. Споживання свинини заборонено Кораном.

- Kuftha Mischwiye. (Сирія) Страва з м'ясного фаршу з кільцями цибулі і хліба; з висівками чи з рисом і салатом.
- Sis kebar. (Туреччина) Баранина, жарена на грилі, кубики м'яса з помідорами і перцем.
- Pilaw. М'ясо з рибою або домашньою птицею в горщику. Все

приправлено спеціями, часто з додаванням овочів.

- Couscous bi Lahim. (Марокко) Баранина кус-кус – національна страва північно-африканських держав: Марокко, Алжир, Туніс. Готується з сухим рисом.

Гарніри.

- Ruz Saladiya (Єгипет); Ruz helu bi Baharat (Бахрейн). Рис з цибулею; солодкий рис приправлений шафраном та розовою водою.
- Falafel. (Сирія) Боби (нут). Використовуються як гарнір або подаються разом з хлібом та висівками.
- Aisch Baladi. (Єгипет). Хліб з висівками.
- Lubyi bi Zait. (Сирія). Зелені боби з помідорами.

Десерти.

В країнах Сходу поняття, десерт чи солодкі страви, інше чим в Європі, оскільки в основному їх вживають в якості солодкої добавки між сніданком, обідом чи вечерею.

- Baklavas. (Туреччина) Пиріжки з фісташками; можуть бути облиті цукровим сиропом.
- Halva. (Туреччина) Халва із зерна кунжута, меду і цукру.
- Makroudh. (Туніс) Печені фініки.
- Gremath. (Арабські Емірати) Шаріки з дріжжевого тіста з сиропом із шафрана.

До кави чи чаю можна подати свіжі або сушені фініки, родзинки і ні в якому разі не забувати про горішки.

Піст Рамадан.

Час посту Рамадан, або Рамазан, триває сорок днів. В ці дні забороняється рясні їжа, вода – необмежена. Віруючі вважають, що через сорок днів можна нормально приймати їжу вперше від заходу до виходу сонця.