

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Національний університет «Запорізька політехніка»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

з дисципліни «Організація послуг харчування»

до виконання лабораторних занять та самостійної роботи студентів
для студентів спеціальності 242 «Туризм»
денної та заочної форм навчання

Запоріжжя
2021

Методичні рекомендації з дисципліни «Організація послуг харчування» до виконання лабораторних занять та самостійної роботи для першого (бакалаврського) рівня освіти для студентів спеціальності «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / Укл.: Т.С. Кукліна. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 42 с.

Укладачі: Т.С. Кукліна к.е.н. доцент

Рецензент: В.М. Зайцева, к.п.н., професор

Відповідальний за випуск: Т.С. Кукліна.

Затверджено
на засіданні кафедри
«Туристичного, ресторанного
та готельного бізнесу»

Протокол № 1 від 01.09.2021

З ЗМІСТ

	с.
Вступ.....	4
План лабораторних занять.....	6
Самостійна (індивідуальна) робота.....	26
Завдання для контрольних робіт студентів заочної форми навчання.....	31
Перелік питань до заліку.....	32
Рекомендована література.....	34
Критерії оцінювання.....	36

4 ВСТУП

Харчування – це одна з базових потреб будь-якої людини, а отже, маючи на меті туристичну подорож, індивід так чи інакше планує задоволення цієї потреби, що й обумовлює розробку туристичними фірмами тих чи інших варіантів насичення даної потреби.

Мета навчальної дисципліни – формування знань з раціональної організації послуг харчування, набуття практичних навичок щодо внутрішнього змісту, взаємодії та узгодженості технологічних операцій і процесів послуг харчування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати:

загальні компетентності: здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами; здатність до застосовування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії; здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань; здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності; Здатність професійно оперувати географічною інформацією стосовно визначення атрактивності туристичних ресурсів та оцінки туристичного потенціалу країн і регіонів на предмет розвитку спеціальних видів туризму;

фахові компетентності: здатність до ефективних комунікацій та до представлення складної комплексної інформації у стислій формі із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій; знати особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати туристичний потенціал з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму; здатність дотримуватися етичних та правових норм, що з урахуванням соціальної політики держави регулюють відносини людини з людиною, суспільством, навколишнім середовищем; здатність до використання комплексу заходів, спрямованих на підвищення якості надання туристичних послуг та поліпшення роботи всіх підприємств сфери туризму; здатність використовувати економічні методи господарювання в туристичній діяльності; управляти поточною діяльністю підприємства галузі туризму, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його

діяльності; обирати оптимальні способи реалізації туристичних послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

Очікувані програмні результати навчання:

1. Знати понятійний апарат з дисципліни; форми обслуговування в різних типах закладів; обов'язки персоналу та інше.
2. Вміти аналізувати стан індустрії харчування в Україні; надати послуги харчування в будь-якому закладі; обслуговувати іноземних туристів; планувати діяльність закладів ресторанного типу, які спеціалізуються на обслуговуванні банкетів та урочистостей.

ПЛАН ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 1 (2 години).

Тема: Кухні народів світу

Мета: Формування вмінь і навичок роботи з науковою літературою з питань історії виникнення кухень народів світу.

Питання до обговорення:

1. Види гастрономічних турів.
2. Особливості формування слов'янської кухні.
3. Французька кухня.
4. Національна англійська кухня.
5. Німецька національна кухня.
6. «Скандинавська кухня».
7. Кухні країн Прибалтики.
8. Особливості харчування народів Австралії та Нової Зеландії.
9. Китайська кухня.
10. Національна кухня в Японії.
11. Індійська кухня.
12. Корейська та монгольська кухня.
13. Кухня народів різних арабських країн.
14. Концепції американської кухні.
15. Кухні Південної, Центральної й Північної Африки.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.

Завдання 1.

Виходячи з даних про історичне формування кухней народів світу запропонувати додаткове меню для відвідувачів невеликого ресторану (до 50 посадкових місць) з європейською кухнею за своїм варіантом (варіант надає викладач).

Варіант	Додати страви певної кухні
---------	----------------------------

1	Американська
2	Мексиканська
3	Скандинавська
4	Англійська
5	Німецька
6	Індійська
7	Китайська

Нові страви для меню заповнити у вигляді таблиці

Назва страв	Вихід, г	Ціна, грн.
1. Холодні страви		
2. Перші страви		
3. Основні страви		
4. Солодкі страви		
5. Напої		
6. Борошняні та кондитерські вироби.		

Рекомендована література:

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

2. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2010. – 129 с.

3. Зайцева В.М., Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм – як парадигма розвитку національної економіки України: колективна монографія / Stan, perspektywy I rojwoj ratownictwa, kultury fizycznej I sportu w XXI wieku. – Bydgoszcz, 2013. – Р. 277 – 293.

4. Организация ресторанной деятельности. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.openmanager.ru/opman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

5. Ресторанное дело. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://do.gendocs.ru/docs/index-173719.html>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Ресторанное дело. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://tourism-book.com/pbooks/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 2 (4 години).

Тема: Підбір персоналу та його обов'язки

Мета: розглянути посадові обов'язки обслуговуючого персоналу, який працює в рестораних закладах

Питання до обговорення:

1. Який персонал називається обслуговчим?
2. Які загальні вимоги висуваються до обслуговчого персоналу?
3. Які вимоги висуваються до метрдотеля, офіціанта, бармена, сомельє?
4. Які вимоги висуваються до гардеробника та швейцара?

Хід заняття:

1. Відповіді на теоретичні питання з даної теми.
2. Розв'язання завдань.

Завдання 1.

Розглянути посадові обов'язки:

- Офіціанта;
- Адміністратора залу
- Керуючого закладом
- Метродотеля
- Сомельє
- Вітальє
- Бариста
- Кухарів різних класів

Занотувати коротко основні права та обов'язки, відповідальність.

Завдання 2.

В ресторан європейської кухні на 150 посадкових місць прийшли на роботу сомельє, офіціант та бариста. Проведіть співбесіду з майбутнім персоналом.

Для цього група поділяється на 2 частини: 1 частина – це відділ персоналу (роботодавці); 2 – здобувачі вакансій.

Зробити висновок.

Рекомендована література:

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

2. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2010. – 129 с.

3. Яцун Л.М. Управління підприємствами сфери харчування: теорія, методологія, практика: Монографія. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 246 с.

4. Организация ресторанной деятельности. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.openmanager.ru/opman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

5. Организация работы заведений ресторанного хозяйства. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.nibu.factor.ua/golden/doc.html?id=1706>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

Тема: Матеріально-технічне забезпечення ресторану.

Мета: ознайомитись з матеріально-технічним забезпеченням ресторану, яке необхідне для обслуговування відвідувачів.

Питання до обговорення:

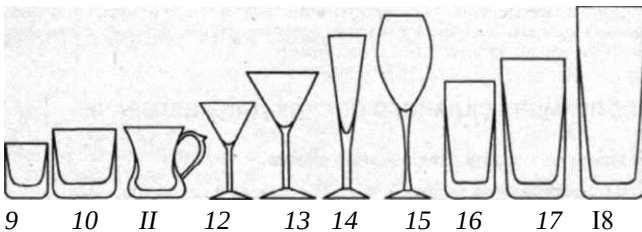
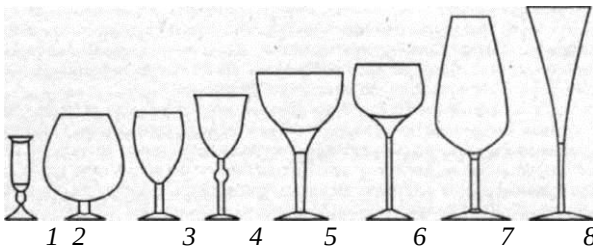
1. Назвіть основні види посуду.
2. Наведіть асортимент скляного посуду.
3. Наведіть асортимент металевого посуду.
4. Столова білизна.
5. Столові набори.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.

Завдання 1.

Огляд асортименту скляного посуду.



2. Предмети для попереднього сервірування столу.
3. Столова білизна.

Завдання 2.

Відпрацювання техніки перенесення підносів:

1. Техніка перенесення великого та малого підносів у положенні на рівні пояса.
2. Техніка перенесення великого та малого підносів у положенні на грудях.
3. Техніка перенесення великого та малого підносів у положенні над лівим плечем.

Завдання 3.

ВІДПРАЦЮВАННЯ ТЕХНІКИ ПЕРЕНЕСЕННЯ ПІДНОСІВ.

Тренування проводимо в два етапи. Спочатку з малим підносом, відтак з великим. Підноси застеляємо полотняною серветкою і кладемо бутафорський вантаж (наприклад цеглину, обшиту м'якою тканиною) вагою 2,5—3 кг.

Розставляємо столи в шахматному порядку (5—6 шт.) і учні по черзі з навантаженими підносами проходять між столами 3—5 разів від серванта і назад, ПОСЛІДОВНО відтворюючи усі три положення підноса при перенесенні вантажу. При цьому слід звертати увагу учнів на такі правила:

- ходити необхідно струнко, не сутулячись, помірними однаковими крокам;
 - права рука має рівномірно рухатися в такт ході, а не «висіти» на тулубі;
 - ліве плече з підносом не слід опускати нижче правого;
 - під час ходіння не човгати взуттям по підлозі;
 - дивитися необхідно прямо по маршруту, утримуючи в полі зору піднос з вантажем;
 - лікоть лівої руки з підносом не притискати щільно до тулуба.
- Це псує хребет офіціанта;

— беручи або ставлячи піднос на сервант учень не повинен згинати ноги в колінах. Після оволодіння технікою носіння підноса вантаж необхідно збільшити вдвоє і все повторити. На цьому етапі необхідно навчити учня не показувати виразом обличчя, що предмети мають вагу.

На другому етапі бутафорський вантаж замінюють натуральними предметами: тарілками, пластмасовими пляшками з водою, склянками тощо. І повторюємо тренування в послідовності, описаній вище.

Завдання 4.

Відпрацювання практичних навичок в роботі з білизною:

1. Накриття столів багатометровими бенкетними скатертинами.
2. Способи складання серветок для різних видів сервірувань та різних видів обслуговування.
3. Перенесення до столу чистих скатертин та серветок.
4. Техніка замінювання забрудненої скатертини в присутності гостей.

ВІДПРАЦЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК ПРИ РОБОТІ З БІЛИЗНОЮ

Організуємо місце для прасування скатертин. Місцем для прасування служить стіл шириною 120 см. Кришка стола масивна, оббита сукном або простим покривалом. З правої сторони закріплено металеву підставку для електричної праски.

До кришки стола кріпиться турнікет на перекладині якого підвішується на кільцях шнур праски, його довжина достатня, щоб можна було прасувати на всій площі стола.

На полиці встановлено пульверизатор для зволоження сертіток і скатертин та пляшка з корком-ситечком для змочування білизни.

Сктертини перед прасуванням необхідно витягнути і розрівняти краї. Прасують сктертини по всій довжині з лицевої сторони, відтак запрасовують по довжині. Складають два, три рази без запрасовування. Запрасовані сктертини складають стопами в шафу для білизни.

Бенкетні скатертини довжиною більше трьох метрів зберігають відprasованими па бабіпах, розмір яких дорівнює ширині скатертини. Багатометрову скатертину намотують на бабіну, поступово прасуючи, намотують на іншу. Відprasовану частину скатертини розмішують на протилежній від себе бабіні. Для зручності невідprasовану частину скатертини з бабіною розмішують на кріслі на рівні кришки стола. Зберігають такі рулони на підвісних гачках або спеціальних гірках.

Серветки прасують як скатертини звичайних (стандартних) розмірів. Переважно відпрасовані серветки не запрасовують на складки, це робиться лише тоді, коли спосіб складання потребує такого попереднього запрасовування. Серветки стопками зберігаються в білизнярці за розмірами.

НАКРИВАННЯ
СКАТЕРТИНАМИ

Якісне накривання можуть забезпечити офіціанти, працюючи в парі. Від бабіни з полотном на торці стола опускається скатертина до потрібного рівня (сидіння стільця), а відтак розкачується решта полотна. На великих бенкетних скатертinah дуже помітні пом'ятини та складки, тому потрібно точно підбирати розмір скатертини, особливо коли потрібно полотном драпірувати стіл. Якщо потрібні поправки скатертину беруть за краї, поправляють легкими потягуючими рухами. Затрати часу залежать від багатьох факторів і не регламентуються.

Завдання 5.

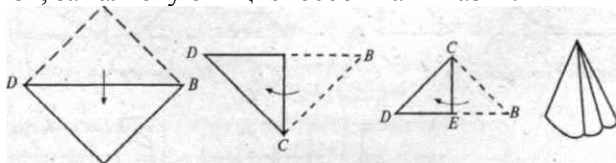
СПОСОБИ СКЛАДАННЯ СЕРВЕТОК ДЛЯ РІЗНИХ СТОЛІВ

Усі способи складання серветок можна умовно розділити на три групи: прості, складні і ускладнені. У різних випадках віддають перевагу тому чи іншому способу.

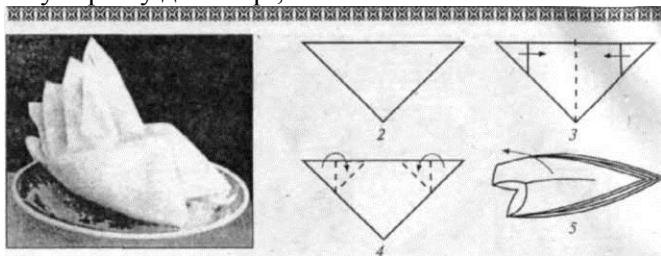
Прості способи використовують у повсякденному обслуговуванні сніданків, обідів. Вони найбільш гігієнічні і застосовуються тоді, коли час на обслуговування обмежений.

Ускладнені способи застосовують для сервірування столів у вечірній час та для обслуговування урочистостей.

Для їх складання призначається окремий офіціант. На практичних заняттях учні відпрацьовують різні способи складання серветок, замальовують ці способи та їх назви.



«Трипарусник-48». 1. Серветку квадратної форми скласти вдвоє по осі ОВ і отриманий трикутник повернути вверх кутом В і отриманого трикутника БВС по висоті ВД скласти вдвоє. 2. Отримаємо парус з трьома вітрилами. 3. Серветку ставимо на закусочну тарілку до вечері, на бенкетах.



«Кораблик». 1. Скласти квадратну серветку як квадратний конверт. 2. Скласти квадратну серветку по діагоналі на косинку гострими кінцями донизу. 3. Загнути кутики косинки ліворуч по середині. 4. Загнені кутики заправити під основу з двох сторін. 5. Кораблик готовий до загиначання парусів. Кожну пелюстку вигнути вертикально. Покласти на закусочну тарілку. «Подушечка». Цей спосіб складання для сніданку, звичайних обідів (40х40, 45х45).



Рекомендована література:

1. Гаталяк О.М., Мальська М.П., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

2. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

3. Организация работы заведений ресторанного хозяйства. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.nibu.factor.ua/golden/doc.html?id=1706>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

4. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 200 с.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 4 (4 години).

Тема: Підготовка до обслуговування відвідувачів.

Мета:

Питання до обговорення:

1. Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень для обслуговування споживачів.
2. Розміщення меблів у залі.
3. Характеристика попереднього сервірування столів.
4. Сервірування столів залежно від характеру обслуговування.
5. Правила прибирання та заміни використаного посуду, приборів та білизни.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.

Завдання 1.

Розглянути варіанти сервування сніданків та особливості розміщення посуду.

1. Варіанти сервірування столів на сніданок, обід та вечерю.
2. Європейський та англійський сніданки.
3. Особливості розміщення столового посуду та приладдя.

Завдання 2.

Відпрацювання навичок у роботі з мілким столовим посудом:

1. Перенесення мілких тарілок стопками по 4-8-12 штук в руках.
2. Знімання тарілок зі стопи способом «знизу».
3. Сервірування столу на 4 особи піріжковими тарілками способом «зверху».
4. Сервірування столу на 4 особи глибокими тарілками різними способами.

ВІДПРАЦЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК У РОБОТІ ЗІ СТОЛОВИМ МІЛКИМ ПОСУДОМ

Відпрацювання навичок з перенесення мілких тарілок стопами необхідне для відпрацювання техніки офіціанта, гарних і впевнених рухів та ходьби. Застосовуємо вправи, які надають жестам офіціанта плавності, впевненості, сприяють правильній ході і правильному положенню тіла під час ходіння.

Вправа 1. Марш по колу.

Учні стають у шеренгу по чотири чоловіки з тарілками (4—8—12 шт.) у лівій руці. За знаком майстра, дотримуючись інтервалу, рухаються по колу, Завдання майстра добитися гарної, чіткої, злагодженої ходи, навчити учнів правильно тримати руки та поставу. Величина кроків повинна бути пропорційна росту офіціанта.

У процесі відпрацювання цієї вправи необхідно вилучати учнів, що мають дефекти постави та неправильну ходу і з ними заняття проводити окремо, об'єднавши їх у групи за дефектними ознаками. Збільшуючи швидкість рахунку майстер добивається швидкого пересування офіціанта з посудом і закріплення необхідних технічних навичок.

При цьому ліва рука з тарілками повинна знаходитися на рівні пояса, лікоть — на відстані 15—20 см від тулуба, руки повинні рухатися рівномірно в такт ході. На цьому етапі навчання необхідно закріпити плавний рух лівої руки з тарілками.

Практично це виглядає так: права нога вперед — ліва рука злегка вперед, ліва нога вперед — ліва рука злегка назад. Балансуючи тарілками під час ходи, офіціант робить легкі і невимушені рухи, які знімають втому і напругу з м'язів лівої руки.

Рекомендується носити в одній руці до 12 тарілок, їх кількість збільшувати поступово, з набуттям учнями впевненості. Необхідно також пам'ятати, що зі збільшенням діаметра тарілок і їх кількості, в стопі потрібно поступово змінювати кут нахилу тарілок у руці до себе, цим забезпечується належна безпека.

Можливі вади учнів: дріботлива або поспішна хода, нерівномірні кроки, притискання стопи тарілок до тулуба, надмірне розмахування правою рукою, надмірний нахил голови вліво або вправо, напружений вираз обличчя, голосне дихання, сопіння, намагання підняти стопу тарілок вище або нижче пояса.

Вправа 2. Марш між столами.

Ця вправа наближає учнів до умов пересування в ресторані. Використовуючи цей метод майстер продовжує закріплювати навички вправи 1. Вправа 2 імітує ситуації робочого характеру, які зустрічаються в торговому залі під час обслуговування офіціантами: дотримання правил руху, орієнтація між столиками, вміння тримати дистанцію між столами та гостями.

Правила руху передбачають, що офіціант, рухаючись, завжди дотримується правої сторони. Особливо обережно потрібно рухатись у звужених проходах. Якщо невпевнений, що пройде швидше, дає дорогу товаришу. Під час руху необхідно бути уважним, не бігти по

сходах, уникати розмов з гостями.

Робоче місце може бути розміщене так, що підійти до нього можна з різних сторін. Вміння орієнтуватися між столами дасть учневі можливість вибрати найкоротший і найраціональніший маршрут.

Помилки учнів: при наявності широкого та вузького проходів часто, йдучи з підносом, вибирають вужчий; проносять повний піднос над головою відвідувача; при наявності короткого шляху до стола — вибирають довший.

ЗНІМАННЯ ТАРІЛОК ЗІ СТОПИ СПОСОБОМ «ЗНИЗУ» І «ЗВЕРХУ»

Відомо, що в одних випадках зручно знімати при сервіруванні столів тарілки зі стопи «зверху», а часом «знизу». Основна вимога — безшумність та гігієнічність. Перше досягається відпрацьованою технікою, друге — правильним зніманням тарілок.

Вправа 3. Шеренга.

Учні шикуються в шеренгу за довгим столом з інтервалом 50 см. У лівій руці кожного — чотири тарілки діаметра 175 мм. Завдання учнів — знімати тарілки способом «зверху» та способом «знизу» і ставити в належне місце на столі. Завдання майстра полягає в тому, щоб добитися максимуму безшумності і повного дотримання санітарних правил (пальці при цьому не повинні заходити в тарілку).

Способом «зверху» легше знімати тарілки, якщо легко зсунути стопу великим пальцем лівої руки вперед. Максимальна кількість тарілок — 8. Другий спосіб «знизу» складніший у виконанні, але забезпечує більшу швидкість при зніманні тарілок — до 6—8 шт. Стопу тарілок потрібно тримати в нахиленому положенні. Тарілку «викручують» з дна стопки. Одночасно підкидаючи легко всю стопу.

Після пиріжкових тарілок ці прийоми повторюємо із закусочними тарілками та столовими мілками.

Перша і третя вправи не вимагають прив'язки до робочого місця, друга вправа повинна мати умовну точку відправлення: кухня-стіл, кухня-сервант.

Кількість учасників дня першої і третьої вправ не обмежується. Для другої вправи майстер враховує величину залу, але краще коли одночасно участь приймає не більше 4 учнів.

СЕРВІРУВАННЯ СТОЛІВ НА ЧОТИРИ ПЕРСОНИ РІЗНИМИ ТАРІЛКАМИ ТА СПОСОБАМИ

На даному етапі навчання майстер повинен з учнями з'єднати в одне ціле всі прийоми, які пророблялися окремо. Учень, якби з'єднав всі елементи техніки, якими він оволодів, в єдиний доцільний процес,

що називається обслуговуванням, Це найважчий момент у практичному навчанні, який вимагає дисциплінованості, уваги, вимогливості до себе і любові до майбутньої професії.

У процесі відпрацювання сервірування, одна частина учнів сидить за столами як відвідувачі і аналізує помилки працюючих. Після закінчення роботи першої підгрупи и доцільно послухати аналіз помилок і приступити до повторного проходження вправ.

Перед тим організовуються робочі місця (напівсервант або підсобний стіл), які покриваються скатертинами. На серванті готуються столи тарілок потрібного розміру і проводяться тренувальні вправи.

Спочатку учні сервірують столи без рушника, а потім із застосуванням рушника.

Вправа 4. Сервірування бригадою.

Складається план сервірування, де кожному учневі бригади (4 чол.) відводиться певна функція. До сервірування приступають одночасно, сервірування проводять за годинниковою стрілкою.

Гарно виглядає подавання тарілки гостю «падаючим» рухом правої руки. За умовну точку береться рівень очей гостя. Спочатку вправи проводяться без віл-рахунку, але поступово, переходимо на відрахунок, що має виробляти швидкість та чіткість у сервіруванні. Починаємо з 4, а потім переходимо на 8— 12 тарілок.

Характерні помилки: неправильне положення лівої ноги, замість ставати на носок, учні стають всією ступнею; не витримується Інтервал, учні забувають відводити ліву руку з тарілками вліво, неправильний кут нахилу під час розставлення тарілок.

Рекомендована література:

1. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.

2. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.

3. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

4. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.

5. Особенности планирования деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti/planirovanija/dejatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Основы ресторанного бизнеса. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 5 (6 годин).

Тема: Організація обслуговування відвідувачів у ресторані

Мета: розглянути особливості обслуговування відвідувачів у ресторані та відпрацювати навички подачі.

Питання до обговорення:

1. Основні кроки обслуговування гостей
2. Подача продукції сервіс-бару (буфету).
3. Подача і декантація вин.
4. Подача білих і рожевих вин.
5. Подача червоного вина.
6. Подача шампанського та ігристих вин.
7. Правила подачі холодних страв і закусок.
8. Способи подавання страв
9. Правила подачі гарячих закусок.
10. Правила подачі супів.
11. Правила подачі других гарячих страв.
12. Правила подачі солодких страв і фруктів.
13. Правила подачі гарячих і холодних напоїв.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.

Завдання 1.

Перегляд відеофільму «Безупречный официант». Відповіді на питання за фільмом.

Завдання 2.

Відпрацювання практичних навичок при перенесенні та подаванні чашок різних об'ємів:

1. Перенесення малих чашок на підносі у два ряди.
2. Перенесення наповнених чашок різного об'єму на блюдечках на підносі малого діаметра.
3. Перенесення двох-чотирьох порожніх чашок у лівій руці.
Збирання одночасно в дві руки 5 порожніх чашок.

ВІДПРАЦЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК З ПЕРЕНЕСЕННЯ І ПОДАВАННЯ ЧАШОК РІЗНИХ РОЗМІРІВ ТА ОБ'ЄМІВ

Вправи 1 і 2 використовуємо для поступового звикання учня до чашок з блюдцями. Проробляємо не в такій послідовності:

1. Марш по колу з кавовою чашкою в правій руці.
2. Те саме з чайною чашкою,
3. Те саме з чашкою суповою (бульйонною).
4. Марш по колу з кавовою чашкою в лівій руці.
5. Те саме з чайною чашкою.
6. Те саме з чашкою суповою (бульйонною).

Після відпрацювання цих вправ переходимо до другої вправи (марш між столами).

1. Марш між столами з кавовою чашкою в правій руці.
2. Те саме з чайною чашкою.
3. Те саме з чашкою суповою (бульйонною).
4. Марш між столами з кавовою чашкою в лівій руці.
5. Те саме з чайною чашкою.
6. Те саме з чашкою суповою (бульйонною).

Відтак ускладнюємо завдання. Чашки наповнюємо водою і весь процес тренування продовжуємо до того часу, поки учні не навчаться вільно ходити з чашками і не проливати рідину на блюдце.

Наступний етап — за допомогою вправи 3 всі вчать правильно тримати одночасно в лівій руці дві чашки. Після цього відпрацьовуємо даний прийом за допомогою вправ 1 і 2, послідовно міняючи чашки (кавову, чайну, супову).

Відтак ускладнюємо завдання, додаючи в ліву руку ще одну, третю чашку.

Завдання 3.

Підготувати торгівельну залу до відкриття. Провести первинне сервування столів.

Завдання 4.

До закладу харчування прийшли 3 компанії друзів (1 – подивитися футбол, 2 – просто поспілкуватися, 3 – подружки з селфі-палкою). Організуйте їм зустріч, розсадку, подачу меню, імітацію подачі страв, прибирання зі столу, розрахунок.

Рекомендована література:

1. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.

2. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.

3. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

4. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 6 (6 годин).**Тема: Обслуговування прийомів та банкетів**

Мета: ознайомитись та практично відпрацювати різновиди обслуговування на прийомах та банкетах.

Питання до обговорення:

1. Особливості організації банкету.
2. Особливості організації банкету-прийому.
3. Дипломатичний прийом та його організація.
4. Банкет-чай.
5. Банкет-прийом «шведський стіл».
6. Фуршет.
7. Буфет-фуршет-гірка.
8. Банкет «коктейль-фуршет»
9. Інші види банкетів та фуршетів.

Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.

Завдання 1

Відпрацювання практичних навичок сервірування столів сервірувальним склом. Відпрацювання практичних навичок подавання страв трьома способами.

Завдання 2.

ПОДАВАННЯ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК У ПОРЦІЙНОМУ ТА ЗАГАЛЬНОМУ ПОСУДІ

Основні елементи подавання:

- в кокотиннях та кокільницях на стіл, у сковорідках на стіл;
- в тарелях та баранцях — на стіл та з обнесенням.

Подавання в кокотиннях та кокільницях і тарелях проводимо з серванта.

Завдання 3.

ПОДАВАННЯ ПЕРШИХ СТРАВ У СУПОВИХ ЧАШКАХ, У БУЛЬЙОННИХ ЧАШКАХ, У СУПОВИХ МИСКАХ, В ОДНОПОРЦІЙНИХ КАСТРУЛЬКАХ

Для відпрацювання використовуємо вправу 2. Працюємо з різними чашками, супницями та каструльками, наповненими рідиною.

Попутно застосовуємо двотарілковий спосіб збирання посуду, збирання чашок по дві, три, чотири штуки в одну руку (ліву) та збирання чашок на малий піднос.

Завдання 4.

ПОДАВАННЯ ДРУГИХ СТРАВ РОСІЙСЬКИМ СПОСОБОМ

Спосіб подавання відпрацьовується на прикладі сервірування на 1, 2, 4 і 6 персон. Основне завдання — композиційне розміщення посуду та соусів на столі, подавання роздаткового приладдя. Використовуємо вправу 2.

Завдання 5.

ПОДАВАННЯ ДРУГИХ СТРАВ АНГЛІЙСЬКИМ СПОСОБОМ

Для подавання других страв цим способом до кожного обіднього стола приставляється підсобний столик. Тарелі гарнірують

бутафорськими стравами і весь процес імітується в присутності відвідувачів. У процесі подавання вчимося подавати страви натуральні та соусні, гарячі соуси тощо.

Завдання 6.

ПОДАВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ У ПОСУДІ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ

Посудом для порційного подавання солодких страв є креманки, десертниці та спеціальний посуд. За допомогою вправи 2 відпрацьовуємо подавання солодких страв на стіл відвідувачам використовуючи дво- та тритарілковий способи.

Завдання 7.

ПОДАВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ ТА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ У ЗАГАЛЬНОМУ ПОСУДІ

За допомогою російського, англійського та французького способів подавання, проробляємо подавання тістечок, тортів, десертів, желе і т. д. Вчимо учнів користуватися лопатками для перекладання, порціонувати вироби, правильно розміщати їх на десертних тарілках.

Завдання 8.

ПОДАВАННЯ ФРУКТІВ, КАВУНІВ ТА ДИНЬ

Для подавання фруктів, кавунів та динь використовуємо російський, англійський та французький способи подавання, а також подавання в посуді для споживання. Вчимо, як порціонувати фрукти, розділяти китиці винограду і т. д.

Для цього підготовляємо такі інструменти: ножі-пилки, ножиці, ніж овочевий, дошку дерев'яну розробну, необхідний посуд, рушники, друшляки (для миття піл проточною водою), ложки (для вимитих фруктів).

Спочатку показуємо викладення одного виду фруктів гіркою у фруктових вазах та округлих кришталевих або порцелянових тарелях.

Яблука та груші підбираємо з хвостиками і поліруємо до блиску. Добре використати невеликі яблука трьох кольорів — зелені, червоні, жовті.

Відтак демонструємо викладання фруктових натюрмортів, де також вибираємо фрукти за кольором та формою і надаємо композиції привабливого вигляду.

У кавунів зрізаємо ножем-пилкою верх та низ, відтак меридіально розрізуємо на сегменти, а потім ще наполовину кожен

кусник. Кавун можна розрізати кружальцями товщиною 3 см, а потім кожне кружальце розділити на сегменти. Розрізані сегменти викладають на округлих тарелях і подають до столу одним з вищевказаних способів.

Рекомендована література:

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

2. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.

3. Теоретические аспекты ресторанного дела. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://prof-info.com.ua/readywork.php?disId=1&subId=48&workId=64722> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА № 7 (4 години).

Тема: Напої.

Мета: навчитись підбирати напої до їжі та особливостям їх подачі.

Питання до обговорення:

Хід заняття:

1. Огляд теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.

Завдання 1.

Перегляд кінофільмів «Все, що потрібно знати про вино», «Народження шампанських вин» з методиками дегустацій різних напоїв.

Завдання 2.

Організація дегустації 3 видів вин для групи (сухе, солодке, ігристе).

Завдання 3.

До закладу приходять парами відвідувачі. Кожна пара замовляє різноманітні страви. Використовуючи досвід сомельє запропонуйте напої гостям.

Завдання 4.

Огляд робочого місця бармена. Демонстрація змішування напоїв професійним барменом в ресторанному закладі.

Занотувати в конспект основні положення щодо змішування коктейлів.

Рекомендована література:

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.

2. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.

3. Особенности внедрения инновационных подходов к организации ресторанного сервиса. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://tourlib.net/statti_tourism/zasimovich.htm> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

4. Особенности мотивационной деятельности в ресторанном бизнесе. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://www.pit_portal.ru/persona/11059.html> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

САМОСТІЙНА (ІНДИВІДУАЛЬНА) РОБОТА

Виконання індивідуального завдання для студентів денної форми навчання полягає в розробці гастрономічної подорожі до країни за розподілом викладача.

В **1 модулі** воно можливе у вигляді реферату або усної доповіді за таким алгоритмом:

1. Коротка географічна інформація про країну.
2. ТОП-10 ресторанів країни з урахуванням вартості харчування.

Розрахунок приводити як в доларах США, так і в гривнях.

3. Формальності в'їзду до країни, а саме: вартість проїзду (літак, автобус, потяг, пароплав), вартість проживання в готелях 3 зірки без харчування, митні формальності.

4. Скласти тур від 7 до 21 дня. В структурі туру показати саме гастрономічну привабливість країни (дегустації, приготування страв, відвідування національних ресторанів та ін.), а не її культурні особливості.

5. Привести повну вартість туру в доларах США та в гривнях.

Перелік країн:

1. Розробка гастрономічного туру в Австралію .
2. Розробка гастрономічного туру в Австрію.
3. Розробка гастрономічного туру в Азербайджан.
4. Розробка гастрономічного туру в Албанію.
5. Розробка гастрономічного туру в Алжир.
6. Розробка гастрономічного туру в Анголу.
7. Розробка гастрономічного туру в Андорру.
8. Розробка гастрономічного туру в Аргентину.
9. Розробка гастрономічного туру в Афганістан.
10. Розробка гастрономічного туру в Бангладеш.
11. Розробка гастрономічного туру в Барбадос.
12. Розробка гастрономічного туру в Бахрейн.
13. Розробка гастрономічного туру в Беліз.
14. Розробка гастрономічного туру в Болгарію.
15. Розробка гастрономічного туру в Болівію.
16. Розробка гастрономічного туру в Ботсвану.
17. Розробка гастрономічного туру в Боснію і Герцоговину.
18. Розробка гастрономічного туру в Бразилію.
19. Розробка гастрономічного туру в Буркіна-Фасо.
20. Розробка гастрономічного туру в Бутан.
21. Розробка гастрономічного туру в Венесуелу.

22. Розробка гастрономічного туру в В'єтнам.
23. Розробка гастрономічного туру в Вірменію.
24. Розробка гастрономічного туру в Велику Британію.
25. Розробка гастрономічного туру на Віргінські острови.
26. Розробка гастрономічного туру в Гану.
27. Розробка гастрономічного туру в Гаїті.
28. Розробка гастрономічного туру в Гондурас.
29. Розробка гастрономічного туру в Габон.
30. Розробка гастрономічного туру в Гвінею.
31. Розробка гастрономічного туру в Гвінею-Бісау.
32. Розробка гастрономічного туру в Грецію.
33. Розробка гастрономічного туру в Грузію.
34. Розробка гастрономічного туру в Гваделупу.
35. Розробка гастрономічного туру в Гватемалу.
36. Розробка гастрономічного туру в Гренаду.
37. Розробка гастрономічного туру в Данію.
38. Розробка гастрономічного туру в Джібуті.
39. Розробка гастрономічного туру в Домініку.
40. Розробка гастрономічного туру в Домініканську Республіку.
41. Розробка гастрономічного туру в Джерсі.
42. Розробка гастрономічного туру в Екватор.
43. Розробка гастрономічного туру в Еритрея.
44. Розробка гастрономічного туру в Естонію.
45. Розробка гастрономічного туру в Ефіопію.
46. Розробка гастрономічного туру в Ємен.
47. Розробка гастрономічного туру в Єгипет.
48. Розробка гастрономічного туру в Західну Сахару.
49. Розробка гастрономічного туру в Індонезію.
50. Розробка гастрономічного туру в Ізраїль.
51. Розробка гастрономічного туру в Ірландію.
52. Розробка гастрономічного туру в Іран.
53. Розробка гастрономічного туру в Ірак.
54. Розробка гастрономічного туру в Індію.
55. Розробка гастрономічного туру в Італію.
56. Розробка гастрономічного туру в Іспанію.
57. Розробка гастрономічного туру в Йорданію.
58. Розробка гастрономічного туру в Кабо-Верде.
59. Розробка гастрономічного туру на Кайманові острови.
60. Розробка гастрономічного туру в Канаду.
61. Розробка гастрономічного туру в Камерун.

62. Розробка гастрономічного туру в Кенію.
63. Розробка гастрономічного туру в Киргизстан.
64. Розробка гастрономічного туру в Китай.
65. Розробка гастрономічного туру в Кірібаті.
66. Розробка гастрономічного туру в Комори.
67. Розробка гастрономічного туру в Колумбію.
68. Розробка гастрономічного туру в Республіку Конго.
69. Розробка гастрономічного туру в Коста-Ріку.
70. Розробка гастрономічного туру в Корею.
71. Розробка гастрономічного туру в Кубу.
72. Розробка гастрономічного туру в Кюрасао.
73. Розробка гастрономічного туру в Лесото.
74. Розробка гастрономічного туру в Латвію.
75. Розробка гастрономічного туру в Ліван.
76. Розробка гастрономічного туру в Лівію.
77. Розробка гастрономічного туру в Ліберію.
78. Розробка гастрономічного туру в Мавританію.
79. Розробка гастрономічного туру в Мадагаскар.
80. Розробка гастрономічного туру в Майотту.
81. Розробка гастрономічного туру в Македонію.
82. Розробка гастрономічного туру в Мальту.
83. Розробка гастрономічного туру в республіку Малаві.
84. Розробка гастрономічного туру в Мексику.
85. Розробка гастрономічного туру в Мікронезію.
86. Розробка гастрономічного туру в Мозамбік.
87. Розробка гастрономічного туру в Монако.
88. Розробка гастрономічного туру в Монголію.
89. Розробка гастрономічного туру в Монсеррат.
90. Розробка гастрономічного туру в М'янму.
91. Розробка гастрономічного туру в Намібію.
92. Розробка гастрономічного туру в Науру.
93. Розробка гастрономічного туру в Непал.
94. Розробка гастрономічного туру в Нікарагуа.
95. Розробка гастрономічного туру в Німеччину.
96. Розробка гастрономічного туру в Нігерію.
97. Розробка гастрономічного туру в Нову Зеландію.
98. Розробка гастрономічного туру в Нову Каледонію.
99. Розробка гастрономічного туру на Острови Кука.
100. Розробка гастрономічного туру на Острів Святої Елени.
101. Розробка гастрономічного туру в Пакистан.

102. Розробка гастрономічного туру в Палау.
103. Розробка гастрономічного туру в Палесину.
104. Розробка гастрономічного туру в Панаму.
105. Розробка гастрономічного туру в Парагвай.
106. Розробка гастрономічного туру в Перу.
107. Розробка гастрономічного туру в Південну Африку.
108. Розробка гастрономічного туру в Польщу.
109. Розробка гастрономічного туру в Португалію.
110. Розробка гастрономічного туру в Пуерто-Ріко.
111. Розробка гастрономічного туру в Руанду.
112. Розробка гастрономічного туру в Румунію.
113. Розробка гастрономічного туру в США.
114. Розробка гастрономічного туру в Сальвадор.
115. Розробка гастрономічного туру в Самоа.
116. Розробка гастрономічного туру в Свазіленд.
117. Розробка гастрономічного туру в Сен-Бартелемі.
118. Розробка гастрономічного туру в Сент-Люсію.
119. Розробка гастрономічного туру в Сербію.
120. Розробка гастрономічного туру в Сингапур.
121. Розробка гастрономічного туру в Сомалі.
122. Розробка гастрономічного туру в Таджикистан.
123. Розробка гастрономічного туру в Танзанію.
124. Розробка гастрономічного туру в Тимор-Лешті.
125. Розробка гастрономічного туру в Того.
126. Розробка гастрономічного туру в Токелау.
127. Розробка гастрономічного туру в Тонгу.
128. Розробка гастрономічного туру в Трінідад і Тобаго.
129. Розробка гастрономічного туру в Туреччину.
130. Розробка гастрономічного туру в Уганду.
131. Розробка гастрономічного туру в Угорщину.
132. Розробка гастрономічного туру в Узбекистан.
133. Розробка гастрономічного туру в Уругвай.
134. Розробка гастрономічного туру в Фіджи.
135. Розробка гастрономічного туру в Філіппіни.
136. Розробка гастрономічного туру в Фінляндію.
137. Розробка гастрономічного туру во Францію.
138. Розробка гастрономічного туру в Чад.
139. Розробка гастрономічного туру в Чілі.
140. Розробка гастрономічного туру в Японію.

В **2 модулі** проведення на останніх лабораторних заняттях 20 хвилинної презентації опанування практичними навичками роботи в галузі обслуговування відвідувачів ресторанів:

- прийом замовлення;
- винос замовлення в зал;
- збирання залишків посуду;
- винос напоїв;
- розрахунок відвідувачів.

ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ

Відповідно до навчального плану студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Робота полягає в розробці гастрономічної подорожі до країни за розподілом викладача. Вибір країни здійснюється рандомно. Перелік країн наведено в самостійній роботі для студентів денного відділення.

Для послідовного і чіткого викладу матеріалу слід скласти план роботи.

1. Коротка географічна інформація про країну.
2. ТОП-10 ресторанів країни (з урахуванням вартості харчування. Розрахунок приводити як в доларах США, так і в гривнях).
3. Формальності в'їзду до країни (а саме: вартість проїзду (літак, автобус, потяг, пароплав), вартість проживання в готелях 3 зірки без харчування, митні формальності).
4. Скласти тур від 7 до 21 дня.

В структурі туру показати саме гастрономічну привабливість країни (дегустації, приготування страв, відвідування національних ресторанів та ін.), а не її культурні особливості.

5. Привести повну вартість туру в доларах США та в гривнях.

Під час виконання роботи необхідно використовувати джерела, наведені в навчальній програмі і рекомендовані на лекціях, а також підручники та нормативні акти, що відповідають темі роботи.

Обсяг контрольної роботи не повинен перевищувати 20 сторінок формату А4. Контрольна робота повинна містити вступ, основну частину, висновки. Наприкінці роботи необхідно навести список використаної літератури, вказати дату виконання і поставити підпис.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ

1. Назвіть способи розрахунку за отримані послуги, що використовуються в закладах ресторанного господарства за різними методами обслуговування споживачів.
2. Назвіть основні вимоги до температурного режиму приміщень для споживачів закладів ресторанного господарства.
3. Яка кратність повітряного обміну рекомендована для виробничих та торговельних приміщень закладів ресторанного господарства?
4. Назвіть основні види столової білизни, що використовується у закладах ресторанного господарства.
5. Назвіть основні вимоги до матеріалу, з якого може бути виготовлена столова білизна для закладів ресторанного господарства.
6. Як визначається розмір скатертин для закладів ресторанного господарства?
7. Назвіть основні види порцелянового посуду для споживання страв та напоїв.
8. Назвіть основні види порцелянового посуду для подавання страв та напоїв.
9. Назвіть основні види столових наборів для споживання страв.
10. Назвіть столові прибори для подавання страв.
11. Назвіть столове скло для подавання столового білого вина.
12. В якому скляному посуді подають прохолод і напої?
13. В якому скляному посуді подають марочний коньяк?
14. Назвіть, за якими ознаками класифікуються форми, методи самообслуговування.
15. Назвіть, за якими ознаками класифікуються форми, методи обслуговування офіціантами.
16. Де і коли застосовуються змішані методи обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства?
17. Меблі та обладнання торгового залу.
18. Меблі та обладнання банкетних залів.
19. Предмети офіціанта.
20. Санітарно-гігієнічна підготовка торгового залу.
21. Естетика в сервіруванні стола.
22. Декоративне оздоблення стола: квіти, декоративні предмети.
23. Способи подавання страв: французький, англійський, російський.

24. Загальні правила збирання використаного посуду та прибирання зі стола.
25. Подавання вишуканих страв та напоїв.
26. Траншування в присутності гостей.
27. Дипломатичний прийом.
28. Банкет-прийом за столом з повним обслуговування офіціантами.
29. Особливості обслуговування бенкетів у ресторані.
30. Система розставляння скла на бенкетах.
31. Основні особливості меню бенкетів.
32. Фуршетні столи.
33. Сервірування до фуршетів.
34. Закусочний фуршет.
35. Експрес-фуршет.
36. Прийом «коктейль».
37. Бенкет «коктейль-фуршет».
38. Прийом «бокал шампанського» та «бокал вина».
39. Прийом чай.
40. Десертний фуршет.
41. Святковий стіл з подаванням гарячих страв.
42. Обслуговування новорічних вечорів.
43. Коктейль «парті».
44. Подавання чаю «файв-оклок».
45. Тимчасовий буфет.
46. Столи для офіційних переговорів.
47. Обслуговування учасників конференцій, нарад.
48. Характеристика основних типів коктейлів.
49. Класифікація вин.
50. Кухні країн світу: основні відмінності.
51. Нейтральні елементи в обслуговуванні.
52. Кейтерінгове обслуговування.
53. Меню напоїв.
54. Вирішення конфліктів у закладах харчування.
55. Роль менеджера у вирішенні конфліктів між відвідувачем та офіціантом.
56. Загальні обов'язки офіціанта, менеджера, управляючого.
57. Форми обслуговування іноземних туристів.
58. Вимоги до роботи закладів харчування згідно законодавства.
59. Вимоги до подачі віскі, рому та горілки.
60. Аперетиви та диджестиви.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.
2. ДСТУ 4281: 2004 ”Заклади ресторанного господарства. Класифікація”
3. Гаталяк О.М., Мальська М.П., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
4. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.
5. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П’ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

Допоміжна

1. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.
2. Яцун Л.М. Управління підприємствами сфери харчування: теорія, методологія, практика: Монографія. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 246 с.
3. Іванов С.В., Домарецький В.О., Басюк Д.І. Винний туризм. – Кам’янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. – 472 с.
4. Зайцева В.М., Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм – як парадигма розвитку національної економіки України: колективна монографія / Stan, perspektywy I rojwoj ratownictwa, kultury fizycznej I sportu w XXI wieku. – Bydgoszcz, 2013. – Р. 277 – 293.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.
6. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 200 с.
7. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.

Інформаційні ресурси

1. Классификация услуг общественного питания. –

Електронний ресурс.- режим доступу до сайту - <http://revolution.allbest.ru/marketing/000901560.html>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

2. Услуги по организации питания – Електронний ресурс.- режим доступу до сайту - <http://www.alldocs.ru/download/index.php?id=3718>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

3. Комплекс услуг предприятий питания и его роль в туризме. – Електронний ресурс.- режим доступу до сайту - http://tourlib.net/books_tourism/zorin10.htm. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

4. История развития ресторанного бизнеса. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <virgoclub.ru/history-razvitiya-restoranolov.html> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

5. Техніка та етапи дегустації вина. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.winetime.ua/degustation/technology/>>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

6. Підприємства громадського харчування. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://predprijatijaobshhestvennogopitanija>>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (залік).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FХ, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Організація послуг харчування» дає студенту **3 бали** в кожному змістовному модулі.

Робота на лабораторних заняттях:

1. Студент повинен розуміти зміст виконаної роботи (знати визначення понять, вміти пояснити значення і сенс будь-якого терміну, використовуюваного в роботі і т.п.).

2. У процесі підготовки і виконання лабораторної роботи студент може користуватися консультаціями викладача.

3. Наявність конспекту лекцій на лабораторній роботі обов'язково!

4. У години занять за розкладом перевіряється і захищається тільки та робота, яка передбачена календарним планом.

5. Студент має право на доопрацювання роботи (за вказівками викладача) терміном не більше тижня без зниження балу.

6. За несвоєчасну здачу лабораторної роботи вихідний бал знижується на 20% щотижня.

7. Забороняється пред'являти для перевірки більше двох незарахована робіт (за винятком випадків тривалої хвороби студента, підтвердженої документально).

8. Загальне правило – протягом тижня перевіряється тільки одна робота.

9. У разі пропуску занять або недопуску до захисту, перевірка і захист лабораторної роботи здійснюється під час, що визначається викладачем.

10. Загальний бал за лабораторну роботу складається з балів, отриманих за захист, при обліку прострочень і виправлень.

Критерії оцінки лабораторних робіт:

ВБ – вихідний бал – для кожної лабораторної роботи може бути свій (в залежності від складності).

Бал	Критерії оцінки
ВБ*0,1	Робота виконана повністю. Робота без захисту.
ВБ*0,2	Робота виконана повністю. Студент не володіє теоретичним матеріалом, допускаючи грубі помилки, відчуває труднощі у формулюванні власних суджень, нездатний відповісти на додаткові питання.
ВБ*0,4	Робота виконана повністю. Студент практично не володіє теоретичним матеріалом, допускаючи помилки по суті розглянутих (обговорюваних) питань, відчуває труднощі у формулюванні власних обґрунтованих і аргументованих суджень, припускається помилок при відповіді на додаткові питання.
ВБ*0,6	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним

	матеріалом на мінімально допустимому рівні, відсутні помилки при описі теорії, відчуває труднощі у формулюванні власних обґрунтованих і аргументованих суджень, допускаючи незначні помилки на додаткові питання.
ВБ*0,8	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним матеріалом, відсутні помилки при описі теорії, формулює власні, самостійні, обґрунтовані, аргументовані судження, допускаючи незначні помилки на додаткові питання.
ВБ	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним матеріалом, відсутні помилки при описі теорії, формулює власні, самостійні, обґрунтовані, аргументовані судження, представляє повні і розгорнуті відповіді на додаткові питання.

Розподіл ВБ для лабораторних робіт (бали).

Лаб. зан. 1	Лаб. зан. 2	Лаб. зан. 3	Лаб. зан. 4	Лаб. зан. 5	Лаб. зан. 6	Лаб. зан. 7	Лаб. зан. 8	Лаб. зан. 9	Лаб. зан. 10
8	6	10	8	8	6	10	8	6	7
Лаб. зан. 11	Лаб. зан. 12	Лаб. зан. 13	Лаб. зан. 14	Лаб. зан. 15					
8	10	6	8	6					

Якщо наприкінці модулі студент отримав кількість балів з десятою долею – проводиться округлення за математичними принципами.

Виконання та захист лабораторної роботи здійснюється на поточному тижні після лекції за темою та протягом наступного, тобто до наступної лекції.

Самостійна робота студентів

Виконання індивідуального завдання в 1 та 2 модулі надає студенту можливість отримати максимум **20** додаткових **балів**. Захист відбувається на останній парі в модулі, або в консультативні роботи викладача.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

Кількість балів	Критерії оцінювання
20-16	Обрана студентом форма індивідуальної роботи характеризується підвищеною складністю; робота має самостійний, творчий характер; роботі притаманна внутрішня

	послідовність, логічність і завершеність
15-11	Обрана студентом форма індивідуальної роботи характеризується підвищеною складністю; робота має самостійний, творчий характер.
10-6	Робота має самостійний характер; роботі притаманна внутрішня послідовність, логічність і завершеність.
5-3	Робота не має самостійного характеру, містить хибні та неаргументовані висновки, не враховані зміни поточного законодавства; робота містить протиріччя, відсутня достатня аргументація висновків та завершеність у них.
2-1	Робота не має самостійного характеру; в роботі відсутні висновки; не відповідає вимогам що пред'являються до оформлення відповідного виду робіт;
0	Індивідуальна робота не виконана

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум 15 балів з кожного. Правильна відповідь оцінюється в **1 бал**.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати індивідуальні завдання, що пропонуються в робочій програмі.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Зведена таблиця набору балів за семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	9	Лекції	6
Лабораторні	56	Лабораторні	59
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	20
Контрольна робота	15	Контрольна робота	15
Всього	100	Всього	100

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти усно мінімум 2 питання за переліком.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

1. **Два питання** потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 50 балів за кожне питання).

50-40 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

39-29 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

28-18 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

17-0 балів отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу.

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за країною, яку йому надає викладач.

Контрольна робота оцінюється за 100 бальною шкалою.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді викладач допускає студента до заліку.

На заліку студент відповідає на 2 питання з переліку.

Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:

Кількість балів	Критерії оцінювання
100-90	Обрана студентом форма індивідуальної роботи характеризується підвищеною складністю; робота має самостійний, творчий характер; роботі притаманна внутрішня послідовність, логічність і завершеність
89-75	Обрана студентом форма індивідуальної роботи

	характеризується підвищеною складністю; робота має самостійний, творчий характер.
74-65	Робота має самостійний характер; роботі притаманна внутрішня послідовність, логічність і завершеність.
60-40	Робота не має самостійного характеру, містить хибні та неаргументовані висновки, не враховані зміни поточного законодавства; робота містить протиріччя, відсутня достатня аргументація висновків та завершеність у них.
39-1	Робота не має самостійного характеру; в роботі відсутні висновки; не відповідає вимогам що пред'являються до оформлення відповідного виду робіт;
0	Контрольна робота не виконана

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	визначення
		для заліку	
90 – 100	A	зараховано	відмінно - Повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, розуміє її значення для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю в цілому.
85-89	B		дуже добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання робочої програми. Вміє самостійно викласти зміст

			основних питань програми навчальної дисципліни, виконав завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому.
75-84	C		добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми робочої програми, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань програми навчальної дисципліни. Окремі завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому виконав не повністю.
70-74	D		задовільно – Засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав.
60-69	E		достатньо - Засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю в цілому.
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	незадовільно – Не засвоїв більшості тем навчальної програми не вміє викласти зміст більшості основних питань навчальної дисципліни. Не виконав більшості завдань кожної теми та модульного контролю в цілому.
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – Не засвоїв навчальної програми, не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав модульного контролю.