

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних і лабораторних занять

з дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»

*(для студентів 3 курсу всіх форм навчання
напряму підготовки 6.020107 «Туризм»)*

**ХАРКІВ
ХНАМГ
2011**

Методичні вказівки до практичних і лабораторних занять з дисципліни «Технологія ресторанної справи» (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.020107 «Туризм») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: А. І. Усіна, І. В. Сегеда, І. С. Баландіна. – Х.: ХНАМГ, 2011. – 15 с.

Укладачі: к.т.н., доц. А. І. Усіна,
ас. І. В. Сегеда,
ас. І. С. Баландіна

Рецензент: доц., к.т.н. О. Ю. Давидова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 12 від 29 червня 2010 р.

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	4
Порядок проведення практичних і лабораторних занять	5
<i>Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</i>	
Практичне заняття 1	5
Лабораторне заняття 1	6
Практичне заняття 2	6
Лабораторне заняття 2	7
Практичне заняття 3	8
<i>Змістовий модуль 1.2. Організація святкового й тематичного обслуговування у закладах ресторанного господарства</i>	
Практичне заняття 1	9
Лабораторне заняття 1	10
Практичне заняття 2	11
Лабораторне заняття 2	12
Практичне заняття 3	12
Лабораторне заняття 3	13
Список джерел	15

ВСТУП

Практичне (семінарське) заняття — форма навчального заняття, що спрямована на закріплення студентом теоретичних знань, які отримані як на лекційних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу, а також під час виконання індивідуальної роботи.

У процесі проведення практичного заняття з дисципліни „Технологія ресторанної справи” має відбутися дискусія навколо попередньо визначених тем, до яких студенти готують тези виступів, а також проблемні питання, відповідь на які має бути знайдена в ході обговорення.

Лабораторне заняття - форма навчального заняття, що спрямована на закріплення студентом практичних знань, які отримані як на лекційних і практичних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу, а також під час виконання індивідуальної роботи (розрахунково-графічного завдання).

У процесі проведення лабораторного заняття студенти в малих групах вирішують запропоновані завдання різного рівня складності, виробничі ситуації чи ділові ігри.

Наприкінці будь-якого заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу, викладач проводить перевірку роботи, що виконували студенти, та підведення підсумків з виставленням відповідних оцінок залежно від результатів виконаної роботи.

Методичні вказівки стануть у нагоді при самостійній підготовці до практичного чи лабораторного заняття з дисципліни.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ І ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Змістовий модуль 1.1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 1 (4/2 год.)

Тема: Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Мета: засвоїти склад і призначення матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Зміст теми:

1. Обладнання торговельних залів і способи його розташування.
2. Класифікація столового посуду, приборів у закладах ресторанного господарства за призначенням, матеріалом виготовлення.
3. Типорозміри столового посуду, скла.
4. Характеристика столової білизни закладів ресторанного господарства, її призначення.

Запитання для самоконтролю:

1. Які приміщення закладів ресторанного господарства відносять до торговельних?
2. Як класифікують столовий посуд за матеріалом виготовлення?
3. Як класифікують столовий посуд за призначенням?
4. Назвіть типорозміри столового посуду, скла.
5. Асортимент столової білизни закладів ресторанного господарства.

Завдання:

1. Засвоїти способи розташування столів різної форми та місткості.
2. Скласти план-схему розташування меблів у залі ресторану на 60 місць ($S = 120 \text{ м}^2$) з відокремленням проходів, що передбачені в торговельних залах.

Лабораторне заняття 1 (4 год.)

Тема: Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Мета: засвоїти використання матеріально-технічної бази під час обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Зміст теми:

1. Асортимент, призначення столових приборів, матеріали, які використовують для їх виготовлення у закладах ресторанного господарства.
2. Асортимент, типорозміри, призначення порцелянового, металевого, скляного посуду в закладах ресторанного господарства.
3. Асортимент столової білизни в закладах ресторанного господарства.

Запитання для самоконтролю:

1. Призначення столового посуду.
2. Призначення столових приборів.
3. Особливості використання посуду в залежності від матеріалу виготовлення.
4. Розміри столової білизни. Основні правила застилання столів скатертинами.
5. Які вимоги висуваються до якості посуду, приборів, білизни в закладах ресторанного господарства?

Завдання:

1. Виконати застилання столів скатертинами.
2. Засвоїти прийоми швидкого з'йому скатертини зі столу.
3. Виконати заміну скатертини в присутності споживача.
4. Засвоїти прості й складні варіанти складання серветок у закладах ресторанного господарства.

Практичне заняття 2 (3/2 год.)

Тема: Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.

Зміст теми:

1. Основні технологічні операції з підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.

2. Правила та послідовність попереднього сервірування столів у закладах ресторанного господарства.

3. Техніка роботи під час сервірування столів.

Запитання для самоконтролю:

1. З яких технологічних операцій складається підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування?

2. Що представляє собою попереднє сервірування?

3. Яка послідовність попереднього сервірування столів закладів ресторанного господарства?

4. Як правильно працювати з тацею?

5. Як необхідно переносити столовий посуд, прибори, скло?

Завдання:

1. Скласти схему послідовності технологічних операцій під час підготовки торговельних приміщень до роботи.

2. Запропонувати ескізи варіантів попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері, банкету.

Лабораторне заняття 2 (5 год.)

Тема: Моделювання процесу підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.

Мета: навчитись виконувати всі технологічні операції під час підготовки залів закладів ресторанного господарства до обслуговування.

Зміст теми:

1. Основні технологічні операції з підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.

2. Правила та послідовність попереднього сервірування столів у закладах ресторанного господарства.

3. Техніка роботи під час сервірування столів.

Запитання для самоконтролю:

1. З чого починають попереднє сервірування столів закладів ресторанного господарства?

2. Техніка сервірування столу тарілками й столовими приборами.
3. Техніка сервірування столу скляним (кришталевим) посудом.
4. Техніка сервірування столу серветками.
5. Особливості розміщення наборів зі спеціями, ваз із квітами.

Завдання:

1. Відпрацювати техніку роботи під час розміщення тарілок, приборів, серветок, наборів зі спеціями, ваз із квітами на столах.
2. Виконати попереднє сервірування столу до сніданку, обіду, вечері, банкету за розробленими варіантами.

Практичне заняття 3 (2 год.)

Тема: Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Мета: засвоїти основні правила організації процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Зміст теми:

1. Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.
2. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів.
3. Правила подавання буфетної продукції, холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других страв, солодких страв, гарячих і холодних напоїв.
4. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи, за місцем навчання, у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку, на транспорті.

Запитання для самоконтролю:

1. Перелічить основні принципи обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів.
2. Правила подавання буфетної продукції, холодних страв і закусок, гарячих закусок.
3. Які особливості подавання супів і других страв?
4. Які особливості подавання солодких страв, гарячих і холодних напоїв?

5. Особливості обслуговування згрупованого контингенту споживачів послуг ресторанного господарства.

Завдання:

1. Для різних контингентів споживачів розробити варіанти комплексних сніданків, обідів, вечерь.

Змістовий модуль 1.2. Організація святкового й тематичного обслуговування в закладах ресторанного господарства

Практичне заняття 1 (2/1 год.)

Тема: Організація обслуговування банкетів за столом

Мета: вивчити класифікацію банкетів і прийомів; закріпити теоретичні аспекти організації обслуговування банкетів за столом.

Зміст теми:

1. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.

2. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

3. Види прийомів.

4. Організація проведення банкету-чай, банкету-кава.

Запитання для самоконтролю:

1. За якими ознаками класифікують банкети?

2. У чому відмінність проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами від банкету з частковим обслуговуванням офіціантами?

3. Назвіть основні види прийомів.

4. Назвіть загальні й відмінні риси банкету-чай, банкету-кава.

5. Як розрахувати кількість офіціантів для обслуговування того чи іншого банкету, прийому?

Завдання:

1. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами, який призначено 50-річному ювілею

хазяїна банкету (кількість запрошених визначити самостійно). Розрахувати необхідну кількість столів, посуду, приборів, столової білизни для обслуговування учасників банкету.

2. Змоделювати процес обслуговування банкету з урахуванням способу розміщення столів, виділенням місць для почесних гостей, особливості оформлення залу та сервірування столів, особливості та послідовності обслуговування запрошених.

3. Оформити замовлення та скласти меню на обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами, що призначений підписанню договору співпраці з іноземною компанією (країну-партнера, кількість запрошених, їх склад та посади визначити самостійно).

4. Скласти схему проведення банкету. Змоделювати процес обслуговування банкету з урахуванням способу розміщення столів, виділенням місць для почесних гостей, особливостей оформлення залу та сервірування столів, особливостей та послідовності обслуговування запрошених.

Лабораторне заняття 1 (2 год.)

Тема: Організація обслуговування банкетів за столом

Мета: закріпити практичні навички обслуговування споживачів під час проведення банкетів за столом.

Зміст теми:

1. Особливості підготовки залу до обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами.

2. Особливості підготовки залу до обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.

3. Правила етикету для персоналу та запрошених під час проведення банкетів.

Запитання для самоконтролю:

1. Назвіть основні етапи організації обслуговування банкетів за столом.

2. Назвіть загальні та відмінні правила розміщення гостей за столом під час проведення банкету з частковим та повним обслуговуванням офіціантами.

3. Назвіть основні правила та вимоги до організації роботи офіціантів під

час обслуговування банкету за столом з частковим обслуговуванням.

4. Назвіть основні правила й вимоги до організації роботи офіціантів під час обслуговування, «банкету за столом» з повним обслуговуванням.

5. Назвіть способи, правила та особливості подавання страв на різних банкетах.

6. Назвіть основні правила професійного етикету для персоналу, який приймає участь у обслуговуванні банкетів.

Завдання:

1. Змодельювати процес підготовки залу та персоналу до обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами, який призначено 50-річному ювілею хазяїна банкету (за розрахунками на практичному занятті 1).

2. Змодельювати процес обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами, що призначений підписанню договору співпраці з іноземною компанією (за розрахунками на практичному занятті 1).

Практичне заняття 2 (2/1 год.)

Тема: Організація обслуговування банкетів групи фуршет.

Мета: вивчити характеристику та особливості банкетів типу фуршет.

Зміст теми:

1. Особливості проведення банкету фуршет.
2. Організація проведення банкету коктейль.
3. Характеристика та особливості проведення комбінованих банкетів.

Запитання для самоконтролю:

1. Які банкети відносять до групи фуршет?
2. З якою метою проводять подібні банкети? На який час вони розраховані?
3. Назвіть особливості та переваги банкету фуршет.
4. Назвіть особливості проведення банкету коктейль?
5. Які банкети відносять до комбінованих? Дайте їм характеристику.

Завдання:

1. Оформити замовлення та скласти меню на 200 осіб на обслуговування банкету фуршету, що присвячений ювілею фірми.

2. Розрахувати необхідну кількість столів, посуду, приборів, столової білизни для обслуговування учасників банкету. Визначити способи розміщення столів у залі.

3. Надати фрагмент сервірування столу до банкету-фуршету.

Лабораторне заняття 2 (2 год.)

Тема: Організація обслуговування банкетів групи фуршет.

Мета: відпрацювати техніку обслуговування банкетів групи фуршет.

Зміст теми:

1. Організація обслуговування банкету фуршет.
2. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті фуршет.

Запитання для самоконтролю:

1. Назвіть основні етапи підготовчої роботи до обслуговування банкету фуршет.
2. Які вимоги виставляють до сервірування столу для обслуговування банкетів групи фуршет?
3. Як організують роботу офіціантів і яка їх кількість під час обслуговування банкету фуршет?
4. Що таке аперитив?
5. За якою схемою офіціанти розташовують страви на столі при проведенні банкету фуршет?

Завдання:

1. Виконати підготовку залу до обслуговування банкету-фуршету, фрагмент попереднього сервірування столу до банкету-фуршету (згідно з розрахунками практичного заняття 2).
2. Відпрацювати техніку заповнення столу готовими стравами й напоями згідно з розробленим меню.
3. Запропонувати спосіб подавання других гарячих страв на банкеті та виконати їх подавання учасникам банкету-фуршету.

Практичне заняття 3 (2/2 год.)

Тема: Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.

Мета: навчитися організовувати тематичні заходи в закладах ресторанного господарства.

Зміст теми:

1. Особливості обслуговування святкових заходів за замовленням споживачів в закладах ресторанного господарства.
2. Особливості організації обслуговування тематичних заходів за власною ініціативою у закладах ресторанного господарства.

Запитання для самоконтролю:

1. Які заходи відносять до тематичних?
2. Назвіть особливості обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.
3. Яку символіку використовують на підприємстві під час обслуговування того чи іншого тематичного заходу?
4. Як правильно скласти меню і розрахувати кількість страв для проведення тематичних заходів?

Завдання:

1. Оберіть тематику певного заходу та визначить особливості в оздобленні залу і столів до обслуговування.
2. Складіть святкове меню. Підберіть стиль його оформлення.
3. Надайте фрагмент план-схеми сервірування тематичного столу.

Лабораторне заняття 3 (2 год.)

Тема: Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства

Мета: навчитись проводити обслуговування тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

Зміст теми:

1. Особливості організації обслуговування святкових заходів.
2. Розробка фрагментів сервірування столів для тематичних заходів.
3. Моделювання процесу обслуговування тематичних заходів.

Запитання для самоконтролю:

1. Специфічні особливості в організації роботи офіціантів під час обслуговування тематичних заходів.

2. Які особливості можна виділити під час підготовки залів до тематичного обслуговування?

3. Яка послідовність сервірування столу з обслуговування того чи іншого тематичного заходу?

4. Правила професійного етикету під час обслуговування тематичних заходів.

Завдання:

1. Виконати підготовку залу до обслуговування учасників тематичного заходу (за варіантами розрахунків на практичному занятті 3).

2. Провести презентацію тематичного столу.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. – К.: Інкос, 2007. – 280 с.
3. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов на Дону: Феникс, 2002. – 402 с.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Профобриздат, 2003. – 207 с.
5. Адамчук В. Организация и нормирование труда. – М.: Юнити, 2000. – 180 с.
6. Акопій В. В. Організація і технологія надання послуг. – К.: Академія, 2006. – 312 с.
7. Браун Т., Хеппер К. Настольная книга официанта. – Ростов на Дону: Феликс, 2001. – 230 с.
8. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. – К.: КНТУ, 2005. – 632 с.
9. Періодичні видання: «Бізнес», «Готельно-ресторанний бізнес», «Питание и общество», «Рестораторъ», «Ресторанная жизнь», «Отель», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Гурманъ».

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Методичні вказівки

до практичних і лабораторних занять

з дисципліни

«Технологія ресторанної справи»

(для студентів 3 курсу всіх форм навчання
напряму підготовки 6.020107 «Туризм»)

Укладачі **Усіна** Алла Іванівна,
Сегеда Ірина Василівна,
Баландіна Ірина Сергіївна

Відповідальний за випуск *А. І. Кошова*

Редактор *Д. Ф. Курильченко*

Комп'ютерне верстання *О. А. Балашова*

План 2010, поз. 429 М

Підп. до друку 17.06.2010 р.

Формат 60×84/16

Друк на ризографі.

Ум.-друк. арк. 0,7

Зам. №

Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rektorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 4064 від 12.05.2011 р.