

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО  
ГОСПОДАРСТВА

А.І. Усіна, О.Ю.Давидова, І.В. Сегеда

**Методичні вказівки**

до ділової гри

**„Моделювання організаційно-обслуговуючих систем в  
закладах ресторанного господарства готельних, курортних і  
туристських комплексів”**

з дисципліни „Технологія ресторанних послуг”

*(для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 0504 „Туризм”)*

**ХАРКІВ – ХНАМГ - 2009**

Методичні вказівки до ділової гри „Моделювання організаційно-обслуговуючих систем в закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів” з дисципліни „Технологія ресторанних послуг” (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 0504 „Туризм”).  
Укл.: к.т.н., доц. Усіна А.І., к.т.н., доц. Давидова О.Ю., Сегеда І.В. – Харків: ХНАМГ, 2009. – 36 с.

**Укладачі:** к.т.н., доц. А.І. Усіна,  
к.т.н., доц. О.Ю. Давидова,  
І.В. Сегеда

**Рецензент:** к.т.н., професор кафедри готельного і ресторанного бізнесу  
ХДУХТ Т.П. Кононенко

**Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,  
протокол № 7 від 20 лютого 2009 р.**

## ЗМІСТ

|   |    |
|---|----|
| МЕТА ДІЛОВОЇ ГРИ.....   | 4  |
| 1.ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....   | 4  |
| 1.1. Моделювання процесу обслуговування споживачів у ресторанах під час подавання солодких страв у повсякденному обслуговуванні | 4  |
| 2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ГРИ.....  | 20 |
| КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ.....   | 22 |
| ПЕРЕЛІК ТЕСТІВ.....   | 23 |
| СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....  | 25 |
| Додаток А.Ситуації на підприємствах ресторанного господарства...  | 26 |
| Додаток Б. Перелік таблиць для заповнення.....  | 32 |
| Додаток В. Приклад виконання завдання.....  | 33 |

**МЕТА ДІЛОВОЇ ГРИ:** закріплення теоретичних знань з моделювання процесу обслуговування споживачів під час повсякденного обслуговування у закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів, вивчення методики обслуговування споживачів згідно із замовленням.

## **1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

### **1.1. Моделювання процесу обслуговування споживачів у ресторанах під час подавання солодких страв у повсякденному обслуговуванні**

У практиці повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства наприкінці сніданку, обіду або вечері, як правило, подають солодкі страви та напої.

Солодкі страви часто називають десертом (від фр. *desserrer* - робити не-напруженим, розкутим, легким). Цим французьким терміном у всьому світі прийнято називати завершальні страви столу, незалежно від того, якими вони є за порядком подачі - третіми або п'ятими. Термін увійшов до загальноєвропейських мов з XVI ст.

У 1652 р. був введений вперше термін «десерт», що отримав повне визнання і розповсюдження лише в XIX ст.

Значення десерту - це не додати ситості, а, навпаки, зняти відчуття після-обіднього тягара, не викликати у людини бажання заснути. От чому десерт в його точному французькому кулінарному розумінні - це не просто солодка страва на закуску або в кінці всього обіду, а обов'язково легка, освіжаюча страва. Французи вважають десертом тільки фрукти, ягоди, соки, фруктові желе, муси, причому швидше кисленькі, ніж солодкі.

У слов'янській кулінарії існує широкий асортимент солодких страв.

У практиці роботи офіціантів для подавання солодких страв застосовують багато способів: російський, англійський, французький, німецький, загальноєвропейський і комбінований.

При подаванні страв російським способом офіціант подає страву разом з наборами для розкладання відразу на стіл в тому ж посуді, в якому одержує. У цьому випадку спочатку на стіл ставлять мілку десертну тарілку, потім правіше на полотняну серветку ставлять страву, яку принесли в овальному посуді, на закусочну тарілку страву, яку принесли в круглому посуді, а ліворуч – соус в соуснику на піріжковій тарілці з паперовою різьбленою серветкою і чайною ложкою. Для розкладання страв користуються щипцями, лопатками, столовими ложками і виделками.

При подаванні солодких страв англійським способом офіціант показує страву відвідувачу, ставить її на підсобний стіл і перекладає на мілкі десертні тарілки. При порціонуванні страви офіціант повинен зберігати композицію, запропоновану поваром. Потім офіціант бере мілку десертну тарілку, ставить її на долоню лівої руки, покритої льняною серветкою, складеною вчетверо, і підходить до відвідувача з правої сторони; перекладає тарілку в праву руку і ставить її перед відвідувачем. Якщо до страви окремо подають соус, то в першу чергу на стіл ставлять правою рукою з правої сторони тарілку зі стравною, а потім лівою рукою з лівої сторони – соус в соуснику. При необхідності поряд із мілкою десертною тарілкою справа ставлять піріжкову тарілку для кісточок.

При подаванні солодких страв французьким способом офіціант одержує страву в багатопорційному посуді; приносить її до залу на підсобний стіл або сервант; кладе прибори для розкладання, при цьому ручки приборів повернуті праворуч; ставить страву на долоню лівої руки, покритої льняною серветкою або ручником, підходить до відвідувача з лівого боку, наближає руку зі стравною до тарілки відвідувача так, щоб перекрити її борт, і починає перекладати страву, а потім соус. Перш ніж перейти до обслуговування наступного відвідувача, офіціант кладе прибори на колишнє місце, а страву злегка повертає проти годинникової стрілки. При цьому способі подавання обслуговування можуть виконувати декілька офіціантів.

Німецький спосіб подавання солодких страв використовують під час обслуговування груп споживачів. На столі встановлюють металеве блюдо на газо-

вій горілці, якщо страва гаряча, або порцелянове блюдо, якщо страва холодна, яке розташовують так, щоб кожний гість міг взяти ту частину страви, яка йому сподобалася. На страву кладуть прибори для розкладання і кожен обслуговує себе самостійно.

Загальноєвропейський спосіб відрізняється перш за все сервірівкою столу. На стіл встановлюють десертні тарілки, кладуть десертні прибори, скло, композицію квітів. Холодні солодкі страви приносять вже порційованими на десертних тарілках, гарячі – порціонують на роздавальні й накривають кришками клоше. Офіціант підходить до гостя праворуч, встановлює перед ним тарілку під кришкою. Кришку знімає, перевертає і відносить на підсобний стіл. Якщо гостей декілька, то кришки краще знімати одночасно, для цього запрошують інших офіціантів.

Комбінований спосіб подавання страв використовують у ресторанах класу «люкс» і вищого класу. Залежно від замовлення комбінують усі способи подавання страв, приклад чого наведено в додатку В.

Перед подачею десерту прибирають прибори, чарки, тарілки, які залишилися після споживання буфетної продукції, холодних і гарячих закусок, супів, других гарячих страв, спеції. Залишають тільки квіти й десертні прибори, якщо вони були наперед викладені на стіл; знімають кришки, стіл додатково сервірують десертними тарілками.

Якщо десертні прибори були розміщені за тарілкою при попередній сервірівці, слід перемістити їх до десертної тарілки вправо - ніж і ложку, а вліво від десертної тарілки - виделку.

*Перед подачею солодких страв стіл сервірують:*

- фужером або келихом для шампанського;
- мадерною чаркою (для десертного або лікерного вина).

*Для подачі солодких страв використовують:*

- десертні тарілки;
- вази;
- стакани;

- фужери;
- металеві порційні сковорідки;
- блюда різної форми;
- креманки.

Креманки, вази, стакани, фужери встановлюють на підставну (пиріжкову) тарілку, покриту невеликими різьбленими паперовими серветками.

Солодкі соуси подають окремо в соусниках або поливають ними страви.

Кип'ячене молоко (холодне) або вершки подають окремо в молочнику або сливочнику, збиті вершки - у фужері, креманці, рафінадну пудру - на розетці.

Свіжі фрукти і ягоди їдять руками. У цьому випадку необхідно подати чашу з холодною підкисляючою водою для обполіскування пальців.

Всі солодкі страви, які наперед розпорційовані в індивідуальний посуд (десертні тарілки або креманки), подають з правої сторони, правою рукою і ставлять перед відвідувачем.

Солодкі страви підрозділяють на гарячі й холодні.

До гарячих солодких страв відносять суфле, пудинги, грінки, кашу гур'євську, буберт, панку, налисники, соложеники, шарлотку, яблука, смажені в тісті та ін.

Одна з найвідоміших гарячих солодких страв - *каша гур'євська*, страва російської кухні, що склалася не як національна, а що з'явилася як вигадана, «винайдена» страва на початку XIX ст. Здавалося б, що може простіше манної каші. Фантазія і майстерність російських кулінарів дозволили перетворити цю прозаїчну страву у справжній шедевр, прикрасу будь-якого святкового столу. Поступово рецепт цієї каші увійшов до куховарських книг, що зробило її відомою за межами Росії і вона скрізь називається гур'євською.

Солодку страву німецької і прибалтійської кухні - манну кашу з додаванням жовтків, розтертих з цукром, збитих білків, цедри лимона називають *бубертом*.

Дуже поширені в кухнях народів світу гарячі солодкі млинчики: в українській – соложеники, в російській – налисники, у французькій - панку.

*Соложеники* - це солодка страва, прийнята в українській кухні, має аналогі в кухнях інших народів - поляків, чехів, німців. З рідкого тіста, що містить яєчні жовтки, вершки, цукор, масло, пряності й збиті білки, на сковороді випікають млинчики, які перешаровують варенням, повидлом або мармеладом і складають у стовпчик, потім обливають збитими білками і запікають в духовці, заздалегідь посипавши цукровою пудрою.

*Налисники* - гаряча солодка страва, що проникла до різних країн з польської кухні в другій половині XIX в. Налисник - це те, що наливають на сковорідку, тобто рідке тісто, що перетворюється на тонкий млинчик. Млинчик, покритий тонким шаром сиру, згортають в трубку як рулет.

*Панку* - французькі гарячі солодкі, ароматизовані ваніллю або цедрою «млинці», приготовані з тестяного суфле особливого складу. Кожний млинець зверху намазують будь-яким мармеладом і потім попарно сполучають стороною, що намазана, в своєрідний «бутерброд», який ріжуть як тістечка (товщина млинця 1-1,5 см).

*Пудинг* - англійська страва. У дієтичному харчуванні широко використовують пудинги з кабачків і яблук, сирні пудинги з відварною морквою, рисом, яйцем та ін. Національну англійську страву, яку готують на Новий рік, називають *плум-пудингом*. Під цим терміном мають на увазі два поняття: класичний новорічний англійський пудинг і найпоширеніший англійський пудинг з рису і родзинок.

*Шарлот* - гаряча солодка страва західноєвропейської кухні, дуже поширена в домашньому і ресторанному столі в XIX - початку XX ст., але з 30-х років XX ст. вийшла з кулінарної моди. Шарлот складається з двох частин - фруктової і хлібної, кожна з яких готують роздільно до повної готовності. Потім обидві частини укладають у форму зі знімним дном і запікають в духовці перед подачею до столу. Фруктову частину готують з яблук або груш, айви, слив, ананасів, а хлібну варіюють від чорного житнього хліба (сухарів) до бісквітів і просочують молочно-вершковою сумішшю: молоком, вершками, сметаною, маслом. Зверху виріб покривають глазуруванням або кремом, що містить яйця.



*Крутони* представляють десертні страви, комбіновані з хліба і солодких фруктів, (зацукрованих або зварених в сиропі), в яких хліб служить одночасно і основою (фундаментом), на який кладуть частину персика, абрикоси або лимонного цуката, цитроната-цуката, приготованого з плодів цедрата, що нагадує лимон, але має дуже товсту кірку (3 см).

Романтична історія появи сирного *фондю*. Весною 1893 р. російський дипломат Микола Васильович Чигрінов, подорожуючи по Європі, познайомився з чарівною французенкою Жанет Фабьєн. Любов з'єднала їх серця. Молода французенка дуже любила готувати для чоловіка сирне фондю. Ця страва не тільки володіла вишуканістю смаку, але і створювала відчуття єдності близьких людей під час трапези. Фондю супроводжувало урочисті моменти життя сімейства Чигрінових. Нащадок російського дворянина зміг відтворити фондю за старовинним сімейним рецептом.

Прекрасна якість і різноманіття смаку фондю - це результат поєднання елітних сортів сиру, гамми вишуканих алкогольних напоїв і різних пікантних наповнювачів. Продукт багатий білком, містить кальцій, вітаміни А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>12</sub>, С, D, Е, К.

Для приготування *фондю-еспресо* використовують коньяки - Martell, Hennessy, ром Bacardi, лікери - Malibu, Cointreau.

До фондю рекомендується подавати легкі сухі вина, вишневий лікер або чай.

Гарячі солодкі страви подають при температурі +65–+70<sup>0</sup>С, повітряний пиріг (суфле) - відразу після випікання.

До найпоширеніших гарячих солодких страв відносяться страви, вказані в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 - Правила подавання гарячих солодких страв

| № п/п | Найменування гарячих солодких страв | Правила подавання  |
|-------|-------------------------------------|--|
| 1     | 2                                   | 3  |
| 1.    | Каша гур'євська                     | Кашу гур'євську готують і подають на мельхіоровій порційній сковорідці (кроншель), встановленій на закусочну тарілку з паперовою різьбленою серветкою. Окремо в мельхіоровому соуснику подають підігрітий абрикосовий соус, який ставлять зліва від споживача на пиріжковій тарілці з паперовою різьбленою серветкою і чайною ложкою (ручка соусника повернена вліво, ручка чайної ложки - вправо); соус можна подавати і в холодному вигляді - у фарфоровому соуснику. Стіл сервірують десертною ложкою.                          |
| 2.    | Пудинг сухарний                     | Пудинг приносять на круглому металевому блюді. На підсобному столі нарізують на порції, перекладають на мілку десертну тарілку. Десертну тарілку з пудингом ставлять перед відвідувачем правою рукою з правої сторони. Окремо подають гарячий абрикосовий соус. Стіл сервірують десертними ножом і виделкою. Соус в соуснику на пиріжковій тарілці ставлять зліва від тарілки відвідувача.   |
| 3.    | Повітряний пиріг (суфле)            | Запікають і подають на порційній сковороді або в круглому баранчику. Молоко в молочнику або вершки в сливочнику ставлять на стіл з правої сторони від споживача на пиріжковій тарілці з паперовою різьбленою серветкою. Можна подати суфле на стіл і в порційній сковороді. У цьому випадку порційну сковороду укладають в полотняну серветку і поміщають на десертну тарілку разом з лопаткою для перекладання. Стіл сервірують мілкою і глибокою десертною тарілками, десертною ложкою.  |
| 4.    | Яблука, смажені в тісті             | Подають на круглому мельхіоровому блюді з різьбленою паперовою серветкою. Перед відпусканням посипають цукровою пудрою. Ставлять праворуч від відвідувача, розкладають кондитерськими щипцями. Гарячий абрикосовий соус подають окремо в металевому соуснику на пиріжковій тарілці, ставлять зліва від відвідувача. Для банкету а типом фуршет в яблука, смажені в тісті, уключають пластмасові шпажки, які використовують як прибори. На стіл наперед ставлять мілку десертну тарілку і кладуть десертні прибори (ніж і виделку). |

До холодних солодких страв відносяться: плоди свіжі; компоти, киселі; желе, муси; самбуки; креми; збиті вершки, морозиво; фруктові салати; парфе.

*Мус* - солодка десертна страва, яку готують з якої-небудь ароматичної основи (фруктового або ягідного соку, пюре, виноградного вина, шоколаду, кави, какао і т. ін.), що дає смак і назву тому або іншому мусу, і з допоміжних харчових речовин, сприяючих піноутворенню і фіксації пінистого стану мусу (желатину, агар-агару, яєчних білків), а також з цукру (сахарину, меду, патоки), що надає солодкого смаку або його посилює.

Муси були створені в XVII ст. французькими кухарями. За традиційною технологією не допускалося використання штучного закріплення консистенції мусів. У справжньому французькому мусі використовують тільки природну піну яєчних білків, що фіксується за допомогою заморожування.

*Желе* - десертна страва з фруктових або ягідних соків, цукру, що готуються за допомогою будь-якої желірованої речовини. Кращі желе - на риб'ячому клеї (карлуке) - готували до кінця XIX ст. У даний час всі желе готують на желатині.

Всі види непрозорого (не фруктового) желе, що готується з використанням молока, яєць, манної крупи або муки на желатині, з додаванням цукру, пряностей або ароматизаторів, називають *бламанже*, які мають більш ніжну консистенцію і густину білого, кремового або бежевого кольору на відміну від яскравих кольорових желе. Класичні бламанже XVIII - початок XIX ст. обов'язково включали до свого складу волоські горіхи або мигдаль і фундук.

*Парфе* - страва французької і віденської кухні, це вершки, збиті з цукром з додаванням ванілі, збитих яєць, шоколаду, натертого на терці, цедри і заморожені протягом 2-3 годин у спеціальній металевій формі, що складається з двох половинок.

*Уіпс* - збита десертна страва англійської кухні. Для виготовлення уіпсів білки збивають з цукровою пудрою, а жовтки з цукровою пудрою, соком цитрусових, вином або ромом окремо.

*Гогель-могель* - збиті яєчні жовтки, розтерті з цукром і змішані з чайною ложкою рому або коньяку, злегка розведеного водою, а потім знову збиті на льоду.

До холодних солодких страв відносять *морозиво*.

Найпоширенішим морозивом є *пломбір*. Пломбір - від назви французького курорту Plombières-les-Bain, де в кінці XVIII ст. вперше освоїли виробництво цього сорту морозива. Це морозиво, приготоване з цільного молока або вершків з підвищеним вмістом яєць і з ароматичними добавками (ваніль, мигдалева есенція і т. ін.).

Своєрідна технологія приготування і подачі морозива «Сюрприз». На меляхіорове блюдо кладуть скибочки бісквіта, на них - нарізані скибочками консервовані яблука або груші, потім кульки морозива. Зверху і з боків морозиво покривають шарами з плодів, бісквіта, збитих з рафінадною пудрою білків і запікають протягом 1-2 хвилин в жарочній шафі.

*Компоти* - рідка фруктова десертна страва: суміш різного складу відварених в підсолодженій воді (рідкому сиропі) фруктів (свіжих або сухих).

Компоти бувають трьох видів: маседуани, власне компоти і узвари.

У маседуанах відварні свіжі фрукти і частково не відварені шматочки свіжих цитрусових або ананасів змішують з невеликою частиною окремо приготованого з інших фруктів і остудженого густого сиропу, наприклад, вишневого або журавлиного.

Маседуани були винайдені у Франції і отримали розповсюдження як десертна страва в кухні багатьох країн Європи XVIII - XIX ст.

*Маседуани* (фр. macedoine - по-македонські, тобто всяка всячина, строка-тість) окрім свіжих і злегка відварених фруктів містить лікер або коньяк, і морозиво - *пломбір*. Часто фрукти, сильно охолоджені наперед, заливали спеціальним желе. Шари зажелірованих фруктів чергують з фруктами, залитими сиропом або *пломбіром*, і таким чином маседуаном наповнюється висока циліндрова форма.

*Узвари* - це компоти, де густина сухофруктів і цукру переважає, а води дуже мало, вона уварюється в ароматний сироп, але все вариться недовго і на дуже повільному вогні.

Назва «*кисіль*» пов'язана з поняттям квасити, заквашувати. Пояснюється це тим, що картопляний крохмаль, як желіруюча речовина для киселів увійшов до побуту в ХІХ ст., а раніше готували їх на заквашених відварах злаків. Як найдавніший спосіб приготування киселю і визначив його назву.

Напіврідкі й рідкі киселі використовують як соуси при відпустці солодких страв; густі й середньої густини киселі подають як самостійні страви.

*Пасхи* - солодкі страви, головну частину яких складає сир з додаванням вершкового масла, яєць, сметани або вершків, цукру, меду, а також різноманітних ароматичних і смакових харчових матеріалів, таких як родзинки, цукати, варива, горіхи, ваніль, кориця, цедра цитрусових, есенція - малинова, сунична, мигдалева.

До холодних солодких страв відносяться і борошняні кондитерські вироби: торти, флани, бісквіти, рулади, тістечка, печиво, вафлі, пряники, кренделі, пастила, зефір, мармелад, халва, варення, цукерки і т. ін.

Особливу групу солодких страв складають фрукти. Подають плоди натуральними або з цукром, рафінадною пудрою, сиропом, молоком, вершками, сметаною. Температура подачі натуральних фруктів, желе, мусів, кремів, самбуків +7-+14°C; киселів, компотів +12-+16°C; морозива від 0 до +4°C.

До найпоширеніших холодних солодких страв відносяться страви, вказані в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 - Правила подачі холодних солодких страв

| № п/п | Найменування холодних солодких страв | Правила подачі   |
|-------|--------------------------------------|--|
| 1     | 2                                    | 3  |
| 1.    | Мус                                  | Подають у келихах або скляних креманках на піріжкових тарілках з паперовою різьбленою серветкою з чайною ложкою правою рукою з правої сторони. |

| 1  | 2  | 3  |
|----|--|--|
| 2. | Желе;<br>блamanже                              | Подають у креманках, вазах на пиріжковій або десертній тарілці з соусом, плодовим або ягідним сиропом, збитими вершками, кип'яченим холодним молоком. До них подається чайна або десертна ложка, яку кладуть праворуч від десертної тарілки або перед креманкою на підставній тарілці. Подають правою рукою з правої сторони.  |
| 3. | Самбук;<br>парфе                               | Самбук і парфе викладають в порційні креманки або вази, які встановлюють на підставні тарілки з паперовими різьбленими серветками. Перед креманкою або вазою кладуть чайну ложку. Подають правою рукою з правої сторони.   |
| 4. | Крем;<br>крем з меренгами                      | Меренги - кондитерський виріб, який готують з білків і цукру з використанням начинки - прошарки збитих вершків або варення. У XVIII - XIX ст. меренги були найпоширенішим домашнім тістечком. Крем порціонують у креманки, поливають французьким сиропом з вином на пиріжковій тарільці, на яку кладуть чайну ложку ручкою праворуч і подають правою рукою з правої сторони.   |
| 5. | Компот;<br>узвар                               | Компоти і узвари подають у креманках, вазах, склянках на блюдцях або підставних тарілках з чайною ложкою. Подають правою рукою з правої сторони.   |
| 6. | Киселі   | При подачі порціонують у вазу або креманку і поливають плодово-ягідним сиропом або кладуть варення, джем. Можна подати окремо холодне кип'ячене молоко, вершки, збиті вершки. До киселів подають чайну ложку. Киселі середньої густини подають в склянках або вазах, іноді посипають цукром. Подають правою рукою з правої сторони.  |
| 7. | Морозиво;<br>морозиво тутті-фрутті;<br>пломбір | Морозиво тутті-фрутті є солодкою стравою з різнокольорових сортів морозива. Подають у креманках, фужерах або вазах на підставних тарілках з різьбленою паперовою серветкою. Морозиво з наповнювачем краще подавати в скляних або кришталевих креманках, фужерах. До морозива подають спеціальну лопатку для морозива, десертну або чайну ложку. Десертну виделку і кавову (або чайну) ложку подають до морозива з варенням, фруктами, печивом. Прибори укладають на підставну тарілку. Окремо до морозива можна подати в келихах з соломинами плодови або ягідні соки, безалкогольні газовані напої. |

| 1   | 2  | 3  |
|-----|--|--|
| 8.  | Морозиво<br>«Сюрприз»  | Стіл заздалегідь сервірують десертними тарілками і чайними ложками. Подають морозиво французьким способом, використовуючи для розкладання потрібний набір (ніж, ложка, виделка). При цьому ніж необхідно нагрівати, щоб морозиво при порціонуванні не приставало до нього. Ніж офіціант використовує для розділення морозива на порції, а ложку і виделку для його перекидання. При подачі можна по краях посуду розкласти дрібні шматочки цукру, полити їх коньяком і підпалити.  |
| 9.  | Фруктові салати  | Готують з суміші консервованих або свіжих плодів і ягід. Подають фруктові салати в креманках, встановлених на десертні тарілки з десертною ложкою, правою рукою з правої сторони   |
| 10. | Мюслі  | Подають в скляних вазах або креманках на підставних тарілках з різьбленою паперовою серветкою. Молоко подають в молочнику. Стіл сервірують глибокою десертною тарілкою і чайною ложкою. Подають правою рукою з правої сторони.   |
| 11. | Фрукти свіжі;<br>фрукти<br>зацукровані;<br>ягоди свіжі<br>(суниця, полуниця,<br>малина, ожина) | <p>При обслуговуванні великих груп відвідувачів і банкетів фрукти подають у кришталевих або фарфорових вазах на високій ніжці. На дно вази кладуть полотняну серветку, складену конвертом. У вазу горкою укладають фрукти різних видів, не перенавантажуючи її. Вази ставлять в центр столу. Стіл сервірують десертними тарілками, фруктовими наборами (ножами, виделками). Праворуч від відвідувача на стіл ставлять пиріжкову тарілку для кісточок і полоскальницю з підкисляючою теплою водою на пиріжковій тарілці в полотняній серветці. Фрукти у вазах можна запропонувати гостеві, підійшовши до нього з лівого боку. Фрукти беруть руками.</p> <p>При індивідуальному обслуговуванні фрукти в асортименті можна подати в десертній тарілці, в скляних вазах або креманках. Подають правою рукою з правої сторони. На стіл ставлять десертну тарілку, а праворуч від неї - пиріжкову тарілку для кісточок і полоскальницю з теплою водою. Стіл сервірують фруктовими ножами і виделками.</p> <p>До зацукрованих фруктів подають дерев'яні шпажки або фруктові виделочки. Ягоди подають у вазі</p> |

| 1   | 2                 | 3  |
|-----|-------------------|--|
|     |                   | <p>або креманці з десертною ложкою, яку укладають на підставну тарілку ручкою вправо. За креманкою або вазою ставлять розетку з рафінадною пудрою і чайною ложкою. До ягід в креманці можна подати і згущене молоко. При подачі малини або суниці з охолодженим молоком, сметаною або вершками, ягоди укладають в креманку або глибоку десертну тарілку, яку встановлюють на мілку десертну тарілку (якщо з молоком); збиті вершки подають на розетці; кип'ячене холодне молоко, сметану або вершки (не збиті) - в молочнику (сливочнику); молочник (сливочник) на пиріжковій тарілці ставлять справа.</p>                                       |
| 12. | Вишні;<br>черешні | <p>Подають з плодоніжками у скляній креманці, поставленій на пиріжкову тарілку. За нею ставлять розетку з чайною ложкою для кісточок, яку укладають ручкою вліво. Можлива подача полоסקальниці для рук, яку розташовують справа. Особливо необхідна ложечка для кісточок при подачі крупних темно-червоних серцеподібних вишень, які сильно фарбують руки.</p>   |
| 13. | Кавун,<br>диня    | <p>При відпуску на індивідуальній десертній тарілці сегменти плодів додатково нарізують на шматки завтовшки 2 см. Зерна не видаляють. Подають на десертних тарілках, стіл сервірують десертним набором: ножем і виделкою. Окремо подають цукрову пудру в розетці або в креманці на пиріжковій тарілці з паперовою різьбленою серветкою з чайною ложкою. Кавун і диню подають і на багатопорційному блюді, нарізаними на сегменти з шкіркою.</p>  |
| 14. | Ананас            | <p>Офіціант може приготувати цю страву на приставному столі у присутності споживачів. Ананас можна подати в цілому вигляді у фарфоровій вазі, заздалегідь обробивши його: зрізають верхню частину - султан і підставу плоду, потім виїмкою видаляють серцевину і гострим ножем відділяють м'якоть від шкірки, стараючись не розрізати її. М'якоть нарізують тонкими кільцями. У вазу ставлять порожнисту шкірку, в якій роблять декілька отворів. Всередині запалюють коньяк, зверху закривають кришкою – „султаном”. Ананас, нарізаний кільцями, розкладають по всій вазі навкруги „султана”. Окремо в розетці або креманці, поставленій на</p> |





| 1   | 2  | 3   |
|-----|--|---|
|     |  | пиріжкову тарілку, подають цукрову пудру (з чайною ложкою для розкладання). Стіл сервірують мілкими десертними тарілками і фруктовими наборами. Дитячі ананаси, які не більше апельсина подають в цілому вигляді з набором для фруктів. Ножем фрукт ділять на 4 частини, відділяють м'якоть від шкірки і їдять виделкою. Другий варіант: ананас розрізають пополам і подають на десертній тарілці з ложечкою для грейпфрутів.   |
| 15. | Виноград                                     | Подають на десертній тарілці. Його заздалегідь миють, видаляють сухі і загнили ягоди, розрізають ножицями на невеликі гілочки. Їдять виноград без приборів, тому необхідно для обполіскування пальців подати чашу з водою. Якщо подають виноград у вазі, то обов'язково необхідно запропонувати ножиці для розрізання гілочок і паперові серветки. Можна подати виноград у креманках (скляних або кришталевих), тоді в них наливають небагато води, потім кладуть виноград.   |
| 16. | Персики;<br>Абрикоси;<br>Сливи;<br>нектаріни | Подають на мілкій десертній тарілці разом з фруктовим набором. Праворуч ставлять пиріжкову тарілку для кісточок. Великий персик беруть в ліву руку і надрізають фруктовим ножем по колу зверху до низу до кісточки, потім розламують пополам. Звільнені від кісточки половинки абрикосу їдять, не розрізаючи. Кісточку видаляють ножем, а потім беруть одну половинку і їдять або відрізають від половинок шматочки фруктовим набором (ніж, виделка). Сливи розламують пальцями, фруктовим ножем видаляють кісточку, кладуть її на десертну тарілку. Половинку слив беруть руками і їдять. Окремо подають полоскальницю для рук на пиріжковій тарілці з паперовою різьбленою серветкою. |
| 17. | Банан  | Банан подають на десертній тарілці, заздалегідь трохи підрізавши плодоніжку. Стіл сервірують фруктовими наборами. Полоскальницю ставлять праворуч від десертної тарілки. Подають банани і так: очищають, нарізають кружечками, кладуть в креманки і посипають цукром або рафінадною пудрою. Можна подати окремо кип'ячене холодне молоко або вершки у молочнику (або сливочнику); ставлять справа за креманкою ручкою вправо.   |

| 1   | 2                       | 3   |
|-----|-------------------------|---|
|     |                         | Десертну або чайну ложку кладуть перед креманкою на піріжковій тарілці. Банани можна подати неочищеними, з яких знімають вузьку смужку шкірки. Стіл сервірують фруктовим ножом і виделкою. Банани, смажені або карамелізовані подають в десертній тарілці з десертною ложкою.   |
| 18. | Апельсини;<br>мандарини | Їх миють, очищають від шкірки, нарізують кружечками або ділять на часточки. Подають в креманках (можна у вазах), посипають цукром, заливають десертним вином або фруктово-ягідним соком. На стіл кладуть десертні прибори (ніж, виделку). Якщо апельсини, мандарини подають неочищеними у вазах, то на стіл ставлять десертні тарілки, фруктові (або десертні) ножі. Можна подати цукор або рафінадну пудру. Окремо подають вазу з теплою водою для обполіскування пальців, яку встановлюють праворуч від десертної тарілки.  |
| 19. | Грейпфрут               | Підготовлений плід кладуть на десертну тарілку потовщеною частиною шкірки догори. Зрізають шкірку зверху горизонтально гострим ножом так, щоб виявилася м'якоть, але не була пошкоджена. Вирізують і виймають «стовпчик» в центрі плоду. Чайною ложкою необхідно обережно подавити м'якоть плоду так, щоб утворився сік, але не виплеснувся з шкірки. Вертикально тримаючи ніж над зрізаючою «кришкою», прорізають в грейпфруті отвір діаметром 3 см і обережно засипають в отвір, що утворився, 2-4 чайні ложки цукрового піску і, поступово продавлюючи м'якоть грейпфрута, виймають ложечкою сік в окрему чашку, а потім виливають сік з плоду, разом з шматочками м'якоті, що вишкрібається ложечкою. Солодкий і ароматний сік п'ють. Другий спосіб подачі: грейпфрут очищають і розрізають навпіл. На десертній тарілці плід ножом ділять на сегменти і їдять кавовою ложкою прямо з жорсткої оболонки, заздалегідь посипавши цукром. Можна користуватися спеціальним ножом для грейпфрутів, який має гостру внутрішню кромку. Цукрову пудру подають в креманці на піріжковій тарілці з паперовою різбленою серветкою, чайною ложкою. Подають правою рукою з правої сторони. |

| 1   | 2  | 3  |
|-----|--|--|
| 20. | Хурма  | Хурму подають на десертній тарілці з десертним ножом і ложкою.   |
| 21. | Гранат   | Подають на десертній тарілці, вазі або креманці з фруктовим ножом. Окремо подають полоскальницю для рук, яку встановлюють праворуч від десертної тарілки.  |
| 22. | Ківі   | Ківі подають в десертних тарілках з фруктовими наборами або в пашотницях на підставних тарілках з кавовою ложкою. На стіл ставлять правою рукою з правої сторони.  |
| 23. | Інжир  | Подають на десертних тарілках або креманках на підставних тарілках з кавовою ложкою. В інжирі зеленого або синього кольору зовнішня оболонка їстівна, але його їдять кавовою ложечкою (м'якоть), а шкірку залишають.                       |
| 24. | Манго  | Подають на десертних тарілках з чайними ложками.   |
| 25. | Авокадо  | Подають на десертних тарілках з фруктовим ножом і кавовою ложкою. До фаршированого авокадо подають десертну виделку і кавову ложку.  |
| 26. | Папайя   | Подають на десертній тарілці. Стіл сервірують десертними наборами (ніж і виделка).   |
| 27. | Торти; бісквіт; тістечка (в асортименті); безе; буше; еклер; макрон; штрейзель | Торт, нарізаний на порції, подають на вазі «плато», розкладають на десертні тарілки кондитерською лопаткою. Стіл сервірують чайною ложкою або десертною виделкою. Плато встановлюють в центрі столу.                                       |
| 28. | Кокосовий горіх  | М'якоть кокоса подають в креманках на підставних тарілках з чайною ложкою. Кокосовий сік подають в склянках. На блюдці перед склянкою кладуть соломину.  |
| 29. | Арахіс; смажений мигдаль з сіллю або цукром                                    | Подають в кришталевих або скляних вазах на підставній тарілці з чайною ложкою, які встановлюють в центрі столу. За допомогою ложки порцію горіхів кладуть на десертну тарілку. Наборів не подають. Окремо подається полоскальниця для рук. |
| 30. | Солоні палички; крекер; сирне печиво;  | Подають на стіл у вазах, які встановлюють в центрі столу. Наборів не подають.  |

| 1   | 2   | 3  |
|-----|---|--|
| 31. | Пастила;<br>зефір; мармелад;<br>рахат-лукум;<br>халва             | Подають в скляних вазах для цукерок, розетках, або креманках без наборів. Окремо подають полоскальницю для рук.  |
| 32. | Варення;<br>джем; мед   | Подають в скляних вазах на підставній тарілці, з ложечкою для варення. Розкладають варення в індивідуальні розетки, які стопочками по 4-6 штук встановлюють поряд з вазою. |
| 33. | Шоколадні цукерки в коробках; грильяж                             | Подають в коробках, які розставляють в центрі столу. Прибори не подають.   |
| 34. | Шоколадні цукерки в обгортках;<br>карамель;<br>драже;<br>льодяник | Подають в кришталевих або скляних вазах для цукерок, які ставлять в центрі столу. Стіл сервірують десертними тарілками. Наборів не подають.                                |
| 35. | Хворост;<br>вергуни;<br>бублики                                   | Подають в сухарниці, піріжковій тарілці які заздалегідь вистилають різьбленою паперовою серветкою. Розкладають кондитерськими щипцями. Наборів не подають.                 |
| 36. | Кекс (англ. cakes)  | Подають на круглих або овальних мілких блюдах. Розкладають кондитерськими щипцями. Наборів не подають.   |

## 2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ДІЛОВОЇ ГРИ

Проведення ділової гри базується на теоретичних основах організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексах з урахуванням правил подавання буфетної продукції, холодних страв, холодних і гарячих закусок, перших страв, гарячих других страв, солодких страв і гарячих напоїв.

Ділову гру проводять у процесі вивчення дисципліни "Технологія ресторанних послуг". Тривалість гри - 4 години.

За ситуаціями, вказаними в додатку А, студенти підбирають посуд для сервірування і подавання страв споживачам згідно із замовленням, виногорілчані вироби до замовлених страв й моделюють процес обслуговування, враховуючи послідовність подавання страв, користуючись загальними поло-

женнями цих методичних вказівок й рекомендованою літературою.

У грі бере участь група студентів, яку поділяють на мікрогрупи. У кожній мікрогрупі вибирають метрдоателя, який керує процесом обслуговування відвідувачів згідно із завданням, а інші студенти виконують обов'язки офіціантів і гостей і готують свої рішення запропонованої ситуації.

На цьому етапі студенти розробляють схеми сервірування та досервірування столів залежно від прийнятого замовлення. Обрану схему сервірування столу студенти аргументують.

Визначають послідовність виконання замовлення. Підбирають виногорілчані вироби до замовлених страв. Проводять підбір необхідного столового і скляного посуду, приборів, столової білизни.

Визначають спосіб подавання кожної замовленої страви й напою, які подають до них, з обов'язковим обґрунтуванням свого вибору.

Підбір оформляють в таблицю, яка наведена в додатку В.

На етапі організації процесу гри студенти відтворюють робочу ситуацію - розміщують стіл, отримують столовий і скляний посуд, прибори, столову білизну, організують робоче місце офіціанта. Виконують всі операції з підготовки залу до обслуговування і виконання отриманого замовлення. Готуються до виконання ситуації учасники однієї мікрогрупи, а роль споживачів, тобто замовників виконують учасники інших мікрогруп.

Кожна мікрогрупа відтворює ситуацію за прийнятим рішенням і при цьому демонструє навички накриття столів білизною, знання послідовності попереднього сервірування столу, вміння складати серветки, визначати послідовність подавання страв, підбирати напої до них, уміти вести діалог із споживачем, давати кваліфіковану характеристику замовлених страв.

На підсумковому етапі обговорюють результати роботи кожної мікрогрупи, якість прийнятих рішень. Викладач характеризує найбільш типові помилки, оцінює роботу кожного учасника.

Знання й навички студентів, які вони виявили під час розв'язання ситуаційних завдань з обслуговування споживачів, оцінюють за п'ятибальною систе-

мою оцінювання за наступними критеріями:

- знання теорії та її розуміння;
- ступінь засвоєння фактичного матеріалу;
- ознайомлення і обізнаність в рекомендованій літературі;
- уміння застосовувати на практиці теорію з правил подавання солодких страв.

Оцінку «відмінно» ставлять в тому випадку, коли знання студента відповідають усім перерахованим критеріям.

Результати проведеного лабораторного заняття студенти оформлюють у зошитах, які підписує викладач.

## **КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ**

1. Після яких страв подають солодкі?
2. Назвіть класифікацію солодких страв.
3. В якій послідовності подають солодкі страви?
4. Який посуд використовують для подачі холодних солодких страв?
5. Який посуд використовують для подачі гарячих солодких страв?
6. В якому посуді подають солодкі соуси?
7. Яка температура подавання гарячих солодких страв?
8. Назвіть способи подавання солодких страв у закладах ресторанного господарства.
9. На яких підприємствах використовують комбінований спосіб подавання солодких страв?
10. Як подають яблука смажені в тісті?
11. Які страви відносять до гарячих солодких,?
12. Які страви відносять до холодних солодких?
13. Яка температура подавання фруктів?
14. В якому посуді подають фрукти?
15. Як подають самбук французьким способом?
16. Яка температура подавання компотів?
17. У чому подають морозиво тутті-фрутті?
18. Яка температура подавання морозива?

## ПЕРЕЛІК ТЕСТІВ

1. Обід або вечеря в ресторані, як правило, закінчується подаванням:

- А) холодних закусок;
- Б) гарячих закусок;
- В) других гарячих страв;
- Г) солодких страв.

2. Солодкі страви в ресторанах подають наступним способом:

- А) російським;
- Б) англійським;
- В) французьким;
- Г) всі відповіді правильні.

3. Німецький спосіб подавання солодких страв використовують при обслуговуванні:

- А) груп споживачів;
- Б) індивідуальних споживачів;
- В) банкетів за столом;
- Г) банкетів біля столу.

4. Гарячі солодкі страви подають при температурі:

- А)  $+45\text{--}+50^{\circ}\text{C}$ ;
- Б)  $+55\text{--}+60^{\circ}\text{C}$ ;
- В)  $+65\text{--}+70^{\circ}\text{C}$ ;
- Г)  $+75\text{--}+80^{\circ}\text{C}$ .

5. Підберіть посуд для подавання каші гур'євської:

- А) десертна тарілка;
- Б) металеве кругле блюдо;
- В) порційна сковорідка;
- Г) скляна креманка.

6. Підберіть посуд для подавання млинчиків:

- А) десертна тарілка;



- Б) металеве кругле блюдо;
- В) порційна сковорідка;
- Г) скляна креманка.

*7. Підберіть посуд для подавання фруктів:*

- А) десертна тарілка;
- Б) металеве кругле блюдо;
- В) порційна сковорідка;
- Г) скляна креманка.

*8. Температура подачі натуральних фруктів, желе, мусів, кремів, самбу-ків:*

- А) 0-+4°C;
- Б) +5-+10 °С;
- В) +7-+14°C;
- Г) +12-+16°C.

*9. Температура подачі киселів, компотів:*

- А) 0-+4°C;
- Б) +5-+10 °С;
- В) +7-+14°C;
- Г) +12-+16°C.

*10. Температура подачі морозива:*

- А) 0-+4°C;
- Б) +5-+10 °С;
- В) +7-+14°C;
- Г) +12-+16°C.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

### Навчальна література

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2004. - 352 с.
2. Организация работы предприятий общественного питания / Н. Н. Шаповалов, В. М. Пивоваров, Г. А. Крымская. – М.: Экономика, 1990. – 272 с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. - 402 с.
4. Браун Г., Хаппер К. Настольная книга официанта. - Ростов-на-Дону: "Феникс", 2001. - 320 с.
5. Зигель Л., Зигель С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. – М.: Центрполиграф, 2003.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. - М.: Изд. центр «Академия», 2003. – 416 с.
7. Х. Ридель. Бары и рестораны. Техника обслуживания. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. - 352 с.

### Періодичні видання та Інтернет ресурси

1. Ресторанные видения
  2. Ресторатор
  3. Ресторанная жизнь
  4. Питание и общество
  5. Ресторан. Отель. Магазин
1. [http:// www.bri.ru](http://www.bri.ru)
  2. [http:// www.chiken.kiev.ua](http://www.chiken.kiev.ua)
  3. [http:// www.restaurator.ru](http://www.restaurator.ru)

### Ситуації у закладах ресторанного господарства

#### *Ситуація 1.*

Змоделювати процес обслуговування двох споживачів й подавання страв, якщо попередньо було замовлено:

Банани і апельсини – 4 порції

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Бланманже – 2 порції;

Парфе - 2 порції.

#### *Ситуація 2.*

До ресторану прийшла компанія три дівчини і один юнак, які замовили:

Воду фруктову – 2 порції;

Сік виноградний - 2 порції;

Морозиво «День та ніч» з шоколадним соусом та горіхами – 2 порції;

Тістечка «Картопля» - 4 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення. Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Скласти схему обслуговування.

#### *Ситуація 3.*

Визначити послідовність підготовки до обслуговування при подаванні солодких страв, якщо було отримано замовлення від чотирьох жінок (одна похилого віку):

Фреш апельсиновий - 4 порції;

Цукерки – 1 коробка;

Пудинг – 2 порції;

Мюлі з вершками – 4 порції;

Морозиво – 2 порції.

#### *Ситуація 4.*

Треба обслужити чотирьох офіцерів (один майор, три – капітани), які попередньо замовили:

Авокадо фаршироване – 2 порції;

Воду фруктову - 1 пляшка;

Салат банановий з соусом шоколадним – 2 порції;

Фондю фруктову – 4 порції;

Компот -2 порції;

Мус з журавлини зі збитими вершками – 2 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлених страв і скляний посуд до них. Визначити послідовність подавання страв і обслуговування. Змоделювати процес обслуговування споживачів.

#### *Ситуація 5.*

Змоделювати процес обслуговування при підготовці столу до подавання страв, якщо замовлення отримано телефоном від молодої пари на певний час:

Яблука смажені в тісті - 2 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Фреш мандариновий – 2 порції;

Вишні – 2 порції;

Кисіль з вершками - 2 порції.

#### *Ситуація 6.*

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення на двох осіб:

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Кекс столичний – 2 порції;

Буберт – 2 порції;

Мус суничний – 2 порції;

Ківі – 2 порції.

Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порце-

ляного посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змодельовати процес обслуговування споживачів.

*Ситуація 7.*

Замовлено на три особи:

Млинці з вишнями зі сметаною – 3 порції;

Мус вишневий зі збитими вершками – 3 порції;

Кавун – 2 порції;

Ананас – 2 порції;

Бісквіт – 3 порції.

Підібрати вино-горілчані й прохолодні напої до замовлених страв. Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцеляного посуду, наборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

*Ситуація 8.*

Змодельовати процес обслуговування трьох споживачів й подавання страв, якщо попередньо було замовлено:

Шарлот – 3 порції;

Пунш з грейпфрутом і апельсином – 3 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Салат фруктовий – 3 порції;

Виноград – 3 порції.

Розрахувати кількість порцеляного посуду, наборів, скла, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

*Ситуація 9.*

До ресторану прийшла компанія три юнаки і одна дівчина, які замовили:

Повітряний пиріг – 4 порції;

Сабайон – 2 порції;  
Шарлот айвовий – 2 порції;  
Вода мінеральна – 1 пляшка;  
Кавун – 4 порції.

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення та розрахувати кількість і визначити вид скла для їх споживання. Скласти схему обслуговування.

#### *Ситуація 10.*

Визначити послідовність підготовки до обслуговування при подаванні страв, якщо було отримано замовлення від чотирьох чоловіків:

Сік апельсиновий - 4 порції;  
Вода фруктова – 1 пляшка;  
Млинчики з сиром та родзинками з соусом малиновим – 4 порції;  
Калач – 4 порції;  
Персики – 4 порції.

#### *Ситуація 11.*

Треба обслужити чотирьох офіцерів (один майор, три – капітани), які попередньо замовили:

Прохолоджу вальний напій – 4 порції;  
Сливи, вишні - 2 порції;  
Парфе – 2 порції;  
Морс – 4 порції;  
Желе плодово-ягідне з вершками збитими – 4 порції;  
Запіканка складна з фруктами та соусом абрикосовим – 4 порції.

Визначити послідовність подавання страв і обслуговування. Змоделювати процес обслуговування споживачів.

#### *Ситуація 12.*

Змоделювати процес обслуговування при підготовці столу до подавання

солодких страв, якщо замовлення отримано телефоном від молодої пари на певний час:

Лимонад – 1 пляшка;

Крем ванільно-шоколадний – 2 порції;

Цукерки – 1 коробка;

Желе з ягод – 2 порції;

Печиво пісочне – 2 порції;

Виноград – 1 порція.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання.

### *Ситуація 13.*

Підібрати вино-горілчані вироби до замовлення на двох осіб:

Уїпс – 2 порції;

Торт «Бісквітно-кремовий» - 2 порції;

Салат фруктовий з горішками – 2 порції;

Гранат, ківі – 2 порції.

Визначити послідовність подавання страв. Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змоделювати процес обслуговування споживачів.

### *Ситуація 14.*

Розрахувати кількість порцелянового посуду, наборів, скляного посуду, скатолової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання, якщо замовлено на три особи:

Гарячі бутерброди з тертим сиром – 3 порції;

Суфле абрикосове з соусом полуничним – 3 порції;

Вода мінеральна – 1 пляшка;

Запиканка рисова з вишнями і сметаною - 3 порції;

Грейпфрут, яблука – 2 порції.

Підібрати вино-горілчані й прохолодні напої до замовлених страв. Визначити послідовність подавання страв.

*Ситуація 15.*

До ресторану прийшла компанія з чотирьох дівчат, які попередньо замовили:

Полуниця з вершками – 2 порції;

Шампанське рожеве – 4 порції;

Морозиво – 2 порції;

Мюслі з молоком – 2 порції;

Торт «Пражський» - 4 порції.

Розрахувати кількість порцелянового посуду, приборів, скляного посуду, столової білизни для отримання страв, їх подавання та споживання. Змоделювати процес обслуговування.



## ДОДАТОК Б

### Перелік таблиць для заповнення

Таблиця Б.1 - Добір вино-горілчаних напоїв до замовлених страв

| № п/п | Найменування страв | Найменування вино-горілчаного напою | Посуд для підібраного напою |
|-------|--------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
|       |                    |                                     |                             |

Таблиця Б.2 - Добір і розрахунок кількості посуду, наборів для обслуговування

| № п/п | Найменування страв і напоїв, послідовність їх подавання | Спосіб подавання | Посуд, прибори для подавання | Кількість одиниць | Посуд, прибори для споживання | Кількість одиниць |
|-------|---|------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
|       |   |                  |                              |                   |                               |                   |
|       |   |                  |                              |                   |                               |                   |

Таблиця Б.3 - Заявка у сервізну

| № п/п | Найменування посуду, наборів, скла |                   |                     |                   | Кількість одиниць за резервом |
|-------|------------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------|-------------------------------|
|       | Для сервірування столу             | Кількість одиниць | Для подавання страв | Кількість одиниць |                               |
|       |                                    |                   |                     |                   |                               |
|       |                                    |                   |                     |                   |                               |

Таблиця Б.4 - Заявка у білизняну

| № п/п | Найменування столової білизни |                     | Кількість одиниць за резервом |
|-------|-------------------------------|---------------------|-------------------------------|
|       | Для сервірування столу        | Для подавання страв |                               |
|       |                               |                     |                               |
|       |                               |                     |                               |

## ДОДАТОК В

### Приклад виконання завдання

Замовлено на 4 особи:

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Салат десертний | - 4 порції |
| Інжир           | - 4 порції |
| Шарлот          | - 4 порції |
| Чай з медом     | - 4 порції |

Таблиця В.1 - Добір вино-горілчаних напоїв до замовлених страв

| № п/п | Найменування страв | Найменування вино-горілчаного напою | Посуд для підбраного напою          |
|-------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1     | Салат десертний    | Мускат білий красного каменю        | Чарка мадерна<br>$V=75\text{ см}^3$ |
| 2     | Інжир              | Шампанське напівсолодке             | Келих<br>$V=150\text{ см}^3$        |
| 3     | Чай з медом        | Лікер «Шартрез»                     | Чарка лікерна<br>$V=25\text{ см}^3$ |

Таблиця В.2 - Добір і розрахунок кількості посуду, наборів для обслуговування

| № п/п | Найменування страв і напоїв, послідовність їх подавання | Спосіб подавання | Посуд, прибори для подавання  | Кількість одиниць | Посуд, прибори для споживання | Кількість одиниць |
|-------|---|------------------|-------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| 1     | 2   | 3                | 4                             | 5                 | 6                             | 7                 |
| 1     | Шарлот  | Російський       | десертна тарілка              | 4                 | десертна виделка              | 4                 |
| 2     | Салат десертний   | Англійський      | креманка<br>піріжкова тарілка | 4<br>4            | десертні ложки                | 4                 |

| 1 | 2     | 3               | 4  | 5               | 6   | 7      |
|---|-------|-----------------|--|-----------------|---|--------|
| 3 | Інжир | -*-             | креманка<br>пиріжкова<br>тарілка                     | 4<br><br>4      | кавові ложки                              | 4      |
| 4 | Чай   | -*-             | чайник долів-<br>ний<br>чайник завар-<br>ний<br>таця | 1<br><br>1<br>1 | чашки чайні<br>з блюдцями,<br>ложки чайні | 4<br>4 |
| 5 | Мед   | Росій-<br>ський | креманка,<br>пиріжкова<br>тарілка                    | 1<br><br>1      | чайна ложка<br>розетка                    | 1<br>4 |

Таблиця В.3 - Заявка в сервізну

| №<br>п\п                         | Найменування посуду, наборів, скла |                       |                                    |                       | Кількість одиниць<br>за резервом |
|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|
|                                  | Для сервірування<br>столу          | Кількість,<br>одиниць | Для подавання страв                | Кількість,<br>одиниць |                                  |
| 1                                | 2                                  | 3                     | 4                                  | 5                     | 6                                |
| <i>Порцеляно-фаянсовий посуд</i> |                                    |                       |                                    |                       |                                  |
| 1                                | Тарілки:                           |                       | десертні<br>пиріжкові              | 4<br>9                | 5<br>10                          |
| 2                                |                                    |                       | Чашки чайні з<br>блюдцями          | 4                     | 5                                |
| 3                                |                                    |                       | Розетки                            | 4                     | 5                                |
| 4                                |                                    |                       | Чайник заварний<br>Чайник доливний | 1<br>1                | 1<br>1                           |

| 1                      | 2              | 3 | 4            | 5 | 6  |
|------------------------|----------------|---|--------------|---|----|
| <i>Металевий посуд</i> |                |   |              |   |    |
| 5                      | Прибори:       |   |              |   |    |
|                        | десертні ножі  | 4 |              | 4 | 5  |
|                        | десертні ложки | 4 |              | 4 | 5  |
|                        |                |   | ложки кавові | 4 | 5  |
|                        |                |   | ложки чайні  | 5 | 6  |
| 6                      |                |   | таця         | 1 | 1  |
| <i>Скляний посуд</i>   |                |   |              |   |    |
| 7                      |                |   | Креманка     | 9 | 10 |
| 8                      | Мадерна чарка  |   |              |   |    |
|                        | Лікерна чарка  | 4 |              |   | 5  |
|                        | Келих          | 4 |              |   | 5  |
|                        |                | 4 |              |   | 5  |

Таблиця В.4 - Заявка в білизняну

| №<br>п/п | Найменування столової білизни    |                              | Кількість одиниць<br>за резервом |
|----------|----------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
|          | Для сервірування столу           | Для подавання страв і напоїв |                                  |
| 1        | Скатертина на<br>4-х місний стіл |                              | 1                                |
| 2        | Серветки полотняні               |                              | 4+2                              |
| 3        |                                  | Ручники                      | 2                                |

## НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Методичні вказівки до ділової гри „Моделювання організаційно-обслуговуючих систем в закладах ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів” з дисципліни „Технологія ресторанних послуг” (для студ. 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 0504 „Туризм”)

**Укладачі:** Алла Іванівна Усіна,  
Оксана Юріївна Давидова,  
Ірина Василівна Сегеда

**Редактор:** М.З. Аляб'єв

**Верстка:** І.В. Волосожарова

План 2009, поз. 560 М

---

|                           |                       |                    |
|---------------------------|-----------------------|--------------------|
| Підп. до друку 05.03.2009 | Формат 60 x 84 1/16   | Папір офісний      |
| Друк на ризографі         | Умовн.-друк. арк. 1,6 | Обл.-вид. арк. 2,0 |
| Замовл. №                 | Тираж 100 прим.       |                    |

---

61002, Харків, ХНАМГ, вул. Революції, 12

---

Сектор оперативної поліграфії ЦНІТ ХНАМГ

---

61002, Харків, вул. Революції, 12