

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання курсової роботи
з навчальної дисципліни

**«ТЕХНОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»**

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2024

Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Технологія і організація ресторанного господарства» (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. А. С. Соколенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. – 38 с.

Укладач канд. екон. наук, доц. А. С. Соколенко

Рецензент

І. М. Писаревський, доктор економічних наук, професор кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1 від 28 серпня 2022 р.

ЗМІСТ

1 Мета і завдання курсової роботи.....	4
2 Вибір теми курсової роботи	5
3 Отримання завдання на курсову роботу.....	5
4 Підбір і вивчення джерел, аналіз та складання бібліографічного списку.....	6
5 План курсової роботи.....	6
6 Оформлення курсової роботи.....	8
7 Захист курсової роботи.....	11
Список рекомендованих джерел.....	13
Додатки.....	14

1 МЕТА І ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконання курсової роботи є одним із видів самостійної роботи здобувачів, яка допомагає визначити якість теоретичних знань, набутих здобувачами під час навчання, та навичок їх використання для вирішення практичних завдань.

Мета виконання курсової роботи – поглибити рівень знань здобувачів, отриманих під час вивчення курсу «Технологія і організація ресторанного господарства» та споріднених дисциплін.

Виконання курсової роботи дає змогу:

- закріпити і поглибити теоретичні та практичні відомості, отримані здобувачами на лекціях та під час практичних занять щодо організації процесів виробництва у закладах ресторанного господарства;
- розвинути вміння опрацьовувати спеціалізовану літературу та джерела первинної інформації для проведення всебічного аналізу;
- виконувати необхідні технологічні розрахунки, в тому числі з використанням комп'ютерної техніки;
- набути навичок узагальнення теоретичних і практичних даних та на їх основі самостійно формулювати власні висновки, чітко аргументувати й обґрунтовувати прийняті рішення та пропозиції з організації виробництва у закладах ресторанного господарства.

Підготовка та написання курсової роботи включає низку послідовних етапів:

1. Вибір теми курсової роботи та узгодження її з викладачем – керівником.
2. Отримання завдання на курсову роботу.
3. Вибір та отримання від керівника рекомендацій щодо методик розрахунків і джерел інформації.
4. Вивчення літератури та її аналіз.
5. Розробка плану курсової роботи.
6. Проведення технологічних розрахунків і виконання графічної частини.
7. Оформлення курсової роботи згідно з вимогами та рецензування її викладачем – керівником.
8. захист курсової роботи.

2 ВИБІР ТЕМИ КУРСОВОЇ РОБОТИ ТА УЗГОДЖЕННЯ ЇЇ З ВИКЛАДАЧЕМ – КЕРІВНИКОМ

Роботу починають із вибору теми курсової роботи згідно із запропонованої орієнтовної тематики курсових робіт та відповідно до наданих для розгляду закладів ресторанного господарства в м. Харків (дод. А).

Здобувач, виходячи зі свого рівня розуміння, оцінки теоретичного і практичного значення обраної теми, інтересу до неї, обирає тему та погоджує її з викладачем – керівником.

У питанні вибору теми варто враховувати перспективні напрями розвитку ресторанного господарства м. Харкова, передбачати використання прогресивних технологій і нових методів організації виробництва в закладах ресторанного господарства, а також можливість подальшого використання набутих навичок у роботі над курсовим і дипломним проектами.

Виконання курсових робіт за однаковими темами кількома здобувачами одночасно не допускається.

3 ОТРИМАННЯ ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Після вибору теми здобувач розробляє план роботи, погоджує його з керівником та отримує спеціальний бланк завдання (дод. В), у якому вказує реквізити, тему і план роботи, а також термін подання готової роботи на кафедру. Завдання підписують викладач – керівник і здобувач – виконавець. На підставі підписаного завдання здобувач складає розгорнутий план майбутньої роботи і приступає до її виконання. Приклад оформлення титульного аркуша наведено в додатку Б.

Роботу виконують поетапно, отримуючи консультації у викладача – керівника.

Курсову роботу виконують у терміни, обумовлені навчальним планом спеціальності та зазначені у завданні на курсову роботу. Здобувачів, які порушили

строки подання курсового проєкту на кафедру і не захистили його у встановлені терміни, до екзаменаційної сесії не допускають.

4 ПІДБІР І ВИВЧЕННЯ ДЖЕРЕЛ, ЇХ АНАЛІЗ ТА СКЛАДАННЯ БІБЛІОГРАФІЧНОГО СПИСКУ

Після вибору теми складають план роботи, але для цього здобувач має підібрати джерела, враховуючи рекомендації викладача – консультанта.

Підбір джерел згідно з обраною темою курсової роботи та її змістом необхідно починати з тих, що надруковані в поточному та найближчих до нього роках, поступово переходячи до публікацій більш віддалених років, що спрощує і скорочує час їхнього опрацювання. Для розгляду варто підбирати не лише підручники й навчальні посібники, а й монографії, брошури, різні види нормативної документації, статті у періодичних виданнях, зарубіжні джерела.

Під час роботи з ними варто вести робочі записи у вигляді тез, конспектів, нотаток. Обов'язково записувати повну назву джерела, його авторів, сторінки, на яких міститься важлива інформація, назву міста і видавництва, рік видання. Дуже важливо під час роботи з літературними джерелами правильно їх конспектувати, вміти визначати суть питання, порівнювати окремі позиції джерел із власними даними і робити кваліфіковані висновки. Роботу з літературними джерелами закінчують складанням списку використаних джерел згідно з темою роботи. Список рекомендованих джерел наведено наприкінці цих методичних рекомендацій.

5 ПЛАН КУРСОВОЇ РОБОТИ

Після вивчення літературних джерел складають план курсової роботи, який відображає її зміст у вигляді ключових питань. План здобувач розробляє самостійно і погоджує з викладачем – керівником.

Кількість питань та їх порядок визначають відповідно до теми курсової роботи. Але в будь-якому випадку мають бути такі розділи:

Зміст.

Вступ.

Розділ 1.

Розділ 2.

Розділ 3.

Висновки.

Список використаних джерел.

Додатки.

Зміст включає перелік назв усіх розділів або розділів і підрозділів (параграфів) курсової роботи, навпроти кожного вказують номер сторінки. Зміст подають за зразком плану (дод. Г). У змісті обов'язково необхідно вказати сторінку, на якій розміщується той чи інший розділ .

У **вступі** стисло характеризують сучасний стан розвитку галузі ресторанного господарства на сучасному етапі та завдання щодо її розвитку, зазначають мету, завдання, об'єкт курсової роботи. Обсяг вступу – 1–2 сторінки.

У **розділі 1** необхідно навести докладну характеристику реально існуючого закладу ресторанного господарства в м. Харкові, Харківської області. Проаналізувати наявну концепцію ресторану та зазначити, як можна змінити концепцію закладу для підвищення конкурентоздатності. Для цього необхідно проаналізувати ареал діяльності закладу ресторанного господарства і потенційних споживачів; визначити найближчих конкурентів; дослідити конкурентне середовище ресторану. Оцінити конкурентоздатність ресторанів за допомогою експертної оцінки. Визначити нові основні положення концепції розвитку ресторану. Створити оновлений логотип закладу. Описати особливості організації роботи закладів ресторанного господарства (із винотекою, із баром, з анімаційною програмою, із караоке, із відкритою кухнею або з майстер-класами тощо). Описати особливості впровадження додаткових послуг в обраному закладі ресторанного господарства для підвищення конкурентоздатності. Обсяг – 15–20 сторінок.

У **розділі 2** проаналізувати сервісно-виробничий процес та виробничо-торговельну структуру ресторану. Проаналізувати роботу виробничих цехів,

складських, торговельних, адміністративно-побутових та технічних приміщень. Схематично зобразити план розміщення приміщень у закладі ресторанного господарства (далі – ЗРГ). Обсяг – 15–20 сторінок.

У **розділі 3** за обраним варіантом організовується обслуговування тематичного банкету на певну кількість гостей. Визначити особливості обслуговування та організації такого тематичного банкету. Розробити святкове меню на певну кількість гостей. Скласти меню. Підібрати вино-горілчані напої до страв. Розрахувати потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах із урахуванням складеного меню. Розробити схему розміщення столів та схему сервірування стола при банкеті. Вказати порядок розсадження певної кількості гостей. Обсяг – 10–15 сторінок.

Висновки і рекомендації мають бути логічним продовженням теоретичного матеріалу попередніх розділів. Висновки треба записувати окремими пунктами, конкретно і лаконічно, і на їх основі сформулювати рекомендації. Обсяг – не менше двох сторінок.

Список використаних джерел повинен містити всі використані джерела. Спочатку вказують нормативну документацію, потім перелічують підручники, брошури, статті в періодичних виданнях, які розміщують в алфавітному порядку за прізвищем автора, останніми зазначають інтернет-ресурси.

Кожне джерело включає прізвища та ініціали авторів, назву, місто видання, найменування видавництва, рік видання, номер видання для періодичних видань, сторінки, на яких розміщено матеріал.

Додатки оформляють як продовження роботи і розташовують у порядку посилань на них у тексті. Кожен додаток починають з нової сторінки словом «ДОДАТОК», розміщуючи його посередині і нумеруючи послідовно.

6 ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота складається з пояснювальної записки і графічної частини. Пояснювальна записка може бути друкованою (комп'ютерний варіант) або

рукописною. Обсяг рукописного тексту складає 40–45 сторінок; друкованого (через один інтервал, розмір шрифту Times New Roman, 14) – 35–60 сторінок. Пояснювальна записка має бути прошита (папка із швидкозшивачем).

Записка містить такі елементи і в такій послідовності:

- титульний аркуш;
- завдання;
- зміст;
- розділи;
- перелік використаних джерел;
- додатки.

Титульний аркуш оформлюють згідно з додатком Б.

Зміст є переліком розділів. Назви заголовків у змісті перелічують у тій самій послідовності та формулюванні, що й у тексті записки. Навпроти кожного заголовка вказують порядковий номер сторінки, з якої розпочинається розділ.

Текст пояснювальної записки має бути написаний на одній стороні стандартного білого аркуша формату А4 (210 мм × 297 мм) з дотриманням таких розмірів полів, мм: ліве – не менше 30, праве – не менше 10, верхнє – не менше 15 (до номера сторінки), нижнє – не менше 20. Не допускається виділяти поля будь-якими рамками. Текст роботи, заголовки, таблиці, рисунки, додатки мають бути написані чорнилом одного кольору. Окремі слова, формули, знаки, які вписують у текст, мають бути того ж кольору і за насиченістю мінімально відрізнятися від основного тексту.

Терміни, використані в тексті, повинні відповідати загальноприйнятим і зазначеним у джерелах. Варто уникати слів «я», «мною», краще використовувати знеособлені форми – «доцільно», «спостерігається», «у роботі пропонується», в окремих випадках можна вживати вирази «нами одержано», «на наш погляд». У роботі не допускаються стилістичні, орфографічні та граматичні помилки.

У разі зазначення посилань на джерела у квадратних дужках вказують порядковий номер за списком використаних джерел.

Допускаються тільки загальноприйняті скорочення: рр. – роки; та ін. – та інші; і т. д. – і так далі; тис, млн – тисяча, мільйон тощо.

Структурні елементи «Зміст», «Вступ», «Висновки», «Список використаних джерел» не нумерують. Розділи нумерують арабськими цифрами. Після номера розділу ставлять крапку, після назви розділу крапку не ставлять. Параграфи (підрозділи) нумерують у межах кожного розділу, номер параграфа складається із номера розділу і номера самого параграфа (підрозділу), розділених крапкою. За необхідності параграфи (підрозділи) також можуть бути розділені на пункти. У такому разі номер пункту позначають додатковою цифрою, наприклад: 1.1.1, 1.1.2.

Заголовки розділів розміщують симетрично до тексту, не підкреслюють і пишуть без крапки в кінці. Кожний розділ, у тому числі вступ, висновки, список джерел, додатки, потрібно розпочинати з нової сторінки. Не допускається розміщувати назву параграфа (підрозділу) або пункту в нижній частині сторінки, якщо після неї розміщується лише один рядок тексту.

Сторінки мають бути пронумеровані арабськими цифрами у правому верхньому кутку. Титульний аркуш входить до загальної нумерації та вважається першою сторінкою, але номер сторінки на ньому не проставляють. Нумерації підлягають не лише сторінки основного тексту, а й списку джерел і додатків. Таблиці нумерують арабськими цифрами в межах розділу і обов'язково мають мати назву. Над лівим верхнім кутком таблиці перед заголовком розміщують напис «Таблиця» і вказують номер, що складається з номера розділу та порядкового номера таблиці. Таблиці наводять безпосередньо після тексту, де про них згадується вперше, або на наступній сторінці; на них має бути посилання в тексті. Громіздкі таблиці краще розміщувати в додатках. У разі переносу на наступну сторінку не макет таблиці не повторюють, а замінюють назви граф цифрами і зазначають: «Продовження таблиці», не повторюючи її повної назви. Заголовки граф пишуть з великої літери, підзаголовки – з малої, якщо вони утворюють одне речення із заголовком. У кінці заголовків крапку не ставлять.

Ілюстрації (рисунки, графіки, схеми) розміщують безпосередньо після тексту, у якому про них згадується вперше, або на наступній сторінці; на всі ілюстрації мають

бути посилення. Назву розміщують під ілюстрацією; нумерацію здійснюють арабськими цифрами в межах розділу (наприклад, «Рис. 2.1 –...» означає першу ілюстрацію другого розділу). Якщо ілюстрація всього одна, її не нумерують.

Графіки, схеми мають бути виконані акуратно і технічно грамотно. Виділення окремих сегментів або ліній на графіку здійснюють за допомогою різних типів зображення ліній, але одним кольором, таким, як і основний текст. До назви графіка висуваються ті самі вимоги, що й до заголовка таблиці.

Формули розміщують посередині рядка; слова, які поєднують їх із текстом («де», «отже», «звідси», «знаходимо») – на початку рядка. Відстань між рядками формул, а також між формулами та текстом має становити не менше одного вільного рядка. Лінія між чисельником і знаменником має бути тієї самої довжини, що й найдовший вираз, до того ж чисельник і знаменник мають бути відцентровані відносно цієї лінії. Символи, використані у формулах, мають бути єдиними для одних і тих самих показників протягом усієї роботи.

До списку джерел включають лише ті видання, які дійсно були використані під час написання роботи. Традиційно не включають у списки джерел енциклопедії, довідники, словники. У переліку джерел застосовують суцільну нумерацію. Назву джерела потрібно наводити мовою оригіналу, за алфавітом.

Додатки оформлюють, як продовження основного тексту, і розміщують у тому ж порядку, у якому вони згадуються в тексті. Кожен додаток має починатися з нової сторінки і мати заголовок. Посередині великими літерами пишуть слово «ДОДАТОК». Додатки позначають послідовно прописними буквами алфавіту (наприклад, «ДОДАТОК А», «ДОДАТОК Б» і т. д.).

Графічну частину виконують олівцем (таблиці, схеми – в туші або маркером) на ватмані формату А1 (594 мм × 841 мм) або на аркушах білого паперу форматів А3 (297 мм × 420 мм) та А4 (210 мм × 297 мм).

7 ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

У встановлені терміни завершену роботу подають викладачу – керівникові на рецензування. Керівник визначає рівень і якість її виконання.

Процедура захисту роботи включає доповідь здобувача за темою роботи; питання до здобувача; виступ керівника про якість виконання роботи; виставлення оцінки.

Оцінку курсової роботи проводять за наслідками захисту з урахуванням якості виконання та оформлення роботи.

Основними критеріями оцінки є:

- ступінь розкриття теми;
- творчий підхід і самостійність в аналізі, розрахунках, узагальненні висновків;
- правильність проведених розрахунків, виконання схем і креслень;
- практичне значення висновків і рекомендацій, їх обґрунтованість;
- дотримання вимог до оформлення курсової роботи і акуратність її виконання.

Оцінюють курсову роботу за стобальною системою. Здобувачам, які під час захисту курсової роботи отримали незадовільну оцінку, встановлюють термін доопрацювання теми і повторного захисту.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Чинний від 2004–07–01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 18 с.
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вишів / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учб. л-ри, 2009. – 342 с.
3. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вишів / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 280 с.
4. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для вишів / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 384 с.
5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вишів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін. ; під ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
6. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник для вишів / за ред. проф. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., доп. і випр. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 339 с.
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вузів / за ред. проф. Н. О. П'ятницької. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / За ред. Г. Т. П'ятницької. – Київ : КНТЕУ, 2008. – 374 с.
9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. – Київ : КНТЕУ, 2007. – 465 с.
10. Електронний журнал «Рестораторъ» [Електрон. ресурс] : сайт. – Електрон. текст. дані. – Харків, 2003. – Оновлюється постійно. – Режим доступу: <http://www.restorator.ua/>, вільний (дата звернення: 06.02.2024). – Назва з екрана.

ДОДАТОК А

Орієнтовна тематика курсових робіт

1. Організація обслуговування новорічного банкету на 50 осіб (25 чоловіків / 25 жінок).
2. Організація обслуговування дня народження (18 років дівчині) на 18 осіб (9 хлопців / 9 дівчат).
3. Організація обслуговування корпоративу (фірма, яка займається продажем цукру – 20 чоловіків, 10 жінок) на 30 осіб.
4. Організація обслуговування гендер-пати на 18 осіб (9 чоловіків / 9 жінок).
5. Організація обслуговування весілля на 35 осіб (20 жінок / 15 чоловіків).
6. Організація обслуговування бенкету, присвяченого 8 березня на 17 осіб (10 жінок / 7 чоловіків).
7. Організація обслуговування тематичного парубочого вечора на 15 осіб (15 хлопців).
8. Організація обслуговування дня народження (10 років дівчині) на 15 осіб (четверо дорослих: двоє жінок / двоє чоловіків; сім дівчат / четверо хлопців).
9. Організація обслуговування новорічного банкету на 40 осіб (20 жінок / 20 чоловіків).
10. Організація обслуговування дня народження (25 років дівчині) на 25 осіб (20 дівчат / 5 чоловіків).
11. Організація обслуговування тематичного дівич-вечору на 10 осіб (10 дівчат).
12. Організація обслуговування новорічного банкету на 50 осіб (30 чоловіків / 20 жінок).
13. Організація обслуговування дня народження (30 років чоловіку: 20 чоловіків / 4 жінки) на 24 особи.
14. Організація обслуговування дня народження (18 років хлопцю) на 20 осіб (15 хлопців / 5 дівчат).
15. Організація обслуговування корпоративу (фірма, яка займається продажем косметичних засобів (10 чоловіків / 30 жінок) на 40 осіб.

16. Організація обслуговування випускного вечора на 50 осіб (25 випускників: 10 дівчат / 15 хлопців; 25 батьків та вчителів).

17. Організація обслуговування новорічного банкету на 30 осіб (15 жінок / 15 чоловіків).

18. Організація обслуговування дня народження (30 років жінці) на 10 осіб (5 чоловіків / 5 жінок).

19. Організація обслуговування корпоративу (для магазину, що продає ювелірні прикраси (5 чоловіків / 15 жінок) на 20 осіб.

20. Організація обслуговування дня народження (ювілей, 50 років, жінка) на 40 осіб (20 жінок / 20 чоловіків).

21. Організація обслуговування банкет-фуршету на 40 осіб (20 жінок / 20 чоловіків).

22. Організація кейтерингового обслуговування фірми для презентації нового товару (60 осіб: 40 чоловіків / 20 жінок).

23. Організація кейтерингового обслуговування дня народження за містом (40 осіб : 20 чоловіків / 20 жінок).

24. Організація кейтерингового обслуговування: конференція (100 осіб: 60 чоловіків / 40 жінок).

25. Організація банкету при готелі на 100 осіб (40 чоловіків / 60 жінок).

Примітка. Назву закладу ресторанного господарства м. Харкова обираємо за списком, наведеним нижче. Тему курсової роботи обираємо згідно з порядковим номером у журналі.

Заклади ресторанного господарства м. Харкова:

1. «Argentina Grill».
2. «Osteria Il Tartufo».
3. «Париж».
4. «Villa Tartufo».
5. «Пробка resto & music hall».
6. «Пушка-Миндаль».
7. «Zori».
8. «Puri chveni».
9. «White garden».

10. «Шоті парк».
11. «Million Dollar Baby».
12. «Перша Чайхана».
13. «Кіношники».
14. «Той самий Баранчик».
15. «Fat Goose Pub».
16. «Чемодан».
17. «Мельниця».
18. «Nikas».
19. «Farsch grill diner».
20. «Altbier».
21. «44 Favorite Place».
22. «Гершир».
23. «Don mare».
24. «Pasta Project».
25. «Шашличний Рай Масіс».

ДОДАТОК Б

Зразок титульної сторінки курсової роботи

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

Кафедра туризму і готельного господарства

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Технологія і організація ресторанного господарства»
на тему «Організація обслуговування дня народження на 20 осіб
в ресторані “Nikas”»

Виконав(ла) студент(ка) 3 курсу

гр. ГРС20__-1

Петренко П. П.

Керівник:

канд. екон. наук, доц. Соколенко А. С.

Дата здачі _____
Дата захисту _____

**Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2024**

ДОДАТОК В

Зразок завдання на курсову роботу

Кафедра «Туризм і готельне господарство»

Дисципліна «Технологія і організація ресторанного господарства»

Спеціальність 241 – Готельно-ресторанна справа

Курс 3 Група Семестр 6

ЗАВДАННЯ

на курсову роботу здобувача

Петренка Петра Петровича

I. Тема роботи «Організація обслуговування дня народження на 20 осіб в ресторані «Nikas»».

II. Строк здачі студентом закінченого проекту (роботи) _____.

III. Вихідні дані до проекту (роботи), узгоджені з керівником курсової роботи.

IV. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які підлягають розробці).

Вступ.

1. Характеристика підприємства.

2. Сервісно-виробничі процеси та виробничо-торговельна структура.

3. Організація обслуговування тематичного банкету.

Висновки.

Список використаних джерел.

Додатки (види рекламних засобів, що пропонуються; класифікація додаткових послуг, плани цехів тощо)

V. Перелік графічного матеріалу (із точним зазначенням обов'язкових креслень): план цеху, що досліджується; план підприємства або торговельної групи, план зали з розташуванням барної стійки і обладнання; схема сервірування стола до банкету та розсадження гостей тощо).

VI. Дата видачі завдання _____.

Здобувач _____

(підпис)

Керівник _____ Соколенко А. С.

(підпис)

(прізвище, ініціали)

« » _____ 20 р.

ДОДАТОК Г

ЗМІСТ (рекомендований)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ ПІДПРИЄМСТВА.....

1.1 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства (далі ЗРГ).....

1.2 Аналіз ареалу діяльності ЗРГ, ринку послуг та потенційних споживачів.....

1.3 Дослідження конкурентного середовища ЗРГ

1.4 Визначення основних положень концепції розвитку ЗРГ.....

1.5 Особливості організації роботи ЗРГ (з винотекою, із баром, з анімаційною програмою тощо).....

РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ СЕРВІСНО-ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....

2.1 Сервісно-виробничий процес та виробничо-торговельна структура ресторану

2.2 Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сировини, виготовлення напівфабрикатів (заготівельні цехи).....

2.3 Заготівельні цехи: холодний та гарячий цех ресторану.....

2.4 Торгівельні приміщення закладу.....

2.4 Адміністративно-побутові та технічні приміщення

2.5 План розміщення приміщень у ЗРГ.....

3 РОЗДІЛ (ЗА ВАРІАНТОМ!) ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ _____ БАНКЕТУ НА _____ ОСІБ.....

3.1 Особливості обслуговування та організації _____ банкету.....

3.2 Розробка святкового _____ меню.....

3.3 Добір вино-горілчаних напоїв до страв.....

3.4 Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах, з урахуванням складеного меню.....

3.5 Схема розміщення столів

3.6	Схема сервірування столу під час банкету.....
37	Порядок розсадження гостей.....
	ВИСНОВКИ
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ
	ДОДАТКИ ТА ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

ДОДАТОК Д

Приклади до розділів

Таблиця Д.1 – Послуги ресторану N згідно з ДСТУ 30523-97 Послуги громадського харчування. Загальні вимоги (приклад)

ДСТУ 30523-97	Існуючі послуги в ресторані N
Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів:	+
– виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів за замовленнями споживачів, у тому числі в складному виконанні й із додатковим оформленням на підприємстві ресторанного господарства;	
– виготовлення страв із сировини замовника на підприємстві;	-
– послуга кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних виробів на дому	-
Послуги з організації споживання продукції та обслуговування:	+
– організація й обслуговування свят, сімейних обідів та ритуальних заходів;	
– організація харчування й обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад тощо;	+
– послуга офіціанта (бармена) з обслуговування на дому;	-
– доставка кулінарної продукції та кондитерських виробів за замовленнями споживачів, у тому числі в банкетному виконанні;	+
– доставка кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів на робочих місцях і на дому;	+
– доставка кулінарної продукції та кондитерських виробів за замовленнями та обслуговування споживачів на шляху прямування пасажирського транспорту (у тому числі в купе, каюті, салоні літака);	-
– доставка кулінарної продукції й кондитерських виробів за замовленнями та обслуговування в номерах готелів;	-
– продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами;	-
– бронювання місць у залі підприємства ресторанного господарства;	+
– організація раціонального комплексного харчування	-
Послуги з реалізації кулінарної продукції:	-
– реалізація кулінарної продукції та кондитерських виробів через магазини та відділи кулінарії;	
– реалізація кулінарної продукції поза підприємством;	-
– відпуск обідів на дім;	-
– комплектація наборів кулінарної продукції в дорогу, у тому числі туристам для самостійного приготування кулінарної продукції (розносна й дрібнороздільна мережа)	-
Послуги з організації дозвілля:	+
– організація музичного обслуговування;	
– організація проведення концертів, програм вар'єте та відеопрограм;	+
– надання газет, журналів, настільних ігор, більярду	-
Інформаційно-консультативні послуги:	-
– консультації спеціалістів з виготовлення та оформлення кулінарної продукції;	
– консультації дітсестри;	-
– організація навчання кулінарній майстерності	-
Інші послуги:	-
– прокат столової білизни, посуду, наборів, інвентарю;	
– продаж фірмових значків, квітів, сувенірів;	+
– надання парфумерії, речей для чищення взуття та ін.;	-
– дрібний ремонт та чистка одягу;	+
– пакування страв та виробів, що залишилися після обслуговування споживачів;	+
– пакування кулінарних виробів, що придбані на підприємстві;	-
– надання споживачам телефонного та факсимільного зв'язку на підприємстві;	+
– гарантоване збереження особистих речей (верхнього одягу), сумок та коштовностей споживача;	+
– виклик таксі за замовленням споживача;	+
– паркування особистих автомобілів споживачів на організовану стоянку біля підприємства	+



Рисунок Д.1 – Логотип ресторана Т

Таблиця Д.2 – Контингент потенційних споживачів ресторану N (приклад)

№ з/п	Установа, організація	Режим роботи, адреса	Кількість працівників та відвідувачів, осіб	Охоплення харчуванням, %	Кількість потенційних споживачів, осіб	Фото
1	Хартрон-аркос Лтд, Науково-виробниче підприємство	08.00–22.00, Академіка Проскури, 1	80	20	30	
2	Магазин «Салтівський м'ясо-комбінат»	08.00–22.00, вулиця Академіка Проскури, 3в	50	50	10	
3	Установа, організація 3	08.00–22.00, вулиця Академіка Проскури, 3в	80	20	30	
4	Установа, організація 4	08.00–22.00, вулиця Академіка Проскури, 3в	50	50	10	
5	Установа, організація 5	08.00–22.00, вулиця Академіка Проскури, 3в	50	50	10	
6	Установа, організація 6	08.00–22.00, Академіка Проскури, 1	50	50	10	
7	Установа, організація 7	08.00–22.00, Академіка Проскури, 1	80	20	30	

Таблиця Д.3 – Анкета для вивчення запитів, мотивів поведінки і побажань
потенційних клієнтів (приклад)

Запитання	Варіанти відповідей	Кількість відповідей, шт.	Частка відповідей, %
1. Скільки Вам років?	15–18		
	18–30		
	30–50		
	Більше 50		
2. Стать	Чоловік.		
	Жінка		
3. Як часто Ви користуєтесь послугами закладів ресторанного господарства?	Часто.		
	Іноді.		
	Не користуюсь		
4. Чи повністю задовольняють ваші потреби діючі заклади цього району?	Так.		
	Частково.		
	Ні		
5. У чому ви вбачаєте негативні сторони існуючих закладів?	Застарілий інтер'єр.		
	Вузький асортимент продукції та напоїв.		
	Низький рівень обслуговування.		
	Низька якість страв.		
	Високий рівень цін		
6. Якому типу закладів ресторанного господарства ви надасте перевагу ?	Ресторан.		
	Бар.		
	Кафе.		
	Їдальня.		
	Заклади швидкого обслуговування		
7. Закладу з якою кухнею ви б надали перевагу?	Українська.		
	Європейська.		
	Італійська.		
	Азійська.		
	Інша		
8. На що в першу чергу ви звертаєте увагу, відвідуючи новий заклад?	Стиль та інтер'єр.		
	Асортимент страв у меню.		
	Рівень обслуговування.		
	Якість продукції.		
	Винна карта		
9. Як ви ставитеся до дегустацій та послуг сомельє в ресторани?	Позитивно.		
	Не вживаю алкоголь.		
	Негативно		

Таблиця Д.4 – Управління сировинними і продуктовими запасами ресторану N

(приклад)

Назва сировини	Добова потреба, кг	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
Напівфабрикати з м'яса, птиці, субпродуктів	59,6	176,23	Вітчизняний посередник; транспортом посередника, маятниковий маршрут	Оперативне управління
Напівфабрикати з риби та морепродукти	14,3	45,7	Вітчизняний/зарубіжний посередник; транспортом посередника, маятниковий маршрут	Оперативне управління
М'ясна та рибна гастрономія	7,2	34,8	Вітчизняний/зарубіжний посередник; транспортом посередника, маятниковий маршрут	Оперативне управління
Молоко, молочні й жирові продукти та гастрономія	26,01	74,9	Вітчизняний виробник; транспортом постачальника, кільцевий маршрут	Рівномірне постачання
Овочеві напівфабрикати	73,4	239	Вітчизняний посередник; транспортом постачальника, маятниковий маршрут	Рівномірне постачання
Зелень	3,65	15,7	Вітчизняний посередник; транспортом постачальника, маятниковий маршрут	Рівномірне постачання
Фрукти	55,6	234,3	Вітчизняний посередник; транспортом постачальника, маятниковий маршрут	Рівномірне постачання
Бакалійні товари	43,89	100,87	Вітчизняний посередник, власним транспортом, маятниковий маршрут	Поповнення запасів до максимуму
Алкогільні напої	45	186	Вітчизняний посередник; транспортом постачальника, маятниковий маршрут	Рівномірне постачання
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	41	45	Вітчизняний посередник; транспортом постачальника, маятниковий маршрут	Рівномірне постачання

Таблиця Д.5 – Організація роботи складського господарства (приклад)

Заходи	Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів	Розвантажування; приймання за кількістю та якістю; транспортування до комор	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	Зав. складом; товарознавець; комірник; вантажник; (експедитор-вантажник)
Складування	Складування продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	Комірник; вантажник
Відпуск товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення	Відпуск продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до виробничої необхідності	Зав. складом; комірник
Відпуск продукції закладу для реалізації в інших місцях	Відпуск кондитерських виробів закладу для реалізації в інших місцях	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до виробничої програми	Диспетчер
Санітарне оброблення та ремонт тари	– санітарне оброблення тари; – дрібний ремонт тари	Відповідно до денного обороту тари, та її видів	Відповідно з виробничою доцільністю та вивільненням тари	Вантажник
Санітарне оброблення приміщень щоденне	Миття складського устаткування та інвентарю	Відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування, інвентарю	Відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня	Прибиральник складських приміщень; комірник; вантажник
Санітарне оброблення приміщень щотижневе	Миття освітлювальних приладів	Відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування	Відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня, наприкінці тижня	Прибиральник складських приміщень; комірник; вантажник
Щомісячний санітарний день	– дезінфекція; – дезінсекція; – дератизація	Робочий день	Відповідно до режиму роботи персоналу	Весь персонал складського господарства
Передача тари постачальникам	Передача за кількістю та якістю	Відповідно до обсягів тари і виробничої доцільності	Відповідно до виробничої доцільності	Зав. складом; комірник; вантажник
Моніторинг постачальників	– товарних залишків; – постачання	Відповідно до виробничої доцільності	Відповідно до виробничої доцільності	Зав. складом; комірник

Таблиця Д.6 – Виробнича програма овочевого цеху ресторану (приклад)

Сировина	Добова кількість, кг	Технологічна обробка	Відходи, %	Вихід н/ф, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
Спаржа	2,1	Мийка, очищення	25	22,05	Нарізання	Очищена і нарізана для гарнірів і перших страв
Білі гриби	1,2	Мийка, очищення	20	4,2	Нарізання	Нарізана соломкою, для гарнірів, і перших страв
Помідори	7,1	Мийка, зрізання плодоніжки	2	74,2	Нарізання	Очищені і нарізані для салатів і перших страв
Болгарський перець	4,3	Мийка, очищення	20	3,36	Варіння, нарізання	Очищені, нарізані для перших страв
Баклажани	3,2	Мийка, очищення	20	3,92	Нарізання	Очищені, нарізані для перших страв
Картопля	9,9	Мийка	20	2,52	Шинкування	Нашинковані
Ріпчаста цибуля	4,45	Мийка, перебирання	24	3,2	Нарізання	Нарізані кубиками для перших та других страв
Капуста б/к	1,1	Мийка, очищення	16	14,1	Нарізання	Подрібнені для салатів, других страв, перших страв
Буряк	1,1	Мийка, очищення	25	0,24	Нарізання	Подрібнені для салатів, других страв, перших страв
Огірки	4,3	Мийка, очищення	22	0,655	Нарізання	Подрібнені для других страв
Зелена цибуля	1,2	Мийка, очищення	12	6,7	Нарізання	Для десертів і холодних закусок
Ананас	5	Мийка, очищення	28	14,6	–	–
Грейпфрут	5	Мийка, очищення	56	4,8	–	Нарізання для других страв
Гранат	3	Мийка, очищення	21	1,6	–	–
Банани	5	Мийка, очищення	33	4,8	Нарізання	Нарізання для перших та других страв

Таблиця Д.7 – Виробнича програма м'ясо-рибного цеху ресторану N (приклад)

Сировина	Кількість за добу, кг	Відходи, %	Вихід н/ф, кг	Технологічна обробка	Призначення
Вирізка теляча	6	10	2,36	Миття, нарізання, зачищення	Середньошматкові н/ф для перших страв
Стейк риб'ячий	2	38	16,3	Мийка, нарізання	Середньошматкові н/ф для других страв
Тендерлоін	2	2	16,4	Мийка, зачищення, нарізання	Середньошматкові н/ф для других страв, салатів
Стейк «Нью-йорк»	2	2	30,1	Мийка, зачищення, нарізання	Середньошматкові н/ф для других страв, салатів
Куряче філе	13,5	2	21,6	Зачищення, порціювання	Для гарячих закусок
Баранина	9,1	31	19,6	Розмороження, порціювання	Для других страв
Печінка гусяча	3,5	5	5,4	Зачищення, порціювання	Середньошматкові н/ф для салатів
Нирки тощо	0,8	2	5,1	Нарізання, порціювання	Середньошматкові н/ф для перших страв

Таблиця Д.8 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «РЕСТОРАН»

№ з/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю зали, місць		
			24–50	51–80	81–100
1	2	3	4	5	6
1	Теплове (електричне або газове)				
1.1	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	деко	4	6	6
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко	4	6	6
1.3	Фритюрниці	л	4	6	6
1.4	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33
1.5	Сковороди перекидні	л	–	–	44
1.6	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36	0,72
1.7	Плити безпосереднього смаження	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35
1.8	Плити, жаровні-гриль	площа для смаження, м ²	0,22	0,35	0,35
1.9	Гриль ротаційний (планетарний)	кільк. шпажок	–	–	4
1.10	Кип'ятильники	л/год.	25	50	50
1.11	Шафи для смаження	деко	4	6	6
1.12	Пекарські (кондитерські) шафи	деко	4	6	6
2	Роздавальне і барне				
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20
2.2	Тостер	шт.	–	1	1
2.3	Саламандр	шт.	–	1	1
2.4	Марміти водяні	деко	2	2	4
2.5	Марміти сухі	л	1	1	1
2.6	Марміти сухі	л	–	10	10
2.7	Барні (буфетні, коктейльні)стіжки	компл.	(1)	1	1
2.8	Комплект «шведський стіл»	компл.	–	–	1
2.9	Пристрої підігріву посуду	тарілки	50	50	50
2.10	Каво-, чайоварка	блок	1	2	3
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1	1
2.12	Соковитискачі	шт.	1	1	1
2.13	Блендери	шт.	1	1	1
2.15	Міксери	шт.	1	1	1
2.16	Льодогенератори	кг/добу	10	10	10
2.17	Охолоджувачі напоїв і соків	л	6	6	12

Продовження таблиці Д.8

1	2	3	4	5	6
2.18	Ларі морозильні	л	200	200	200
2.19	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	–	–	1
2.20	Візки офіціантські	шт.	–	1	2
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери середньотемпературні	³ м	4	8	12
3.2	Камери низькотемпературні	³ м	–	4	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	600 л	2	2	2
		1 200 л	–	1	1
3.4	Шафи низькотемпературні	л	–	600	600
3.5	Ларі морозильні	л	200	200	200
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	270
4	Механічне				
4.1	Машини очищення овочів	ємність завантаження, кг	4	8	15
4.2	М'ясорубка	кг/ год	50	50	150
4.3	Овочерізка	кг/ год	50	50	50
4.4	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані(приводи)	компл.	–	–	1
4.5	Машини для нарізки гастрономії (слайсери)	шт.	1	1	1
4.6	Машини збивальні (міксерипланетарні)	л	5	5	5
5	Мийне				
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./ год	–	–	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./ год	400	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	9	9	11
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	–	–	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/ год	25	25	50
6	Ваговимірювальне і підйимально-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200
6.2	Ваги настільні електронні	шт.	1	2	3
6.3	Візки вантажні	шт.	1	1	1

Таблиця Д.9 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «БАР»

№ з/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю зали, місць	
			24–49	50–80
1	2	3	4	5
1	Теплове (електричне або газове) устаткування		М 600–М700	
1.1	Плити конфоркові (поверхня різна)	площа для смаження, м ²	0,36	0,36
1.2	Кип'ятильники	л/год	25	25
2	Роздавальне і барне устаткування			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20
2.2	Тостер	шт.	1	1
2.3	Саламандер	шт.	1	1
2.4	Каво-, чайоварка	блок	2	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	шт.	1	1
2.6	Соковитискачі	шт.	1	1
2.7	Соковитискачі оранж-фреш	шт.	1	1
2.8	Блендери	шт.	1	1
2.9	Міксери	шт.	1	1
2.10	Льодогенератори	кг/ добу	25	25
2.11	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,5
2.12	Охолоджувачі напоїв та соків	л	18	18
2.13	Ларі морозильні	л	200	200
2.14	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	шт.	1	1
2.15	Ваги настільні електронні, 0,2–2 кг	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне) устаткування			
3.1	Камери середньотемпературні	м ³	4	4
3.2	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1 400	1 400
3.3	Шафи низькотемпературні	л	400	400
4	Механічне			
4.1	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	комплект	–	1

Продовження таблиці Д.9

1	2	3	4	5
4.2	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	шт.	1	1
4.3	Машини збивальні (міксерипланетарні)	л	5	5
4.4	Спеціалізоване механічне обладнання	комплект	1	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	шт./ год.	400	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	шт./ год.	540	540
5.3	Ванни мийні	шт.	3	3
5.4	Столи з мийними ваннами	шт.	1	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/ год.	25	25
6.	Ваговимірювальне (технологічне)			
6.1	Ваги товарні	кг	100	100
6.2	Ваги настільні технологічні 2–10 кг	шт.	1	1

Таблиця Д.10 – Співвідношення місць за столами різної місткості для підприємств ресторанного господарства

Тип, клас підприємства	Питома вага місць за столами різної місткості, %		
	2-місні	4-місні	6-місні
Ресторан класу «люкс»	50	30	20
Ресторан вищого класу	20	40	40
Ресторан першого класу	10	45	45
Кафе	20	80	–
Бар класу «люкс»	50	30	20
Бар вищого класу	20	80	–
Бар першого класу	15	85	–

Таблиця Д.11 – Рекомендовані норми оснащення посудом закладів ресторанного господарства на одне місце (штук)

№ з/п	Посуд	Ресторан			Кафе
		Люкс	Вищий клас	Перший клас	
1	2	3	4	5	6
Металевий посуд					
1	Баранчик однопорційний овальний	1	1	0,4	0,2
2	Баранчик однопорційний круглий	1	1	0,4	0,2
3	Баранчик двопорційний овальний	1	1	0,4	0,2
4	Баранчик двопорційний круглий	0,5	0,5	0,2	–
5	Таріль однопорційна овальна	1,5	1,5	1,2	1,2
6	Таріль двопорційна овальна	0,7	0,6	0,5	–
7	Таріль трьохпорційна овальна	0,7	0,6	0,5	–
8	Таріль чотирьохпорційна овальна	0,3	0,3	0,25	–
9	Таріль п'ятипорційна овальна	0,3	0,3	0,25	–
10	Таріль десятипорційна овальна	0,1	0,1	–	–
11	Таріль чотирьохпорційна кругла	0,1	0,1	–	–
12	Цебер для охолодження вина та напоїв	0,5	0,5	0,2	0,1
13	Ікорниця однопорційна	0,5	0,5	0,3	0,2
14	Ікорниця двопорційна	0,3	0,3	0,2	0,1
15	Ікорниця чотирьохпорційна	0,5	0,5	0,2	–
16	Кокільниця	1,5	1,5	1,0	0,5
17	Колотниця	1,5	1,5	1,0	0,5
18	Кофейник	0,3	0,3	0,25	0,25
19	Креманка	0,5	0,5	0,7	1,0
20	Миска супова однопорційна	1,5	1,5	1,2	0,4
21	Миска супова двопорційна	0,5	0,5	0,2	–
22	Миска супова чотирьохпорційна	0,2	0,2	0,15	–
23	Молочник однопорційний	0,5	0,5	0,3	0,3
24	Молочник двопорційний	0,2	0,2	0,12	0,12
25	Пашотниця для яєць	0,7	0,7	0,5	0,3
26	Підсклянник	0,5	0,5	0,6	0,4
27	Таці	0,7	0,7	0,5	0,5

Продовження таблиці Д.11

1	2	3	4	5	6
	З них:				
28	Круглий	0,5	0,5	0,3	0,3
29	Прямокутний	0,2	0,2	0,15	0,15
30	Решітка та щипці для спаржі	0,5	0,5	0,3	–
31	Сковорода для порційних страв	0,5	0,5	0,2	0,2
32	Сковорода для яєчні	0,1	0,1	0,2	0,4
33	Вершковник однопорційний	0,5	0,5	0,3	0,3
34	Вершковник двопорційний	0,2	0,2	0,12	0,12
35	Соусник однопорційний	0,8	0,7	0,6	0,1
36	Соусник двопорційний	0,5	0,5	0,4	–
37	Соусник чотирьохпорційний	0,3	0,3	0,25	–
38	Таганчик для подачі страв	0,1	0,1	–	–
39	Турка для кави по-східному однопорційна	0,3	0,3	0,2	0,2
40	Турка для кави по-східному двопорційна	0,2	0,2	0,1	0,1
Порцеляновий посуд					
1	Таріль однопорційна овальна	0,2	0,2	0,15	0,1
2	Таріль однопорційна кругла	0,2	0,2	0,15	0,1
3	Блюдце	0,5	0,5	0,2	1,0
4	Розетка для варення	0,7	0,7	0,5	1,0
5	Ваза для серветок	0,5	0,5	0,3	0,3
6	Ваза для салату	0,5	0,5	0,3	0,1
7	Ваза для тістечок	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Гірчичниця	0,5	0,5	0,3	0,3
9	Кофейник	1,0	1,0	0,5	0,5
10	Молочник однопорційний	0,5	0,5	0,2	0,05
11	Перечниця	0,5	0,5	0,3	0,3
12	Попільниця	0,5	0,5	0,3	0,3
13	Пашотниця для яєць	1,0	1,0	1,0	0,2
14	Салатники різні	5,0	5,0	2,0	1,2
15	Цукорниця	0,5	0,5	0,2	0,2
16	Вершковник однопорційний	0,2	0,2	0,1	0,05
17	Сільниця	0,5	0,5	0,3	0,3
18	Соусники різні	1,5	1,5	1,25	0,25

Закінчення таблиці Д.11

1	2	3	4	5	6
19	Оседниці та лотки різні	1,5	1,5	1,2	0,3
20	Тарілка мілка столова	5,0	5,0	4,0	3,0
21	Тарілка закусочна	6,0	6,0	5,0	3,0
22	Тарілка глибока десертна	0,5	0,5	0,3	0,25
23	Тарілка мілка десертна	5,0	5,0	3,0	0,5
24	Тарілка мілка піріжкова	5,0	5,0	4,0	4,0
25	Хрінниця	0,5	0,5	0,3	0,1
26	Чашка чайна з блюдцем	1,0	1,0	0,65	1,5
27	Чашка кавова з блюдцем	1,0	1,0	0,75	1,5
28	Чашка бульйонна з блюдцем	1,5	1,5	0,8	3,0
39	Чайник для заварювання чаю	0,5	0,5	0,7	0,7
30	Чайник долівний	0,2	0,2	0,1	0,1
Скляний посуд					
1	Бокал для шампанського 120 см ³	5,0	5,0	3,0	2,0
2	Ваза для квітів	0,5	0,5	0,3	0,3
3	Ваза для варення	0,2	0,2	0,1	0,1
4	Ваза для фруктів	0,2	0,2	0,1	0,1
5	Ваза для печива	0,2	0,2	0,1	0,1
6	Ваза для торта	0,2	0,2	0,1	0,1
7	Графин 0,5 л	0,5	0,5	0,4	0,1
8	Графин 0,25 л	0,5	0,5	0,4	0,1
9	Креманка	0,5	0,5	0,3	0,2
10	Крюшонниця	0,1	0,1	0,06	–
11	Кувшин для води та соків	0,5	0,5	0,3	0,3
12	Мензурка	16	16	16	5
13	Стакан для коктейлів	0,5	0,5	0,3	1,5
14	Стакан «Колінз»	0,5	0,5	0,3	0,5
15	Фужер для води та пива	5,0	5,0	4,0	3,0

Таблиця Д.12 – Рекомендовані норми оснащення підприємств ресторанного господарства наборами на одне місце (штук)

№ з/п	Найменування наборів	Для ресторану		кафе	Для їдалень		
		з меляжіюру	інші матеріали		дітичних	при виробничих підприємствах	при школах
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Виделка столова	2,0	2,0	2,5	3,5	3,0	3,0
2	Виделка для риби	1,0	-	0,5	-	-	-
3	Виделка закусочна	2,0	2,0	1,5	-	-	-
4	Виделка десертна	0,5	0,5	0,3	-	-	-
5	Виделка для шпротів	0,05	-	-	-	-	-
6	Виделка для раків	0,05	-	-	-	-	-
7	Виделка для устриць	0,05	-	-	-	-	-
8	Виделка для лимона	-	1,0	1,0	-	-	-
9	Виделка-скидач	-	0,1	0,1/3	-	-	-
10	Ложка столова	2,0	2,5	2,5/1	3,5	3,5	3,0
11	Ложка чайна	2,0	2,5	2,5	2,0	3,0	3,0
12	Ложка десертна	1,0	0,5	1,5	1,0	-	-
13	Ложка для варення	-	0,2	0,2	-	-	-
14	Ложка для кави	1,0	1,5	2,0	-	-	-
15	Ложка розливальна	0,2	0,2	0,1	-	0,5/2	0,5/2
16	Ложка для гарячих закусок		0,2				
17	Ложка для коктейлів і крешонів	-	0,2	0,2	-	-	-
18	Ложка для морозива	-	0,2	0,4	-	-	-
19	Ложка для гірчиці	-	0,3	0,3	-	0,3	
20	Ложка для солі	-	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
21	Лопатка кондитерська	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
22	Лопатка для сардин	-	0,2	0,2	-	-	-
23	Лопатка для ікри	0,5		0,2	-	-	-
24	Лопатка для паштету	-	0,2	0,2	-	-	-
25	Лопатка для перекладання рибних страв	-	0,3	-	0,02	0,02	0,02
26	Ніж столовий	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	1,0
27	Ніж для риби	1,0		0,5	-	-	-
28	Ніж закусочний	2,0	2,0	1,5	-	-	-
29	Ніж десертний	0,5	0,5	0,3	-	-	-

Продовження таблиці Д.12

1	2	3	4	5	6	7	8
30	Ніж для лимона	0,2	0,2	0,2	-	-	-
31	Ніж для масла	1,0	-	0,2	-	-	-
32	Ніж для сиру	-	0,2	0,1	-	-	-
33	Ніж для фруктів	-	0,25	0,10	-	-	-
34	Набір інструментів для офіціантів	-	0,12	0,12	-	-	-
35	Набір для спецій	-	0,5	0,5	-	-	-
36	Салатний прилад з виделки та ложки	-	0,3	-	-	-	-
37	Щипці для цукру	-	0,05	0,05	-	-	-
38	Щипці для льоду	-	0,1	0,1/3	-	-	-
39	Щипці кондитерські	0,3	0,3	0,1	-	-	-
40	Щипці для горіхів	-	0,1	-	-	-	-
41	Шухляда для приборів	-	-	0,02	0,02	0,02	0,02

Електронне навчальне видання

Методичні рекомендації
до виконання курсової роботи
з навчальної дисципліни

«ТЕХНОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти всіх форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Укладач **СОКОЛЕНКО** Анна Сергіївна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
Редактор *О. А. Норик*
Комп'ютерне верстання *А. С. Соколенко*

План 2022, поз. 411М

Підп. до друку 07.02.2024. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 2,2.

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса : office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017.