

**Міністерство освіти і науки України**  
**ЧЕРНІГІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**Навчально-науковий інститут адміністрування та управління**  
**Факультет природокористування і туризму**

**Кафедра туризму**

**Зошит для лабораторних робіт**  
**з дисципліни**

**“Організація ресторанного господарства”**

Студента (ки) \_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_ групи  
напряму підготовки 1401 “Сфера обслуговування”  
спеціальності 6.140103 “Туризм”

\_\_\_\_\_  
(прізвище та ініціали)

Чернігів, \_\_\_\_\_ рік

Зошит для лабораторних робіт з дисципліни “Організація ресторанного господарства” для студентів спеціальності 6.14010401 “Туризм” денної форми навчання / Укл.: Алешугіна Н.О. – Чернігів: ЧНТУ, 2014. – 44 с.

*Розглянуто на засіданні кафедри туризму протокол № 1 від 1 вересня 2014 року*

**V СЕМЕСТР**  
**Змістовний модуль 1 Основи організації роботи закладів ресторанного господарства**

**Лабораторна робота № 1**  
**(2 години)**

**Тема. Ресторанне господарство як суб'єкт надання послуг харчування**  
**Типи підприємств ресторанного господарства та технологічні особливості їх функціонування**

**Мета роботи:**

Закріпити теоретичні відомості щодо класифікації закладів ресторанного господарства, вимог щодо їх розміщення та нормативів забезпеченості населення місцями в закладах ресторанного господарства

**Необхідні теоретичні відомості:**

1. Типи підприємств ресторанного господарства та технологічні особливості їх функціонування
2. Рациональне розміщення закладів ресторанного господарства в функціональних зонах міста
3. Нормативи розміщення рестораних закладів

**Обладнання:**

Карта м.Чернігів, список підприємств ресторанного господарства м.Чернігів.

**Завдання.**

1. Користуючись нормативним методом та наведеними нижче даними (табл.1), розробіть ідеальну модель забезпеченості жителів м.Чернігів рестораними закладами. Порівняйте із сучасним станом. Зробіть висновки щодо забезпечення жителів м.Чернігів закладами ресторанного господарства. Окресліть перспективи розвитку ресторанного господарства м.Чернігів.

*Таблиця 1*

**Аналіз забезпеченості населення м.Чернігів закладами ресторанного господарства**

Показник	Норма <sup>1</sup>	Показники	
		теоретичні	фактичні
Кількість закладів ресторанного господарства	-		147
Кількість місць у закладах РГ	-		10881
Забезпеченість населення місцями в рестораних закладах на 1000 населення	У містах, з кількістю населення 250-500 тис. – 46 місць на 1000 осіб		37
Співвідношення між кафе і закусоочними, ресторанами, барами та їдальнями	За даними маркетингових досліджень у структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць ресторанів повинна становити 21,3 %, кафе - 24,8 %, їдалень - 9,3 %, барів -		-

<sup>1</sup> Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства. - Наказ Міністерства економіки України від 12.10.2009 №1111.

	18,2 %, закусочних - 8,5 %, закладів швидкого обслуговування різних типів - 17,9 %.		
Кількість місць у рестораних закладах готелю 2**	Частка місць ресторанів, кафе, буфетів та барів у відсотках до місткості готелю - 60, 40, 15 та 1 % відповідно.		Готель "Брянськ" 80 місць, кількість місць у рестораних закладах готелю - 260
Кількість місць у рестораних закладах готелю 3 ***	Частка місць ресторанів, кафе, буфетів та барів у відсотках до місткості готелю - 75, 30, 5 та 9,5 % відповідно.		Парк-отель "Чернігів" 3*** кількість місць - 100, кількість місць у рестораних закладах - 130
Забезпеченість працюючих місцями у їдальні	250 місць на 1000 працюючих		-
Забезпеченість місцями у їдальнях школярів	330 місць на 1000 учнів		-
Забезпеченість місцями у їдальнях студентів	180 місць на 1000 студентів		-

**Довідкові дані:**

Площа міста – 79 км<sup>2</sup>

Кількість жителів м.Чернігів – 295670 осіб

Кількість шкіл - 36

Кількість школярів – 25011

Кількість вишів I-IV ст..акр. - 9

Кількість студентів у вишах I-IV ст..акр. - 21028.

Кількість промислових об'єктів Чернігова - 59

Висновки щодо забезпеченості жителів м.Чернігів закладами ресторанного господарства: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Розгляньте карту розміщення ресторанних закладів Чернігова (рис.1).

Зробіть висновки щодо раціонального розміщення мережі ресторанних закладів м.Чернігів \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

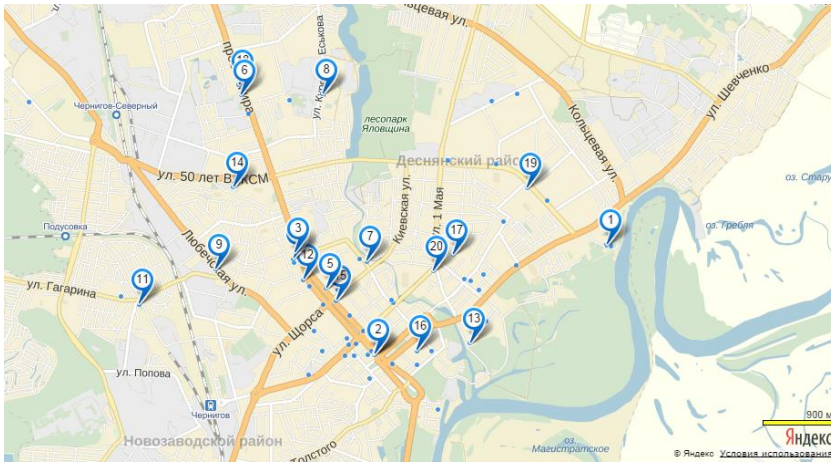
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



1. “Брянськ”
2. “Океанія”
3. “Альфонсо”
- 4-6 “Чікен Хат”
- 7 – Авто-Гриль “Мисливець”
- 8 – “Зоряне”
- 9 – “Базис”
- 10 – “Градецький”
- 11 – “Армения”
- 12 – “Вареник - Паб”
- 13 – “Колиба”
- 14 – “Шенонсо”
- 15 – “Счастье Ест”
- 16 – “Хуторок”
- 17 – “Сан-Ремо”
- 18 – “Старий Чернігів”
- 19 – “Лайм”
- 20 – “Стейк-Хаус”

Рис.1 Схема розміщення ресторанных закладів м.Чернігів

Розробіть ідеальну модель раціонального розміщення ресторанных закладів м.Чернігів. Зобразіть її на карті (рис.2), синім кольором позначаючи ресторани, червоним – бари, жовтим – кафе, зеленим – їдальні, чорним – закусочні.

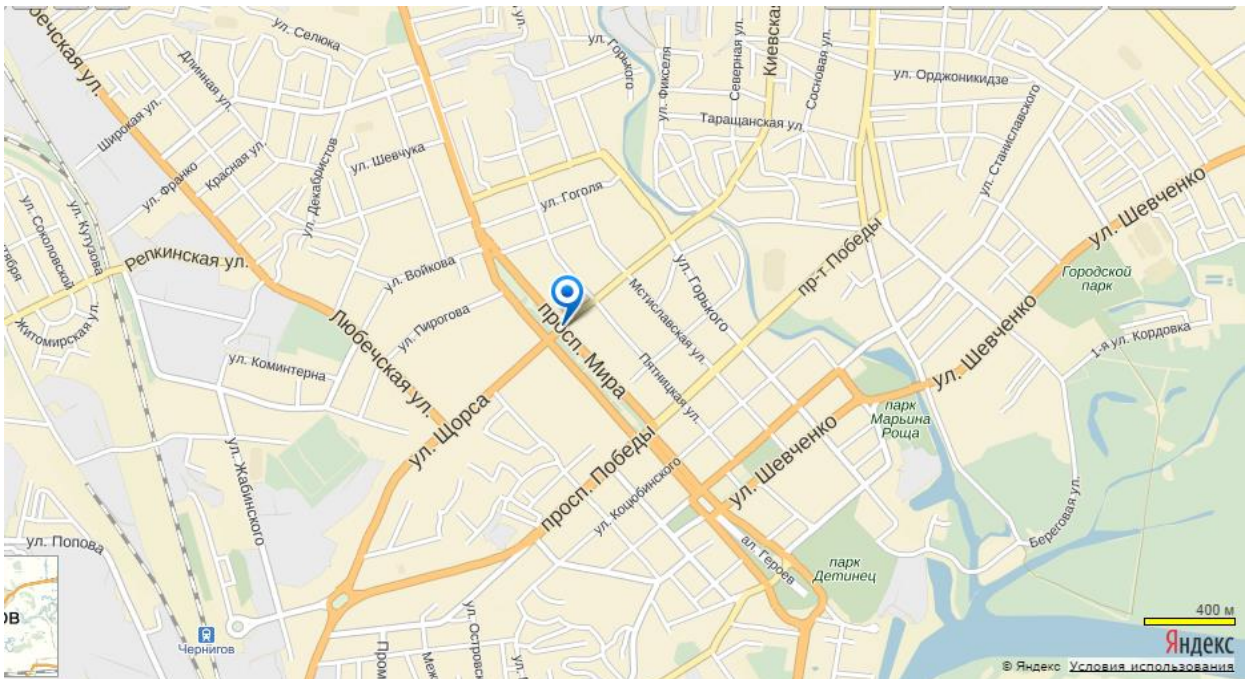


Рис.2 Ідеальна модель розміщення ресторанных закладів м.Чернігів

Висновки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

## Лабораторна робота № 2

(2 години)

**Тема. Послуги закладів ресторанного господарства та вимоги до їх надання**

### Мета роботи:

Ознайомитись з нормативно-правовим забезпеченням функціонування ресторанних закладів в Україні

### Необхідні теоретичні відомості:

Класифікація послуг ресторанного господарства

### Обладнання:

Ноутбуки, планшети, смартфони з можливістю доступу до мережі Інтернет

### Джерела інформації:

1. "ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. [Електронне джерело]. – Режим доступу: -20 с. <http://vsegost.com/Catalog/90/9053.shtml>

2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року №219. [Електронне джерело]. – Режим доступу: [http://search.ligazakon.ua/1\\_doc2.nsf/link1/REG6968.html](http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/REG6968.html)

3. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5 777-91. [Електронне джерело]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91>

4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронне джерело]. – Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>

### Завдання:

1. Ознайомитись зі змістом основних нормативних документів, якими визначаються вимоги до послуг закладів ресторанного господарства. Коротко охарактеризувати зміст вказаних документів.

ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое \_\_\_\_\_

---

---

---



**Змістовний модуль 2 Організація роботи допоміжних підрозділів ресторанного господарства**

**Лабораторна робота №3**

(2 години)

**Тема. Організація постачання ресторанних закладів**

**Мета роботи:**

Закріпити навички використання нормативного методу для розрахунку потреби ресторанного закладу в устаткуванні, інвентарі та посуді

**Необхідні теоретичні відомості:**

1. Значення матеріально-технічного забезпечення
2. Методи визначення кількості необхідного посуду, устаткування

**Обладнання:**

Ноутбуки, планшети, смартфони з можливістю доступу до мережі Інтернет, плакати із зображенням основних видів торговельно-технологічного устаткування

**Джерела інформації:**

1. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Приказ Министерства торговли от 09.02.1973 г. №38 [Електронне джерело]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/v0038400-73>
2. Номенклатура торговельно-технологічного устаткування, рекомендованого для технічного оснащення закладів (підприємств) громадського харчування різних типів. [Електронне джерело]. – Режим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov\\_dod2.htm](http://tourlib.net/books_ukr/arhipov_dod2.htm)

**Завдання:**

На основі даних з джерел інформації 1-2 розрахувати кількість необхідного обладнання, інвентарю та посуду для ресторанного закладу (варіант обирається по таблиці 2 згідно порядкового номера прізвища студента у журнальному списку).

*Таблиця 2*

**Варіанти умов для виконання завдання**

№ варіанту	Тип закладу	Кількість місць	№ варіанту	Тип закладу	Кількість місць
1	Бар	30	16	Ресторан	40
2	Закусочна	50	17	Буфет	25
3	Ресторан	100	18	Фаст-фуд	140
4	Кафе	30	19	Буфет	40
5	Фаст-фуд	90	20	Кафе	140
6	Їдальня	90	21	Ресторан	80
7	Ресторан	60	22	Фаст-фуд	160
8	Закусочна	70	23	Бар	70
9	Бар	50	24	Кафе	100
10	Кафе	200	25	Закусочна	90
11	Фаст-фуд	100	26	Ресторан	170
12	Ресторан	200	27	Їдальня	120
13	Їдальня	50	28	Фаст-фуд	200
14	Ресторан	30	29	Кафе	90
15	Буфет	10	30	Ресторан	50

Ресторанний заклад: \_\_\_\_\_

Теплове устаткування: \_\_\_\_\_



Роздавальне і барне устаткування: \_\_\_\_\_

Холодильне устаткування: \_\_\_\_\_

Механічне устаткування: \_\_\_\_\_

Мийне устаткування: \_\_\_\_\_

Металевий посуд: \_\_\_\_\_

Порцеляновий та фаянсовий посуд: \_\_\_\_\_

Скляний посуд: \_\_\_\_\_

Столові прибори: \_\_\_\_\_

Меблі: \_\_\_\_\_

Кухонний інвентар \_\_\_\_\_

Висновки: \_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

**Змістовний модуль 3 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства**  
**Лабораторна робота №4**  
(4 години)

**Тема. Оперативне планування в закладах РГ**

**Мета роботи:**

Ознайомитись зі змістом “Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”. Набути вмінь, користуючись збірником, скласти технологічні та техніко-технологічні картки, розраховувати собівартість та продажну ціну страв, скласти різні види меню для ресторанних закладів різних типів.

**Необхідні теоретичні відомості:**

1. Нормативна база оперативного планування виробництва
2. Види меню та вимоги до його складання
3. Порядок розробки меню

**Обладнання:**

1. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування
2. Калькулятори

**Завдання:**

1. Ознайомитись зі змістом “Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”, звернути увагу на порядок розміщення груп страв, зміст рецептур, таблиці розрахунків витрат сировини, виходу напівфабрикатів та готових виробів, розмірів втрат при тепловій обробці, норм взаємозамінності продуктів.

Групи страв у “Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування” розміщені у такому порядку: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рецептури страв, наведених у Збірнику, містять \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

У додатках до Збірника наводяться \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

призначення яких - \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Скласти та оформити технологічну картку на будь-яку страву зі Збірника рецептур або Додатку А.

*(лицевий бік)*

Збірник рецептур, № \_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

**НА СТРАВУ " \_\_\_\_\_ "**

Найменування продуктів	Норма продуктів на одну порцію, г (нетто)	Розрахунок кількості порцій					
		100	90	70	50	40	30
		кількість продуктів, кг (нетто)					

*(зворотний бік)*

**Короткий опис технологічного процесу**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Якісна оцінка готової страви**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Трудомісткість приготування страви**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_











## Лабораторна робота №5

(2 години)

### Тема. Організація роботи заготівельних цехів. Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень

#### Мета роботи:

Узагальнити та систематизувати теоретичні відомості щодо організації роботи основних та допоміжних цехів закладу ресторанного господарства, складських приміщень. Ознайомитись з облаштуванням торгівельних приміщень закладу ресторанного господарства

#### Необхідні теоретичні відомості:

1. Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Виробничо-торгівельна структура закладів РГ.
2. Поняття про типи закладів РГ. Основні типи підприємств ресторанного господарства за ДСТУ 4281-2004.
3. Призначення, класифікація, компонування складських приміщень. Вимоги до їх оснащення та утримання.
4. Організація роботи рибного цеху
5. Організація роботи м'ясного цеху та птахо-голинного цеху
6. Організація роботи овочевого цеху
7. Гарячий цех: технологічні операції, розташування, обладнання, персонал.
8. Особливості функціонування холодного цеху.
9. Організація роботи борошняного цеху
10. Організація роботи кондитерського цеху.
11. Технологічні особливості роботи роздавальної.
12. Організація роботи допоміжних приміщень: хліборізки, мийної кухонного посуду.

#### Обладнання:

Санітарний одяг, фотокамери

#### Завдання:

Відвідати підприємство ресторанного господарства, ознайомитись з основними принципами організації процесу виробництва продукції та обслуговування споживачів. Оформити звіт, в якому відобразити наступні питання:

1. Тип підприємства ресторанного господарства, його потужність. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Форма власності підприємства, підпорядкованість. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Види послуг, які надаються підприємством. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Підприємства, які заклад забезпечує продукцією свого виробництва. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Контингент споживачів, що обслуговує підприємство. \_\_\_\_\_

6. Державний нагляд за роботою підприємства \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. Режим роботи підприємства \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. Чим обумовлюється даний режим роботи? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Якими нормативними документами керується підприємство в своїй роботі? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. Особливості меню. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
11. Виробнича структура підприємства: з яких цехів та приміщень складається \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
12. Розміщення цехів та виробничих приміщень





## VI СЕМЕСТР

### Змістовний модуль 4 Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

#### Лабораторна робота №6

(2 години)

**Тема. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.**

#### Мета роботи:

Познайомитися з основними видами столового посуду та приборів, предметів сервірування, столової білизни. Закріпити теоретичні відомості про їх призначення.

#### Необхідні теоретичні відомості

1. Порцеляновий та фаянсовий посуд: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
2. Керамічний та дерев'яний посуд: вигляд, властивості, види, особливості застосування.
3. Види скляного посуду: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
4. Металевий посуд: матеріали, властивості, види, особливості експлуатації.
5. Посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу: матеріали, сфера застосування, види.
6. Столова білизна: матеріали, види, особливості застосування та догляду.

#### Обладнання

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна, плакати з їх зображенням.

#### Завдання:

Ознайомитись з видами та асортиментом посуду та приборів, столової білизни. Заповнити таблицю 5.

Таблиця 5

#### Характеристика посуду та столових приборів

Вигляд	Назва	Діаметр/місткість	Призначення
<b>Порцеляново-фаянсовий посуд</b>			
	<i>Тарілки:</i> Глибока столова		
	Мілка столова		
	Мілка закусочна		
	Мілка пиріжкова		
	Глибока		

	десертна		
	Мілка десертна		
	Супова миска		
	Салатники квадратні		
	Салатники круглі		
	Блюда овальні		
	Блюда круглі		
	Лотки, оселечничі		
	Вази		
	Соусники		
	Чашки бульйонні		
	Чайник для заварки чаю		
	Чайник для окропу доливний		
	Чашка чайні з блюдцями		
	Піала		
	Кавник		

	Кавові чашки		
	Молочник		
	Вазочки для варення		
	Розетки		
	Вази пласкі на довгій ніжці		
	Цукорниця		
	Сухарниця		
<b>Керамічний посуд</b>			
	Керамічні горщики		
	Керамічні тарілки, келихи		
	Керамічні кухлі, глечики		
<b>Металевий посуд</b>			
	Ікорниця		
	Кокотниця		
	Кокільниця		
	Порційна сковорідка		
	Миска супова з кришкою		

	Баранчик овальний кришкою	3		
	Баранчик круглий кришкою	3		
	Блюдо овальне			
	Соусник			
	Креманка			
	Турка			
	Менажниця			
	Кавник			
	Відерце для охолодження шампанського			
	Ваза триярусна			
	Таця			

<b>Скляний посуд</b>				
<b>Вигляд</b>	<b>Назва</b>	<b>Призначення</b>	<b>Місткість</b>	<b>Характерні особливості</b>
	<i>Чарки:</i> Лікерна			
	Коньячна			



	Горілчана			
	Мадерна			
	Рейнвейна			
	Лафітна			
	Коктейльна			
	Келихи			
	Фужери			
	Пивні кухлі			
	Склянка чайна			
	Креманка на ніжці			
	Графіни з корками			
	Глечики			
	Салатники			

	Вази			
	Розетка			
	Плато			
<b>Столові прибори</b>				
	Столовий			
	Закусочний			
	Рибний			
	Десертний			
	Фруктовий			
	Чайна ложка			
	Кавова ложка			
	Бульйонна ложка			
	Ложка для морозива			
	Ніж для масла			

	Ніж для сиру			
	Виделка для лимону			
	Виделка для салату			
	Ложка розливальна			
	Ложка для соусу			
	Щипці кондитерські			
	Лопатка кондитерська			

Висновки: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_

## Лабораторна робота №7

(4 години)

### Тема. Підготовка до обслуговування споживачів.

**Мета роботи:** Оволодіти практичними методами та прийомами підготовки приміщення, посуду та столової білизни до обслуговування споживачів.

#### Необхідні теоретичні відомості:

1. Обов'язки метрдотеля
2. Обов'язки офіціанта
3. Технології прибирання приміщення ресторану
4. Отримання та підготовка столової білизни, посуду та приборів до обслуговування
5. Сервірування столів

#### Обладнання:

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна.

#### Завдання:

1. Розставити столи у торговельній залі, дотримуючись вимог:
  - Відстань від стін – 10-20 см;
  - Ширина головного проходу – 1,2 – 1,5 м., допоміжних - 0,9 – 1,2 м, підходи до окремих місць – 0,4-0,6 м.
  - Небажано розміщувати столи на одній лінії з головним входом.
2. Відпрацювати техніку накривання столу скатертиною (рис. 1) та її заміни в процесі обслуговування.

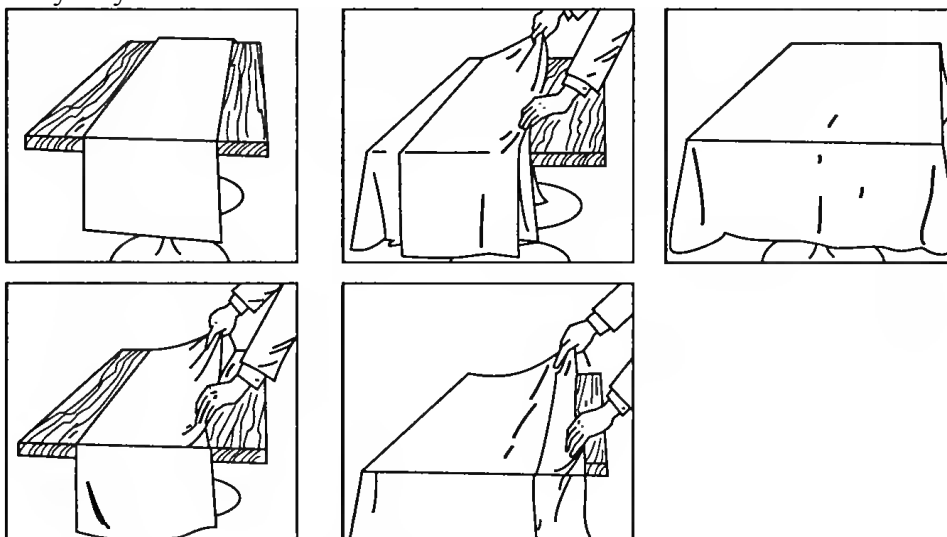


Рис. 1 Техніка накривання столу скатертиною

3. Відпрацювати техніку переносу та полірування посуду та столових приборів (рис.2, 3).

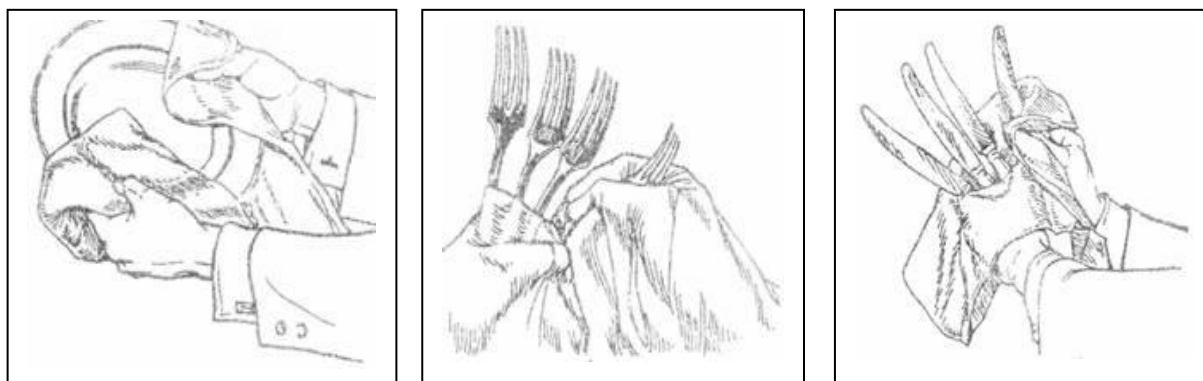


Рис.2 Техніка полірування посуду та столових приборів

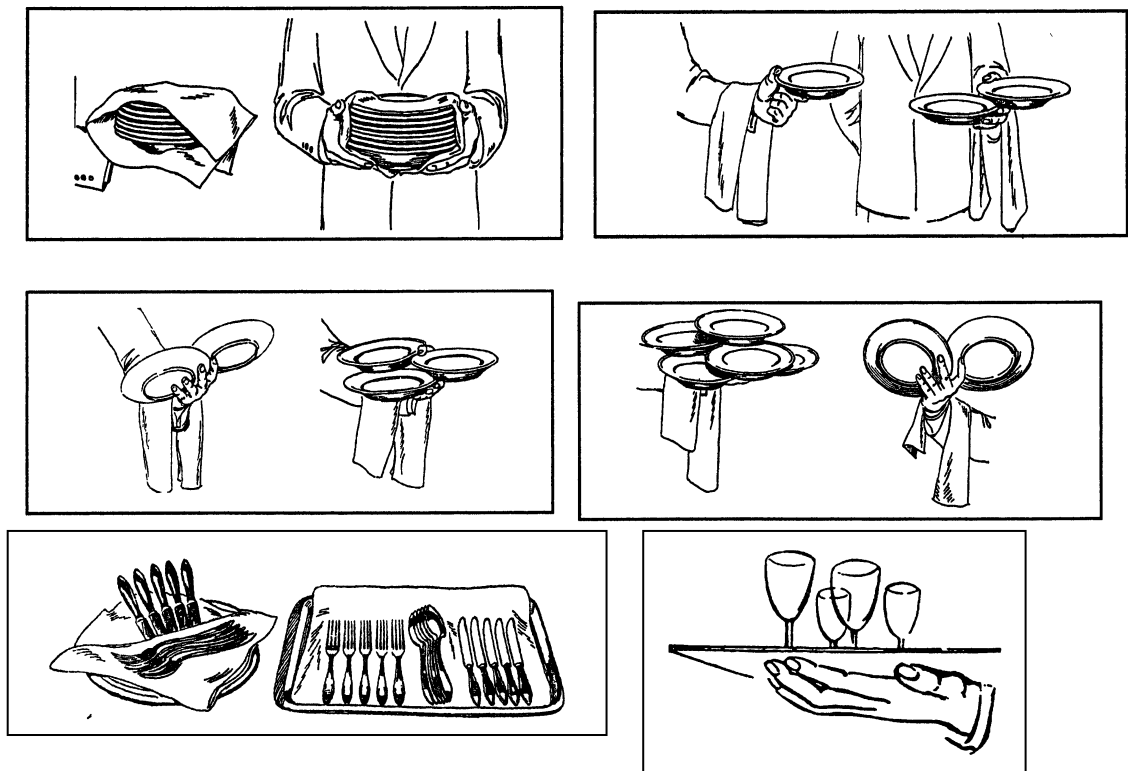


Рис. 3 Техніка виносу посуду та столових приборів

4. Замалювати схеми сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Відпрацювати техніку сервірування столу.

Варіанти попереднього сервірування столу для сніданку

Варіанти попереднього сервірування столу для обіду

Варіанти попереднього сервірування столу для вечері

5. Вивчити 7 способів складання серветок.
6. Закріпити вміння сервірування столу.

Висновки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_



*Змістовний модуль 5 **Форми, методи та види обслуговування в закладах ресторанного господарства***

**Лабораторна робота №9**

(2 години)

**Тема. Спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства**

**Мета роботи:**

Оволодіти практичними навичками та прийомами організації та проведення бенкетів та фуршетів.

**Необхідні теоретичні відомості:**

1. Класифікація методів і форм обслуговування
2. Форми самообслуговування
3. Форми обслуговування офіціантами
4. Типи обслуговування
5. Організація та обслуговування бенкетів
6. Види та особливості організації та обслуговування фуршетів
7. Обслуговування за типом “шведський стіл”

**Обладнання:**

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, таці, столова білизна; електрочайник, чай та випічка (за бажанням).

**Завдання:**

1. Студенти працюють в парах. Розподіляють між собою ролі замовника та метрдотеля. “Метрдотель” приймає замовлення на проведення бенкету або фуршету в ресторані (нагода та кількість осіб визначається “замовником”), разом із “замовником” складає меню, рекомендує страви та напої, визначає площу необхідного приміщення та кількість столів, узгоджує розстановку столів та оформлення торгівельної зали, схему розсаджування гостей, уточнює, чи потрібен аперитив, музичний супровід, визначає найбільш прийнятні форми та методи обслуговування. Заповнює “Книгу обліку замовлень на бенкетне обслуговування” (табл. 6), замовлення-рахунок (рис. 4,5). Студенти міняються ролями.
2. Для виконання прийнятого замовлення розраховують кількість обслуговуючого персоналу, кількість посуду та столової білизни. Заповнюють відповідні вимоги у сервізну та білизняну (рис.6,7).
3. Сервірують стіл для бенкету-чаю.



Таблиця 6

## Книга обліку замовлень на бенкетне обслуговування

№ замовлення	Дата приймання замовлення	Прізвище замовника, адреса, телефон	Дата урочистості, години початку обслуговування	Кількість персон	В якому залі, характер заходу	Сплачено				Усього	Дата приходу замовника для складання рахунку-замовлення	Прізвище особи, що прийняла замовлення	Відмітка про виконання замовлення		Прізвище відповідального за виконання замовлення
						аванс		доплата					Відпущено продукції	Повернуто готівкою, номер витратного ордеру	
						дата, номер приходного ордеру	сума	дата, номер приходного ордеру	сума						

_____ (найменування підприємства ресторанного господарства)	<b>Затверджую:</b> Директор _____ “ _____ ” _____ 20____ р.						
<b>Замовлення-рахунок № _____</b> (слугує розрахунковим документом) на _____ осіб							
Замовник _____ Назва зали _____ Дата та години обслуговування _____							
З правами та обов'язками замовника, встановленими Рекомендаціями щодо порядку приймання та виконання замовлень на обслуговування урочистостей на підприємствах ресторанного господарства, ознайомлений, з умовами замовлення згоден							
Метрдотель _____ Замовник _____							
<b>З холодного цеху на _____ год</b>				<b>З буфету на _____ год</b>			
Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
Усього:				Усього:			
<b>З гарячого цеху на _____ год</b>				<b>З хліборізки на _____ год</b>			
Найменування	Кількість	Ціна	Сума	Найменування	Кількість	Ціна	Сума
Усього:				Усього:			
Ціни та суми перевірені _____ _____ (калькулятор) “ _____ ” _____ 20____ р.				Аванс № _____ від _____ грн. _____ коп Доплата № _____ від _____ грн. _____ коп Отримано усього _____ грн. _____ коп Чеки по замовленню на _____ грн. _____ коп Отримав _____ касир _____			

**Рис.4. Форма замовлення-рахунку (лицьовий бік)**



Заявка на отримання столової білизни до банкету

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Час готовності \_\_\_\_\_

Назва	Кількість

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Метрдотель \_\_\_\_\_

**Рис.7 Форма заявки на отримання столової білизни**

Висновки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оцінка \_\_\_\_\_

Підпис викладача \_\_\_\_\_







## Зразки рецептур страв

## Холодні закуски

81. Салат з білокачанної капусти	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста білокачанна, свіжа	709	567	848	678	986	789
Маса прогрітої капусти	--	510	--	610	--	710
Журавлина свіжа	--	--	105	100	--	--
Яблука мочені	182	100	--	--	--	--
Слива маринована	91	50	--	--	--	--
Вишня маринована	91	50	--	--	--	--
Цибуля зелена	125	100	125	100	125	100
або морква	125	100	125	100	125	100
Оцет 3 %	100	100	100	100	100	100
Цукор	50	50	50	50	50	50
Олія	50	50	50	50	50	50
<b>Вихід</b>	--	<b>1000</b>	--	<b>1000</b>	--	<b>1000</b>

Капусту шаткують, додають сіль (15 г на 1 кг), оцет і нагрівають, безперервно помішуючи. Не слід перегрівати капусту, т.я. вона буде дуже м'якою. Прогріту капусту охолоджують, змішують з журавлиною або моченими яблуками, маринованими плодами, шаткованою цибулею або морквою, порізаною соломкою, додають цукор, олію. Журавлину можна замінити свіжими яблуками або сливами.

101. Салат столичний	I та II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курка	152	105	115	79
або індичка	129	95	97	71
або фазан	112	74	85	56
або рябчик	112	74	85	56
або куріпка сіра	112	74	85	56
або тетерук	116	74	88	56
<b>Маса вареної м'якоті птиці або дичини</b>	--	<b>40</b>	--	<b>30</b>
Картопля	27	20	48	35
Огірки солені або свіжі	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Краби	6	5	--	--
Яйця	3/8 шт.	15	1/4 шт.	10
Майонез	45	45	40	40
<b>Вихід</b>	--	<b>150</b>	--	<b>150</b>

Для салату використовують відварну м'якоть птиці або дичини без шкіри. Половину м'якоті дрібно ріжуть, а іншу залишають для прикраси.

Варене м'ясо, картоплю, огірки ріжуть тонькими скибочками, заправляють частиною майонезу, викладають гіркою, оформляють яйцем, шматочками вареного м'яса, крабами, зеленим салатом і майонезом, що залишився. Замість крабів можна використовувати ракові шийки у тій же кількості. Салат можна відпускати без крабів, відповідно зменшивши вихід.

118. Баклажани, тушковані з помідорами.	БРУТТО	НЕТТО
Баклажани свіжі	712	676
<b>Маса смажених баклажанів</b>	--	<b>500</b>
Помідори свіжі	560	476
<b>Маса смажених помідорів</b>	--	<b>300</b>
Олія	75	75
Соус Південний, Східний або Любителський	200	200
Часник	13	10



<b>Вихід</b>	--	<b>1000</b>
--------------	----	-------------

Очищені баклажани, нарізані кружечками і свіжі помідори, нарізані великими дольками, злегка обсмажують окремо в олії. Обсмажені баклажани заливають соусом з додаванням води (вода береться у кількості 15-20% до маси обсмажених баклажанів), солять і тушкують 15-20 хв. В кінці тушкування додають товчений часник і обсмажені помідори. Відпускають по 100-150 г на порцію.

<b>165. Паштет з печінки</b>	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Печінка яловичини	1063	882/600	1240	1029/700	1329	1103/750
або печінка свиняча, або бараняча, або теляча	1002	882/600	1169	1029/700	1253	1103/750
Масло вершкове	100	100	75	75	50	50
Шпиг	156	150	104	100	52	50
Цибуля ріпчаста	119	100/50	119	100/50	119	100/50
Морква	93	74/50	93	74/50	93	74/50
Яйця	1 шт.	40	1 /2 шт.	20	1 /2 шт.	20
Молоко або бульйон	50	50	50	50	50	50
<b>Вихід</b>	--	<b>1000</b>	--	<b>1000</b>	--	<b>1000</b>

Нарізані цибулю, моркву підсмажують зі шпиком по напівготовності, додають порізану печінку, спеції, все смажать і пропускають два рази через м'ясорубку з частою решіткою, додають дві третини вершкового масла, молоко або бульйон і ретельно вимішують. Формують у вигляді батона, оформляють маслом і рубленим яйцем.

Відпускають паштет по 30-100 г на порцію.

## Перші страви.

<b>177. Борщ з картоплею</b>	БРУТТО	НЕТТО
Буряк	204	160
Картопля	267	200
Морква	50	40
Петрушка (корінь)	13	10
Цибуля ріпчаста	48	40
Томатне пюре	30	30
Кулінарний жир або жир тваринний топлений	20	20
Цукор	6	6
Оцет 3%	16	16
Бульйон або вода	700	700
<b>Вихід</b>	--	<b>1000</b>

Картоплю нарізають брусочками, закладають в киплячий бульйон або воду і варять 10-15 хв., потім кладуть підготований варений буряк, пасеровані овочі і томатне пюре, за 5-10 хв. до готовності додають сіль, цукор, спеції.

<b>207 Розсольник домашній</b>	I та II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста свіжа	100	80	100	80
Картопля	240	180	400	300
Морква	50	40	50	40
Петрушка (корінь)	80	60	–	–
Селера (корінь)	29	20	–	–
Цибуля ріпчаста	48	40	48	40
Цибуля порей	53	40	–	–
Огірки солені	67	60	67	60
Маргарин столовий	20	20	20	20
Бульйон або вода	750	750	700	700
<b>Вихід</b>	–	<b>1000</b>	–	<b>1000</b>

В киплячий бульйон або воду кладуть шатковану капусту, доводять до кипіння, закладають картоплю, нарізану брусочками, а через 5-7 хв. пасеровані овочі і припущені огірки. За 5-10 хв. до готовності додають спеції та сіль.

223. Суп картопляний макаронними виробами	I та II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	400	300	400	300
Макаронні вироби	40	40	40	40
Морква	50	40	50	40
Петрушка (корінь)	13	10	–	–
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Цибуля порей	26	20	–	–
Маргарин столовий	10	10	10	10
Бульйон або вода	750	750	750	750
<b>Вихід</b>	–	<b>1000</b>	–	<b>1000</b>

Овочі нарізають у відповідності з видом макаронних виробів, що використовуються: картоплю – брусочками або кубиками, коріння – брусочками, цибулю шинкують або дрібно рублять. Моркву та цибулю пасерують.

В киплячий бульйон або воду кладуть макарони і варять 10-15 хв., потім додають картоплю і пасеровані овочі і варять суп до готовності. Локшину кладуть в суп одночасно з картоплею, а вермішель і фігурні вироби за 10-15 хв. до його готовності. Додають сіль, спеції.

## Другі страви

396. Гриби, запечені в сметанному соусі	БРУТТО	НЕТТО
Гриби білі свіжі	182	138
або шампіньйони свіжі	237	180
або гриби сушені	45	45
Маргарин столовий	10	10
<b>Маса смажених грибів</b>	–	<b>90</b>
Соус № 863	–	75
Сир	5,4	5
<b>Вихід</b>	–	<b>150</b>

Підготовані свіжі гриби нарізають шматочками і обсмажують впродовж 10-12 хв, сушені білі гриби і сморчки попередньо відварюють, а шампіньйони припускають, потім поєднують зі сметанним соусом, доводять до кипіння, розкладають на змазані жиром порціонні сковорідки, посипають сиром і запікають до утворення рум'яної кірочки.

529. Риба, смажена на рожні	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Осетр	344	152	276	122	–	–
або севрюга	319	152	256	122	–	–
або білуга	337	152	271	122	–	–
Маргарин столовий	5	5	4	4	–	–
<b>Маса смаженої риби</b>	–	<b>125</b>	–	<b>100</b>	–	–
Гарнір:						
Помідори свіжі	100	85	100	85	–	–
Цибуля ріпчаста	30	25	24	20	–	–
Цибуля зелена	38	30	31	25	–	–
Лимон	22	20	18	16	–	–
Масло вершкове або маргарин столовий	5	5	4	4	–	–
<b>Вихід</b>	–	<b>290</b>	–	<b>250</b>	–	–

Рибу без шкіри нарізають по 2-4 шматки на порцію, ошпарюють, промивають, посипають сіллю, перцем, нанизують на шпажки, змазують жиром і смажать на мангалі або в електрогрилі (10-15 хв.)

На гарнір відпускають помідори цілком, порізану кільцями цибулю ріпчасту, цибулю зелену, порізану шматочками по 4-5 см, лимон – дольками. Крім того, на гарнір можна подати картоплю, смажену у фритюрі.

Безпосередньо перед смаженням рибу можна перемішати з натертою ріпчастою цибулею (8-10 нетто на порцію), перцем і сіллю.

<b>642. Плов</b>	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Баранина, козлятина (грудинка)	200	143	150	107	99	71
Яловичина (стегова частина)	216	159	162	119	107	79
Свинина (грудинка)	173	147	129	110	87	74
Крупа рисова	65	65	67	67	68	68
Маргарин	20	20	15	15	10	10
Цибуля ріпчаста	24	20	18	15	12	10
Морква	19	15	19	15	19	15
Томатне пюре	15	15	15	15	15	15
<b>Маса тушкованого м'яса</b>	–	<b>100</b>	–	<b>75</b>	–	<b>50</b>
<b>Маса гарніру</b>	–	<b>200</b>	–	<b>200</b>	–	<b>200</b>
<b>Вихід</b>	–	<b>300</b>	–	<b>275</b>	–	<b>200</b>

Нарізати шматочками по 20-30 г м'ясо посипають сіллю та перцем, обсмажують, додають пасеровані з томатним пюре моркву та цибулю. М'ясо та овочі заливають бульйоном або водою (140,150,160 г по I, II та III колонкам відповідно), доводять до кипіння і всипають перебраний, промитий рис і варять до напівготовності. Після того як рис поглине всю рідину, посуд закривають кришкою, ставлять на противень з водою і ставлять в жарочну шафу на 25-40 хв. Відпускають, рівномірно розподіляючи м'ясо разом з рибою та овочами.

<b>658. Котлети, биточки, шніцелі</b>	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яловичина (котлетне м'ясо)	101	74	76	56	50	37
або свинина (котлетне м'ясо)	87	74	66	56	43	37
або телятина (котлетне м'ясо)	112	74	85	56	56	37
або баранина (котлетне м'ясо)	103	74	78	56	52	37
Хліб пшеничний	18	18	14	14	9	9
Молоко або вода	24	24	17	17	12	12
Сухарі	10	10	8	8	5	5
<b>Маса напівфабрикату</b>	–	<b>123</b>	–	<b>93</b>	–	<b>62</b>
Жир тваринний топлений харчовий	6	6	5	5	3	3
<b>Маса смажених котлет, биточків, шніцелів</b>	–	<b>100</b>	–	<b>75</b>	–	<b>50</b>
Гарнір №№ 744, 750, 753, 757, 759-761, 765, 773, 793	–	150	–	150	–	150
Соус №№ 824, 827, 828, 829, 863-865	–	50	–	50	–	50
або маргарин столовий, масло вершкове	8	8	5	5	5	5
<b>Вихід: з соусом</b>	–	<b>300</b>	–	<b>275</b>	–	<b>250</b>
<b>з жиром</b>	–	<b>258</b>	–	<b>230</b>	–	<b>205</b>

З готової котлетної маси формують вироби овально-приплюгнутої форми з загостреним кінцем (котлети), або кругло-приплюгнутої форми товщиною 2,0 – 2,5 см (биточки), або плоско-овальної форми товщиною 1 см (шніцелі).

Котлети, биточки і шніцелі можна готувати з додаванням цибулі (10; 8 та 5 г нетто) і часнику (1,0; 0,5 та 0,5 г нетто) по I, II та III колонкам відповідно. Вихід виробів при цьому не змінюється, так як відповідно зменшується норма молока або води.

При відпуску виробів їх гарнірують і поливають жиром або соусом.

## Солодкі страви

921. Банани з вершками та молоком	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Банани	167	100	167	100	–	–
Цукор або рафінадна пудра	5	5	5	5	–	–
Вершки	100	100	100	100	–	–
Молоко	–	–	158	150	–	–
<b>Вихід</b>	–	<b>205</b>	–	<b>255</b>	–	–

Почищені банани нарізають кружечками товщиною 5-6 мм, кладуть у вазочки і посипають цукром або рафінадною пудрою. Окремо подають холодне кип'ячене молоко або вершки

990. Яблука в тісті смажені	I		II та III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблука	100	70	100	70
Цукор	3	3	3	3
Борошно пшеничне	20	20	20	20
Яйця	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко	20	20	20	20
Сметана	5	5	5	5
Цукор	3	3	3	3
Сіль	0,2	0,2	0,2	0,2
Кулінарний жир	10	10	10	10
Маса яблук смажених	–	130	–	130
Рафінадна пудра	5	5	10	10
Соус №№ 903, 907	–	40	–	–
<b>Вихід</b>	–	<b>175</b>	–	<b>140</b>

Яблука з видаленим сім'яним гніздом і без шкірки нарізають кружечками товщиною 0,5 см і посипають цукром. Готують тісто: в жовтки, відділені від білків, кладуть цукор, сметану, борошно, ретельно перемішують і розводять молоком. Білки збивають в пишну піну і вводять в тісто. Яблука за допомогою кухарської голки занурюють в тісто, а потім швидко перекладають в жир і смажать до утворення золотистої кірочки. Яблука смажені кладуть на тарілку і посипають цукровою пудрою. Соус абрикосовий або яблучний подають окремо в соуснику.

## Гарячі напої

1021. Кава по-східному	I
	НЕТТО
Кава натуральна	10
Цукор	15
Вода	105
<b>Вихід</b>	<b>100</b>

Дрібно помелену натуральну каву засипають в спеціальну посуду – турку, додають цукор, заливають холодною водою, доводять до кипіння. Подають каву в турці або переливають в спеціальні чашки не проціджуючи. Окремо подають холодну кип'ячену воду. За спеціальним замовленням каву по-східному готують без цукру.

1025. Какао з молоком	I	II	III
	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО
Какао порошок	35	25	20
Молоко	900	650	500
Вода	140	400	550
Цукор-пісок	150	125	100
<b>Вихід</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Какао-порошок змішують з цукром, додають невелику кількість окропу (100 мл) і розтирають в однорідну масу, затим, безперервно помішуючи, вливають гаряче молоко, остачу окропу і доводять до кипіння.