

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра готельно-ресторанного
бізнесу

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання курсового проекту

з курсу

«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

для бакалаврів напряму підготовки
241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

Затверджено
радою зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
протокол № 1 від 31.08.2021 р.

Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Організація ресторанного господарства» для бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» денної та заочної форм навчання / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, Т.Є. Лебеденко, В.О. Кожевнікова. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 77 с.

Укладачі: Т.П. Новічкова, канд. техн. наук, доцент
Г.М. Ряшко, канд. техн. наук, доцент
Т.Є. Лебеденко, д-р. техн. наук, професор
В.О. Кожевнікова, канд. техн. наук, доцент

Відповідальна за випуск: завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Т.Є. Лебеденко, д-р. техн. наук, професор

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

Виконання курсового проекту є одним із видів самостійної роботи студентів, яка допомагає визначити якість теоретичних знань, здобутих студентами під час навчання, та навичок їх використання для вирішення практичних завдань.

Мета виконання курсового проекту – закріпити і поглибити знання студентів, отримані при вивченні курсу «Організація ресторанного господарства» та споріднених дисциплін.

Виконання курсового проекту дає змогу:

- закріпити і поглибити теоретичні та практичні знання, отримані студентами на лекціях та під час практичних занять, щодо організації процесів виробництва та обслуговування 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;
- виробити навички узагальнення теоретичних і практичних даних та на їх основі самостійно формулювати власні висновки, чітко аргументувати й обґрунтовувати прийняті рішення та пропозиції з організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Підготовка та написання курсового проекту включає ряд послідовних етапів:

1. Отримання завдання на курсовий проект.
2. Вибір та отримання від керівника рекомендацій до методик розрахунків і джерел інформації.
3. Вивчення літератури та її аналіз.
4. Розробка плану курсового проекту.
5. Проведення технологічних розрахунків і виконання графічної частини.
6. Оформлення курсового проекту згідно з вимогами та рецензування її викладачем-керівником.
7. захист курсового проекту.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньо-професійній програмі зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування першого рівня вищої освіти».

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

Спеціальні компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

СК 04. Здатність формувати та реалізувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності

ПРН 18. Презентувати власні розробки і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу

2. ОТРИМАННЯ ТЕМИ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ ТА УЗГОДЖЕННЯ ЇЇ З ВИКЛАДАЧЕМ-КЕРІВНИКОМ

Роботу починають з отримання теми курсового проекту. Теми курсових проектів повинні враховувати перспективні напрями розвитку ресторанного господарства, передбачати використання прогресивних технологій і нових методів організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства, а також можливість подальшого використання набутих навичок у роботі над курсовим і дипломним проектами.

Виконання курсових проектів з однаковими темами кількома студентами одночасно не дозволяється.

3. ОТРИМАННЯ ЗАВДАННЯ НА КУРСОВИЙ ПРОЕКТ

Після отримання теми студент розробляє план проекту, погоджує його з керівником та отримує спеціальний бланк завдання (Додаток Б), в якому вказує свої реквізити, тему і план проекту, а також термін подання готового проекту на кафедру. Завдання підписують викладач-керівник і студент-виконавець. На підставі підписаного завдання студент складає розгорнутий план майбутнього проекту і приступає до його виконання.

Проект виконують поетапно, з отриманням консультацій у викладача-керівника.

Курсовий проект виконують у строки, обумовлені навчальним планом спеціальності та зазначені у завданні на курсовий проект. Студентів, які порушили строки подання курсового проекту на кафедру і не захистили його у встановлені терміни, до екзаменаційної сесії не допускають.

4. ПІДБІР І ВИВЧЕННЯ ЛІТЕРАТУРИ, ЇЇ АНАЛІЗ ТА СКЛАДАННЯ БІБЛІОГРАФІЧНОГО СПИСКУ

Після отримання теми складають план курсового проекту, але для цього студент має підібрати літературу, враховуючи рекомендації викладача-консультанта.

Підбір літератури згідно з обраною темою курсового проекту та її змістом необхідно починати з джерел, надрукованих у поточному та найближчих до нього роках, поступово переходячи до публікацій у попередні роки, що спрощує і скорочує час опрацювання літератури. Для опрацювання слід підбирати не лише методичні рекомендації, підручники і навчальні посібники, а й монографії, брошури, різні види нормативної документації, статті у періодичних виданнях, зарубіжну літературу, інтернет-ресурси.

Під час роботи з літературою слід вести робочі записи у вигляді тез, конспектів, нотаток. Обов'язково записують повну назву джерела, його авторів, сторінки, на яких міститься інформація, місто і назву видавництва, рік видання. Дуже важливо під час роботи з літературними джерелами правильно їх конспектувати, вміти виявити сутність питання, порівнювати окремі позиції джерел з власними даними і робити грамотні та кваліфіковані висновки. Роботу з літера-

турними джерелами закінчують складанням списку використаної літератури згідно з темою проекту.

5. ПЛАН КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

Після вивчення літературних джерел складають план курсового проекту, який відображає її зміст у вигляді ключових питань. План студент розробляє самостійно і погоджує з викладачем-керівником.

Кількість питань та їх порядок визначають відповідно до теми курсового проекту. Але в будь-якому випадку мають бути такі структурні елементи:

- титульна сторінка;
- бланк завдання;
- зміст;
- вступ;
- теоретична частина;
- розрахункова частина;
- висновки і рекомендації;
- список використаної літератури та Інтернет-ресурсів;
- додатки.

Титульна сторінка. Титульна сторінка є першою сторінкою курсового проекту. Всі дані (тема, прізвище, ім'я та по-батькові автора, керівника) на титульному листі пишуть чітко. Приклад титульної сторінки наведено в Додатку А.

Зміст включає перелік назв усіх розділів або розділів і підрозділів (параграфів) курсового проекту, проти кожного вказують номер сторінки. Зміст подають за зразком (Додаток В).

У **вступі** стисло характеризують сучасний стан розвитку галузі ресторанного господарства на нинішньому етапі та завдання щодо її розвитку. Вступ викладають на 2-3 сторінках.

У **теоретичній частині** слід навести докладну характеристику підприємства, цеху або банкету. Обсяг теоретичної частини 10-20 сторінок.

Характеристика підприємства. У цьому розділі слід відобразити:

- загальну характеристику та призначення підприємства;
- рекомендований асортимент продукції (та послуг);
- методи та форми обслуговування споживачів;
- характеристику приміщень, столового посуду і столових наборів;
- характеристику організації виробництва (робота на сировині, робота на напівфабрикатах), наявність філій і буфетів.

Характеристика цеху (виробництва). У цьому розділі студент має відобразити:

- призначення цеху (виробництва);
- структуру виробництва цеху (наявність ліній ділянок, робочих місць);
- вимоги до організації роботи в цеху (на виробництві);
- організацію праці, режим роботи цеху (виробництва).

Характеристика банкету. У цьому розділі слід відобразити:

- класифікацію банкетів;

- опис даного банкету;
- меню;
- методи і форми обслуговування, прийняті в підприємствах ресторанного господарства;
- характеристику приміщень, столового посуду, скла та приладів.

Особливості обслуговування іноземних туристів. У цьому розділі студент має відобразити:

- класи обслуговування;
- заклади ресторанного господарства для обслуговування іноземних туристів;
- вимоги до меню та режими харчування;
- методи та послідовність обслуговування;
- вимоги до обслуговуючого персоналу;
- додаткові послуги.

Розрахункова частина. Виконується згідно з темою та розробленим планом курсового проекту. Рекомендації щодо проведення розрахунків окремих пунктів наведено нижче.

Розрахункова частина залежить від тематики курсового проекту. Основні тематики курсових проектів:

1. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства;
2. Організація обслуговування банкетів;
3. Організація харчування іноземних туристів;

Висновки і рекомендації мають бути логічним продовженням теоретичного і практичного матеріалу попередніх розділів. Висновки треба записувати окремими пунктами конкретно і лаконічно, а на їх основі сформулювати рекомендації.

Список використаної літератури та Інтернет-ресурсів повинен містити усі використані джерела. Спочатку вказують нормативну документацію, потім перелічують підручники, брошури, статті в періодичних виданнях, які розміщують в алфавітному порядку за прізвищем автора, останніми вказують 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 проекту і розташовують у порядку посилань у тексті. Кожен додаток починають з нової сторінки словом «Додаток» в правому верхньому кутку і нумерують послідовно.

6. РОЗРАХУНКОВА ЧАСТИНА. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Розрахункова частина складається із розробки виробничої програми закладу та цеху (відповідно до завдання), підбору обладнання виробничих цехів, ро-

зрахунку кількості робочого персоналу. Підбір обладнання виробничих цехів закладу (згідно завдання) проводять за максимальною продуктивністю.

Методика розробки виробничої програми підприємства залежить від типу і класу підприємства. Виробничою програмою різних типів підприємств ресторанного господарства (доготівельних і тих, що працюють на сировині) є денне розрахункове меню (план-меню) для реалізації страв у залі даного підприємства та для постачання буфетів, їдалень – доготовельних.

Щоб скласти план-меню, необхідно попередньо виконати ряд розрахунків: визначити число споживачів (п. 6.4), загальну кількість страв і кількість страв за групами (п. 6.5).

6.1. Складання таблиці та графіка завантаження залу; визначення кількості споживачів.

Насамперед визначається режим роботи загальнодоступних підприємств ресторанного господарства диференційований за містами і типами підприємств і встановлюється виконками. Проте, як правило, їдальні та закусочні працюють з 8.00 до 20.00 години, кафе – з 9.00 до 21.00-22.00, ресторани в основному – з 11.00 до 23.00.

Відповідно до типу підприємства та його потужності, технологічні розрахунки починають із визначення кількості споживачів методом складання графіків завантаження залів або використання показників оборотності місць протягом дня. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи розраховують за формулою

$$N_{год} = P \varphi X / 100, \quad (1)$$

де P – місткість залу (кількість місць); φ – оборотність місця в залі протягом однієї години; X – завантаження залу на дану годину, %.

Зразок значення оборотності одного місця і середнього відсотка завантаження залу, залежно від типу підприємства, див. у Додатку Д.

Підсумовуючи кількість відвідувачів за кожну годину роботи підприємства, отримують кількість відвідувачів за один день:

$$N_{день} = \sum N_{год}. \quad (2)$$

Розрахувавши кількість відвідувачів за кожну годину роботи закладу, оформляють табл. 1.

Таблиця 1 – Динаміка завантаження залу підприємства (назва)

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
1	8–10	Шведський стіл		
2	11–12	3	20	60
....
....
....
Разом

6.2. Визначення кількості страв і напоїв, які реалізуються в залі.

Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв, розрахунок здійснюють за формулою

$$n = N_{\text{день}} \times m, \quad (3)$$

де n – кількість страв, яка реалізується за день;

m – коефіцієнт споживання страв (Додаток Ж).

Розбивання загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи здійснюють за формулами

$$\begin{aligned} n_1 &= N_{\text{день}} \times m_{xc} & n_2 &= N_{\text{день}} \times m_{nc} \\ n_3 &= N_{\text{день}} \times m_{dc} & n_4 &= N_{\text{день}} \times m_{слс}, \end{aligned} \quad (4)$$

де n_1, n_2, n_3, n_4 – кількість холодних, перших, других і солодких страв; $N_{\text{день}}$ – кількість відвідувачів за день; $m_{xc}, m_{nc}, m_{dc}, m_{слс}$ – коефіцієнт споживання, відповідно, холодних, перших, других і солодких страв (Додаток Ж).

В кожній групі страв існують свої підгрупи. Наприклад, солодкі страви можна розбити на жельовані, гарячі, холодні та морозиво. Таким чином, кількість страв кожної підгрупи можна розрахувати за формулою:

$$n_{xcl} = N_{\text{день}} \cdot m_{xc} \cdot m_{xcl}, \quad (5)$$

де n_{xcl} – кількість холодних страв першої підгрупи, яка реалізується за день; $N_{\text{день}}$ – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу; m_{xc} – коефіцієнт споживання холодних страв; m_{xcl} – коефіцієнт споживання холодних та перших страв першої підгрупи.

При підрахунку кількості страв холодні, перші, другі й солодкі страви, та борошняні й кондитерські вироби результати округляють до одиниці. Фірмові (авторські) страви враховуються у числі страв основних груп.

Визначення кількості гарячих, холодних напоїв, кондитерських виробів і хліба розраховують відповідно до норм споживання, характерних для даного типу підприємств, та обчислюють за формулою

$$n_n = N_{\text{день}} \times H, \quad (6)$$

де n_n – кількість напоїв, кондитерських виробів і хліба; H – норма споживання (Додаток К).

Отримані результати зводять у табл. 2 та 3.

Таблиця 2 – Співвідношення страв в асортименті (назва підприємства)

Найменування страв	Масова частка від загальної кількості страв		Масова частка від даного виду страв	
	коефіцієнт споживання страв	кількість страв, шт.	коефіцієнт споживання страв	кількість страв, шт.
1	2	3	4	5
Холодні страви				
рибні				
м'ясні				

1	2	3	4	5
овочеві, салати і вінегрет				
молоко, кисломолочні продукти і бутерброди				
Супи				
заправні				
м'ясні				
рибні				
овочеві				
прозорі				
молочні та ін.				
Другі				
рибні				
м'ясні				
овочеві				
круп'яні і молочні				
яечні і молочні				
Солодкі				
жельовані				
гарячі				
інші				

Таблиця 3 – Кількість страв іншої продукції власного виробництва і товарів, що купуються

Продукт	Одиниця вимірювання	Норми споживання на одну людину	Вихід на загальну кількість споживачів
Гарячі напої	порцій		
чай			
кава			
какао			
Холодні напої	порцій		
фруктова вода			
мінеральна вода			
...			

6.3. Розробка меню та плану-меню.

Для складання меню використовуємо асортиментний мінімум (Додаток Е).

Для зручності обслуговування і чіткої організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства розробляють один або декілька видів меню:

- а) з вільним вибором страв;
- б) меню скомплектованого харчування;

в) меню для спеціальних заходів (банкету, фуршету, сніданки, обіди, вечери на замовлення).

Меню повинно враховувати сезонність (зимово-весняний, весняно-літній, літньо-осінній, осінньо-зимовий період), національні смаки, віковий склад тощо.

В меню вільного вибору слід включати страви різні за смаком, калорійністю, набором продуктів і способами кулінарного оброблення тощо.

При включенні страв в меню слід передбачати: з 2-х овочевих закусок - одну з гострим смаком, другу з менш гострим смаком, з трьох перших страв – одне найменування заправних супів (борщ, розсольник тощо), одне найменування – овочевий, картопляний, круп'яний і одне найменування – молочний, солодкий або холодний супи.

Порядок включення страв в меню з вільним вибором наступний:

Фірмові страви, холодні закуски (рибні, м'ясні, овочеві), гарячі закуски (бульйони без гарнірів, бульйони з гарнірами, пюреподібні, заправні, сезонні, молочні, солодкі), другі страви: рибні (відварені, припущені, смажені, запечені, тушковані), м'ясні (натуральні, соусні, січені, страви з птиці), овочеві, борошняні, круп'яні, яєчні страви, з кисломолочного сиру, солодкі страви, напої, кондитерські вироби, фрукти.

Під час складання меню слід враховувати порядок написання страв у меню (Додаток Л) та приблизний мінімум (Додаток Е) для даного підприємства, кількість відвідувачів за день, наявність обладнання, кваліфікацію кухарів. Відсоткове співвідношення асортименту страв у кожній групі для різних типів закладів наведено в Додатку З.

Меню складають у вигляді табл. 4. В меню входять всі страви та вироби – як ті, що виробляють на підприємстві, так і покупні товари (алкогольні та безалкогольні напої, кондитерські та хлібобулочні вироби.).

Таблиця 4 – Меню (тип і назва закладу згідно з темою)

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г
	Фірмові страви	
	...	

На основі меню складають план-меню за формою (табл. 5).

Таблиця 5 – План-меню (тип і назва закладу згідно з темою)

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
	Холодні страви та закуски		
фірмова		

План-меню підприємства включає в себе тільки ті страви та вироби, що виробляють на підприємстві. В нього не входять покупні товари, що реалізуються на підприємстві.

6.4. Складання таблиці реалізації страв.

Таблиця реалізації страв розраховується *тільки для доготівельних цехів* – холодного, гарячого та десертного для страв відповідного цеху.

На основі таблиці завантаження залу і плану-меню кількість страв того чи іншого найменування за кожну годину роботи підприємства розраховують за формулою

$$N_{\mathcal{E}} = m \times K, \quad (7)$$

де m – загальна кількість страв даного найменування;

K – коефіцієнт перерахунку страв, який визначають за формулою

$$K = N_{\text{год}} / N_{\text{день}}, \quad (8)$$

де $N_{\text{год}}$ – кількість споживачів що пройшли через торговий зал за 1 год. (табл. 1); $N_{\text{день}}$ – кількість споживачів що пройшли через торговий зал за день.

За цими формулами спочатку проводять розрахунок коефіцієнта перерахунку страв за кожну годину роботи підприємства (табл. 1), але лише тих, які готують у холодному (холодні страви і закуски, солодкі страви, холодні напої, холодні й солодкі супи) або гарячому цеху (перші, другі страви, гарячі напої, гарніри, гарячі закуски). Отримані дані оформляють у вигляді табл. 6.

Таблиця 6 – Графік реалізації страв гарячого цеху

Страви	Кількість страв, реалізованих за день, порцій	Години реалізації страв					
		9 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰	10 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰	11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰	12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	13 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	і т. д.
		Коефіцієнт перерахунку, К					
		К ₁	К ₂	К ₃	К ₄	К ₅	і т. д.
		Кількість страв, реалізованих за 1 год					
<i>Перші страви</i>							
...
<i>Другі страви</i>							
...

Для розрахунку кількості перших страв враховують, що супи реалізуються лише в обідні години – з 12.00 до 16.00. замість загальної кількості відвідувачів за день при розрахунку використовують сумарну кількість відвідувачів за чотири години.

6.5. Організація роботи в одному з цехів підприємства (відповідно до завдання). (описувати тільки заданий цех)

У заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства здійснюють первинну обробку сировини та виробництво напівфабрикатів для доготівельних цехів. На підприємствах з середньою потужністю обробку м'яса, риби, птиці та субпродуктів здійснюють в одному цеху – м'ясо-рибному. А обробку всіх овочів – в овочевому.

Визначаємо технологічні лінії, ділянки цеху, їх оснащення та професійно-кваліфікаційний склад виробничого персоналу. Дані заносять у табл. 7.

Таблиця 7 – Технологічні лінії та ділянки (заготівельного) цеху

Лінії та ділянки	Технологічні операції	Перелік устаткування	Перелік виробничого інвентаря	Професійно-кваліфікаційний склад виробничого персоналу

На підприємствах, які працюють лише на напівфабрикатах, передбачають цех дороблювання напівфабрикатів і обробки зелені. В них здійснюють холодне дороблювання напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих); обробку зелені, фруктів, ягід, овочів, які надійшли на підприємство у вигляді сировини, солінь.

Технологічні лінії, ділянки цеху, їх оснащення та професійно-кваліфікаційний склад виробничого персоналу оформлюють у вигляді табл. 7.

6.5.1 Складання виробничої програми підприємства.

Оскільки план-меню може змінюватись під час роботи підприємства, виробничу програму підприємства розробляємо за укрупненими показниками на основі плану-меню та режиму роботи підприємства. Виробничу програму складаємо у вигляді табл. 8.

Таблиця 8 – Виробнича програма всього підприємства

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.	
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети	
страви з риби	
страви з м'яса	
гастрономічні товари	
бутерброди, закуски	
Супи	
заправні	
пюреподібні	
холодні	
Другі страви	
з картоплі, овочів, грибів	
з круп, бобових та макаронних виробів	
з яєць та сиру	
з риби та морепродуктів	
з м'яса	
з птиці	
борошняні страви	
Напої, у т.ч.	
гарячі	
холодні	
Солодкі страви, у т.ч.	
гарячі	
холодні	
Борошняні кондитерські вироби	

6.5.2. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів проводимо на основі виробничої програми підприємства та середньостатистичної норми витрати сировини по всій виробничій програмі підприємства.

Для визначення кількості сировини кожного типу, яка переробляється на підприємстві, що проектується, користуємося формулою:

$$Q_n = \sum M_n \cdot q_n, \quad (9)$$

де q – середньостатистична норма витрати сировини (масою нетто) при виготовленні однієї порції групи; n – кількість груп страв, що виготовляються на підприємстві.

Розрахунок сировини виконуємо, узявши за основу асортимент сировини, що стабільно використовується і для переробки якого потрібно механічне устаткування. До цієї сировини належить м'ясо й м'ясопродукти, риба і рибопродукти, овочі (картопля, цибуля, морква, буряк, капуста б/к), борошно пшеничне, цукор і т. ін.

Спрощуємо задачу розрахунку основних видів сировини, узявши за основу середньостатистичні норми витрати сировини [3].

Розрахунок сировини за групами страв наводять згідно табл. 9 – 14.

Таблиця 9 – Середньостатистичні норми витрати сировини на холодні страви

Сировина	Витрати сировини на холодні страви (нетто, г)									
	Банкетні закуски, бутерброди		Гастрономія		Салати та страви з овочів		Страви з риби		Страви з м'яса	
	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій
Буряк					6,9					
Гастрономія м'ясна	4,9		13,6							
Гастрономія рибна	11		25		3,8		22			
Гриби					1,8					
Капуста					2,9				1,4	
Картопля	0,5				5,8		10,8		2,3	
М'ясо	12,2				4,8				62,2	
Морква	0,9				8,9		3,1		5,4	
Овочі інші			2,5		34,2					
Огірки	3,4		5		4,8		11,8		8,9	
Плоди та ягоди					3		4,6			
Томати			5		20,9		4,8		8,3	
Птиця	0,9								44,7	
Риба	6,9						32,9			
Цибуля ріпчаста					5,4				2,4	

Таблиця 10 – Середньостатистичні норми витрати сировини на солодкі страви та напої

Сировина	Витрати сировини на солодкі страви та напої (нетто, г)							
	Солодкі страви				Напої			
	холодні		гарячі		гарячі		холодні	
	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій	1 порція	n порцій
Овочі баштанні	3,9							
Плоди та ягоди	30,6		49,1		1,3		5,4	
Цукор	15		20		8,5		5,5	

Таблиця 11 – Середньостатистичні норми витрати сировини на перші страви

Сировина	Витрати сировини на перші страви (нетто на 1 л, г)										
	Супи прозорі		Супи заправні		Супи-пюре		Солодкі та молочні		Холодні		
	на 1 л	на n л	на 1 л	на n л	на 1 л	на n л	на 1 л	на n л	на 1 л	на n л	
Буряк			43,2							61,5	
Гриби			23,2								
Капуста			40,9								
Картопля			151,3		50					31,6	
Кісткі харчові	150		276,3								
Морква	10,2		64,2		71,2					18,5	
М'ясо	58,3		96,8							63,3	
Овочі інші					148,9		160,8			248,5	
Плоди та ягоди							374,6				
Томати			11,7								
Птиця	44,8		25,9		16,7						
Риба	250		42,8							21,4	
Цибуля ріпчаста	29		56,1		40						

Таблиця 12 – Середньостатистичні норми витрати сировини на другі страви

Сировина	Витрати сировини на другі страви (нетто, г)											
	3 ово-чів		3 круп, бо-бових та ма-каронних виробів		3 яєць та си-ру		3 м`яса		3 птиці		3 риби та морепро-дуктів	
	1 п.	n п.	1 п.	n п.	1 п.	n п.	1 п.	n п.	1 п.	n п.	1 п.	n п.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Буряк	9,1											
Гарбуз	13,7		3,3									
Гриби	24,7		2		4,5		5,4		6,5		5,6	
Зелень	3		0,4		0,9						2,1	
Капуста	30,4		3,8				9,3				3,5	
Картопля	69,1		4,5		5,7		30,6		20,7		15,4	

Продовження таблиці 12

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Морква, петрушка	20,6		3,7		1,8		3,6		2,6		2,8	
М'ясо							145,3				1,4	
Овочі інші	26,3						6,6					
Огірки							0,8					
Плоди та ягоди	2,2		4		1						0,3	
Птиця									128			
Томати	6,8				2,3						0,8	
субпродукти			1,2				1,5					
Риба та морепродукти											141,3	
Цибуля ріпчаста	11,7		7,4		0,7		16,8		7,4		13,8	

Таблиця 13 – Середньостатистичні норми витрати сировини на борошняні страви, борошняні кулінарні вироби та піццу

Сировина	Витрати сировини на борошняні страви, борошняні кулінарні вироби та піццу (нетто, г)					
	борошняні страви		борошняні кулінарні вироби		піцца	
	1 порція	n порцій	на 100 шт. або 10 кг	на n шт. або n кг	1 порція	n порцій
Борошно пшеничне	60,3		3527,0		80,6	
Гриби	0,9		337,1			
Зелень	0,2		10,0			
Капуста б/к	6,6		188,5			
Картопля	2,2		119,9			
Кисломолочний сир	4,1		103,3			
Морква			447,5			
М'ясо	30,5		883,1		71,5	
Плоди та ягоди	7,3		96,8			
Повидло, джем	2,2		149,5			
Томати					109,5	
Риба			337,8			
Субпродукти	1,7		195,1			
Цибуля ріпчаста	6,8		205,2		41,4	
Цукор	3,4		184,2			
Яйця	15,1		431,3			

Таблиця 14 – Середньостатистичні витрати сировини на борошняні кондитерські вироби

Сировина	Витрати сировини на борошняні кондитерські вироби (нетто на кількість виробів, г)											
	Борошно		Цукор		Яйця		Жири		Молоко згущене		Повидло	
	1	n	1	n	1	n	1	n	1	n	1	n
Борошняні напівфабрикати з тіста:												
Вироби з дріжджового тіста	49,8		9,9		5,8		9,6					
Вироби з пісочного тіста	27,5		10,2		3,6		15,3					
Вироби з бісквітного тіста	45,1		12,4		23,4		2,9					
Вироби з листкового тіста	40,8				2,1		27,2					
Вироби з заварного тіста	14,1				24,3		7,0					
Оздоблюючі напівфабрикати												
Кремові			36,0		12,0		10,5		2,2			
Фруктові			16,9								22,0	

Зведений розхід основних видів сировини зводимо у табл. 15. З огляду того, що сировина розрахована масою нетто, а закупасться вона масою брутто, визначаємо масу брутто, з урахуванням норм відходів та виходу напівфабрикатів. Розрахунок зводимо у таблицю 16.

Таблиця 15 – Витрати основних видів сировини за групами страв

Назва продукту	Холодні страви	Перші страви	Другі страви	Солодкі страви та напої	разом, кг
...					
...					

Таблиця 16 – Перерахунок основних видів сировини на масу брутто

№	Сировина	разом нетто, кг	% відходів	маса відходів	сировина брутто, кг
1	2	3	4	5	6
1	Буряк		20		
2	Гарбуз		30		
3	Гастрономія м'ясна		30		
4	Гастрономія рибна		3		
5	Гриби		24		
6	Зелень		25		
7	Капуста		20		
8	Картопля		25		
9	Морква, петрушка		20		
10	М'ясо - яловичина (60%)		26,4		
11	М'ясо - свинина 40%)		14,8		
12	Овочі баштанні		23		

Продовження таблиці 16

1	2	3	4	5	6
13	Овочі інші		30		
14	Огірки		2		
15	Плоди та ягоди		12		
16	Томати		2		
17	Птиця		31,1		
18	Риба з кістковим скелетом (70%)		45		
19	риба з хрящовим скелетом (10 %)		40		
20	морепродукти (20 %)		20		
21	Субпродукти		12		
22	Цибуля ріпчаста		16		

Зведену сировинну відомість витрати основних видів сировини, що витрачається на виготовлення власної продукції масою бруто зводимо у табл.17.

Таблиця 17 – Сировина для виготовлення продукції власного виробництва

№ з/п	Сировина	Сировина бруто, кг
1	Буряк	
	
	Разом	$X_{\text{осн.}}$

Інші види сировини враховуємо як відсоток від суми основних видів сировини та зводимо у таблицю 18.

Таблиця 18 – Розрахунок додаткових видів сировини

№ з/п	Види сировини	Співвідношення, %	Кількість, кг
1	Основна сировина	80	$X_{\text{осн.}}$
2	Крупи, бобові, макаронні вироби	3	
3	Борошно	1	
4	Жири	2	
5	Кисломолочні продукти	4	
6	Яйця	5	
7	Молоко	1	
8	Цукор	1	
9	Спеції та приправи	0,1	
10	Сухофрукти	0,4	
11	Сік натуральний	0,4	
12	Консерви плодово-ягідні	1,5	
13	Чай	0,1	
14	Кава	0,5	
	Разом	100	

Зведену сировинну відомість по підприємству, що проектується з урахуванням сировини на виготовлення борошняних виробів зводимо у таблицю 19.

Таблиця 19 – Зведена сировинна відомість

№ з/п	Сировина	Витрати сировини на виготовлення продукції власного виробництва, кг
1	...	
2	...	
...	...	
	Разом сировини, кг	

6.5.3 Складання виробничої програми цеху.

У заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства здійснюють первинну обробку сировини та виробництво напівфабрикатів для доготівельних цехів. На підприємствах з середньою потужністю обробку м'яса, риби, птиці та субпродуктів здійснюють в одному цеху – м'ясо-рибному. А обробку всіх овочів — в овочевому.

На підприємствах, які працюють лише на напівфабрикатах, передбачають цех доробки напівфабрикатів і обробки зелені. В них здійснюють холодну доробку напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих); обробку зелені, фруктів, ягід, овочів, які надійшли на підприємство у вигляді сировини, солінь.

На підприємствах, переведених на комплексне постачання напівфабрикатами високого ступеня готовності, ці цехи не передбачають.

На підставі виробничої програми підприємства харчування (табл. 8) розробляють виробничу програму м'ясо-рибного і овочевого цеху у вигляді табл.20.

Таблиця 20 – Виробнича програма цеху заготівельних цехів

№ з/п	Сировина	Кількість сировини, кг		Спосіб обробки
		брутто	нетто	
Лінія обробки напівфабрикатів з м'яса				
1	Свинина	6,73	5,86	Механічний
2	Субпродукти	0,15	0,137	Ручний
3	Яловичина	11,11	8,79	Механічний
	...			

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі планового меню та виробничої програми даного підприємства. Вона включає супи, другі страви, гарніри, соуси, гарячі солодкі страви і напої, а також теплову обробку продуктів для холодного цеха. Виробничу програму доготівельних цехів оформлюють у вигляді табл. 21 – 23.

Таблиця 21 – Виробнича програма гарячого цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
1	2
Супи	
	заправочні
	...

Продовження таблиці 21

Другі страви	
...	
Напої, у т.ч.	
гарячі	
Солодкі страви, у т.ч.	
гарячі	
Холодні страви та закуски, у т.ч.	
...	

Таблиця 22 – Виробнича програма холодного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
Холодні страви та закуски, у т.ч.	
...	
Напої, у т.ч.	
холодні	
Солодкі страви, у т.ч.	
...	

Таблиця 23 – Виробнича програма десертного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість страв
Солодкі страви, у т.ч.	
гарячі	
холодні	

Аналогічно оформлюється виробнича програма борошняного та кондитерського цехів. Якщо кількість борошняних та кондитерських виробів, які реалізують на підприємствах харчування при готелі, менша, ніж 3000 шт., то пропорційно збільшують кількість виробів до 3000. Цю продукцію будуть реалізовувати в найближчих магазинах та підприємствах харчування, що не мають власних борошняних та кондитерських цехів. Виробничу програму борошняного та кондитерського цехів оформлюють у вигляді табл. 24. Для кондитерського цеху у виробничу програму не включають другі борошняні страви, хліб.

Таблиця 24 – Виробнича програма борошняного цеху

Група страв і кулінарних виробів	Кількість виробів, що реалізується, шт.		
	на підприємстві	поза підприємством	Всього
1	2	3	4
Другі страви			
борошняні страви			
Вироби з дріжджового тіста			
булочки різні			
пироги та пиріжки різні			
хліб			
кекси			
Вироби з пісочного тіста			

Продовження таблиці 24

1	2	3	4
тістечка			
торти			
печиво			
пироги			
Вироби з бісквітного тіста			
тістечка			
торти			
Вироби з листкового тіста			
Вироби з заварного тіста			

6.6. Розрахунок робочої сили для цеху. Однією зі складових організації виробництва є визначення явочної кількості працівників, з урахуванням кількості змін та їх тривалості.

Розрахунок чисельності працівників у заготівельних цехах проводиться залежно від виробничої програми і з урахуванням норм виробітку за годину. Явочну чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у виробничому процесі, розраховують за формулами:

$$N_{я} = \frac{\sum A}{T \cdot \lambda}; \quad (10)$$

$$A = \frac{Q}{a}, \quad (11)$$

де $N_{я}$ – явочна чисельність працівників, чол.; $\sum A$ – трудовитрати, людино-годин; T – тривалість робочого дня кухаря, год.; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$; Q – маса сировини, кг; a – норма виробітку для певної операції, кг/год (Додаток О).

Розрахунок чисельності працівників заготівельних цехів надають в табл. 25.

Таблиця 25 – Розрахунок чисельності працівників заготівельних цехів

Найменування операцій	Маса продукту (Q), кг	Норма виробітку (a), кг/год.	Трудовитрати (A), людино-годин
Всього			

Явочна чисельність працівників доготівельних цехів визначається з урахуванням виробничої програми цеху та норм часу на приготування страв згідно формули (10). Норми часу розраховуються за допомогою коефіцієнта трудомісткості приготування певної страви, тому трудовитрати дорівнюють:

$$A = n \cdot K_{mp} \cdot 100 / 3600, \quad (12)$$

де n – кількість страв кожного виду за цілий день; K_{mp} – коефіцієнт трудомісткості приготування певної страви [15, Додаток 34, стр. 138], 100 – норма часу, необхідного для приготування виробів, коефіцієнт трудомісткості яких дорівнює 1, с.

Результати розрахунку чисельності робітників доготовельних цехів оформляють у таблицю 26.

Таблиця 26 – Розрахунок чисельності робітників в цеху

Назва страви	Кількість страв за день	Коефіцієнт трудомісткості	Трудовитрати год/сек
Для приготування гарячих страв			
Супи			
заправочні			
пюреподібні			
холодні			
Другі страви			
з картоплі, овочів, грибів			
з круп, бобових та макаронних виробів			
з яєць та сиру			
з риби та морепродуктів			
з м'яса			
з птиці			
борошняні страви			
Напої, у т.ч.			
гарячі			
Солодкі страви, у т.ч.			
гарячі			
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
Страви з овочів і грибів, салати, вінегрети			
Страви з риби			
Страви з м'яса			
Для приготування холодних страв			
Холодні страви та закуски, у т.ч.			
страви з овочів і грибів, салати, вінегрети			
страви з риби			
страви з м'яса			
гастрономічні товари			
бутерброди, закуски			
Напої, у т.ч.			
холодні			
Солодкі страви, у т.ч.			
гарячі			
холодні			
Разом			

Розрахунок чисельності працівників борошняного цеху здійснюємо на підставі діючих норм виробітку для приготування різних виробів за формулою:

$$N_{яв} = \sum (n/H) / \lambda, \quad (13)$$

де n – кількість виробів даного виду, що випускається за зміну, шт., кг; H – норма виробітку за 7-годинний робочий день на приготування виробів даного виду на 1 чоловіка, шт., кг [15, Додаток 34, стр. 138]; λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці, $\lambda=1,14$.

Таблиця 27 – Розрахунок чисельності виробничих працівників борошняного цеху

Виріб	Кількість виробів за зміну, шт.	Норма виробітку на 1 чоловіка за зміну	Кількість людино-годин
Другі страви			
борошняні страви			
Вироби з дріжджового тіста			
Вироби з пісочного тіста			
тістечка			
торти			
печиво			
пироги			
Вироби з бісквітного тіста			
тістечка			
торти			
Вироби з листкового тіста			
Вироби з заварного тіста			
Разом			

Загальну (списочну) чисельність працівників з врахуванням святкових та вихідних днів, відпусток та лікарняних визначають за формулою:

$$N_c = N_{яв} \cdot \alpha, \quad (14)$$

де N_c – списочна чисельність працівників, чол.; α – коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні.

Таблиця 28 – Значення коефіцієнта, що враховує режим роботи закладу

Робочий тиждень підприємства	Режим робочого часу працівника	Значення коефіцієнта (α)
7-денний	5 робочих днів + 2 вихідних	1,58
	6 робочих днів + 1 вихідний	1,32
6-денний	6 робочих днів + 1 вихідний	1,13
5-денний	5 робочих днів + 2 вихідних	1,13

6.7. Підбір торгово-технологічного, немеханічного устаткування та інвентаря.

Підбір обладнання для цеху (згідно із завданням) здійснюють відповідно до рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2 [6]. Підібране обладнання заносять у табл. 29.

Таблиця 29 – Обладнання цеху

№ пор.	Устаткування: тип, вид, найменування	Показник потужності, продуктивності	Кількість

Підбір інвентаря та кухонного посуду здійснюють згідно з нормами оснащення кухонним інвентарем і посудом, затвердженими наказом МТ СРСР від 09.02.73 р. № 38, введеними в дію 1 серпня 1973 р. (див. Довідник керівника підприємства громадського харчування, 1976 р., с. 340-342). Підібраний інвентар і посуд оформлюють у вигляді табл. 30.

Таблиця 30 – Інвентар і кухонний посуд цеху

№ пор.	Інвентар, посуд	Одиниці вимірювання	Норма оснащення

В даному розділі слід описати схему розміщення обладнання та організації робочих місць згідно з темою курсового проекту.

Під час складання план-схеми слід врахувати ряд вимог до організації виробництва, зокрема, те, що все обладнання треба розмістити раціонально та відповідно до технологічних ліній цеху. Робочі місця в цеху необхідно розміщувати по ходу технологічного процесу тощо. Зображення обладнання цеху слід здійснювати, використовуючи умовні позначення (Додаток П).

На іншому листі вказати схеми організації робочих місць заданого цеху.

7. РОЗРАХУНКОВА ЧАСТИНА. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ

Розрахункова частина складається із розробки оригінальної концепції проведення заходу, розробки меню, розрахунку необхідної кількості сировини та продуктів, розрахунку площі зали, необхідної для проведення банкету, розрахунку і підбір обслуговуючого персоналу, обґрунтування схеми сервірування столу та організації обслуговування і порядку подавання страв.

7.1. Розробка оригінальної концепції проведення заходу. Пункт містить запропоновані ідеї щодо загальної оригінальної концепції проведення заходу, дизайн та декор банкету. Може містити ілюстративний матеріал.

7.2. Розрахунок площі зали, необхідної для проведення банкету.

Орієнтовну площу зали, необхідної для проведення банкету визначають за формулою, м²:

$$S_{зак} = N \cdot S_1, \quad (15)$$

де N – кількість учасників банкету; S_1 – норма площі на кожного учасника банкету (для банкетів за столом вона дорівнює 1,5-2, банкету-фуршету – 0,5-0,7 м²).

Якщо стіл для почесних гостей сервірують з одного боку, він може бути важчим, але ширина його повинна бути не менше 70 см.

Визначення довжини столів:

1. В одну лінію

$$L = \frac{lN}{2}, \quad (16)$$

де l – норма довжини стола на одну людину (0,7...0,8 м) для банкету за столом, для фуршету (0,15-0,4 м), для офіційного банкету (1 м); N – загальна кількість гостей.

2. У формі букв Т, П, Ш

$$L = l_1N_1 + \frac{l_2(N - N_n)}{a}, \quad (17)$$

де l_1 – норма довжини стола на одного почесного гостя (1 м); N_n – кількість почесних гостей; l_2 – норма довжини стола для інших гостей (0,7...0,8 м); a – коефіцієнт, що враховує кількість ліній (одна лінія: $a = 2$; буква П: $a = 4$; буква Ш: $a = 6$).

7.3 Розробка меню.

Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення. До меню банкету включають різноманітний асортимент холодних закусок: закуски-асорті (ордеври) з м'ясної, рибної нарізки, сири, солоні, мариновані, свіжі овочі, фрукти, зелень, фуршетні бутерброди (відкриті, закриті, канапки, тартинки, гарячі або запечені), закуски на шпажках, фаршировані профітролі, рулетки, рулетні скибочки, тортільяс, фаршировані гриби, овочі, яйця і т.п., з розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1-2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та ін-

ших торжеств.

Меню банкетів включає кілька холодних страв; одну гарячу; для **банкету-обіду** – суп, другі гарячі страви з риби, м'яса, птиці, десертні страви, фрукти, алкогольні та безалкогольні напої.

До складу меню **банкету-вечері** входять: салат-коктейль із крабів або інших продуктів, воловани із зернистою ікрою осетрових і лососевих риб, сьомга з лимоном і маслинами, шинка, паштет з курки, натуральні овочі, гриби, запечені в сметані, філе, морозиво «сюрприз», шампанське, червоне вино, а також вино-горілчані вироби, безалкогольні напої, пиво, тютюнові, іноді – деякі кондитерські вироби.

Приблизний асортимент продукції, яка пропонується під час перерви на **каву-брейк**: порціонні кава, чай, цукор, вершки, молоко, мінеральна і негазована вода, сік, фрукти, тістечка в асортименті. Також до меню можна включати бутерброди-канапе з риби- та морепродуктами, сиром, шинкою, ковбасою тощо.

Асортимент банкетного меню визначається характером урочистої події та бажаннями замовників. Якщо банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами, то асортимент холодних страв та закусок обмежений і замовляють їх в основному в розмірі порцій. Для банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами замовляють широкий асортимент холодних страв і закусок у розмірі напівпорцій чи 1/3 порції на чоловіка. Для банкету-обіду можна запропонувати бульйон, солянку чи іншу першу страву. Асортимент других страв може складатись з 1-2 найменувань, а на десерт подають фрукти, морозиво, желе, кондитерські вироби. Банкет зазвичай завершується подаванням чорної кави.

Меню банкету-фуршету відрізняється значною чисельністю холодних закусок, що готуються невеликими порціями, та обмеженим асортиментом гарячих страв (1-2 найменувань). Можна включати також морозиво, фрукти, штучні кондитерські вироби, каву.

У меню банкету-коктейлю включають канапе, невеликі котлети, люля-кебаб, сосиски-малютки тощо.

Меню банкету-чаю складається з солодких страв, фруктів, тортів, тістечок, печива, варення, гарячих напоїв.

Банкетне меню оформлюємо у вигляді таблиці 31.

Таблиця 31 – Меню банкету (згідно з темою курсового проекту)

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
	Холодні страви та закуски		
фірмова		

При складанні банкетного меню треба враховувати рекомендовані норми кількості їжі та напоїв на 1 людину.

Для банкетів з повним обслуговуванням норми наступні: в меню рекомендується включати 4-6 найменувань холодних закусок, 1-2 найменування гарячих закусок, 1-2 найменування супів (тільки на обід за бажанням замовни-

ка), 1-3 найменування других гарячих страв, 1-2 найменування солодких страв, фрукти (200-250 г на кожного учасника), фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника), соки (100-150 г на кожного учасника), вина, шампанського (350 г), коньяку, горілки (150-200 г). Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 800-900 г.

Для довготривалих банкетів на 4-6 годин (весільний, корпоративний) кількість різноманітної їжі на 1 учасника збільшується до 1400-1500 г, з них: 350-400 г холодні закуски, 200-250 г салати, 100 г гарячі закуски, 250 г гарячі страви з м'яса та риби, 150 г гарніри до гарячих страв, 200 г фруктів, 150-200 г солодких страв та борошняних кондитерських виробів. Напої для довготривалих банкетів розраховують за такими рекомендаціями на 1 учасника: 250 г міцних алкогольних напоїв, 700 г вина, 250 г ігристих вин та шампанського, 1500-2000 г безалкогольних напоїв (мінеральні та фруктові води, соки).

Для банкету за столом з частковим обслуговуванням рекомендуються наступні норми: 8-10 найменувань холодних закусок, 1-2 найменування гарячих закусок, 1 найменування супів (тільки на обід за бажанням замовника), 1-2 найменування других гарячих страв, 1 найменування солодких страв, фрукти (200-250 г на кожного учасника), фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника), соки (100-150 г на кожного учасника), вина, шампанського (350 г), коньяку, горілки (150-200 г). Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 800-1000 г.

Для банкету-фуршету рекомендуються наступні норми: 12-16 найменувань холодних закусок, 1-3 найменування гарячих закусок, 1-2 найменування других гарячих страв, 1-2 найменування кондитерських виробів, фрукти (200-250 г на кожного учасника), фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника), соки (100-150 г на кожного учасника), вино та шампанське (150 г), коньяку, горілки (0,1 л). Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 500-800 г.

Для банкету-коктейлю рекомендуються наступні норми: 8-12 найменувань холодних закусок, 1-3 найменування гарячих закусок, 1-2 найменування кондитерських виробів та солодких страв, фрукти (200-250 г на кожного учасника), фруктову та мінеральну воду (250-500 г на кожного учасника), соки (100-150 г на кожного учасника). Загальна вага їжі в перерахунку на 1 учасника не повинна перевищувати 500-600 г.

Меню тематичних заходів складають для святкування Різдва, Нового року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні. Так, у меню різдвяної і новорічної вечереї включають страви, приготовлені цілими: гусак, качка, індичка, порося фаршировані. У меню традиційного свята Масниці входить різноманітний асортимент млинців з ікрою, малосоленою рибою, олією, сметаною, медом, варенням тощо.

7.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

Кількість сировини та продуктів, необхідних для приготування страв з банкетного меню, здійснюють на підставі меню банкету і Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, коли розрахунок проводять для кожної страви і продукту окремо. Добову кількість сировини, $G_{\text{заг}}$, кг, визначають за формулою:

$$G_{\text{зар}} = \sum \frac{g_p \cdot n}{1000} = G_1 + G_2 + \dots + G_n, \quad (18)$$

де g_p – норма сировини або напівфабрикату на одну страву, г; n – кількість страв (шт.), реалізованих за день.

Розрахунок сировини для кондитерського й кулінарного цехів здійснюють аналогічно розрахунку продуктів за меню. Замість меню складають розгорнуті асортименти виробів (наряди-замовлення).

Для підприємств, які працюють на напівфабрикатах, здійснюють розрахунок необхідної кількості напівфабрикатів і кулінарних виробів, а не сировини, витраченої на їх виготовлення. Дані розрахунків зводять у табл. 32.

Таблиця 32 – Розрахунок кількості сировини за планом-меню

№ пор.	Номери рецептур		Всього (кг)
	Назва страв і закусок		
	Кількість порцій	Брутто на 1 порцію	Брутто на n порцій	Брутто на 1 порцію	Брутто на n порцій	
	Продукти	(г)	(кг)	(г)	(кг)	

Крім сировини для приготування страв, окремо здійснюють розрахунок кількості кондитерських і кулінарних виробів, напоїв, які реалізуються на банкеті. Після цього складають зведену таблицю розрахунку сировини – табл. 19.

7.5 Схема сервірування столу.

При сервіруванні столів і обслуговуванні обідів і званих вечорів, прийомів, банкетів, весільних та інших святкових вечорів використовують полотняні серветки, які прикрашають стіл і додають йому нарядного вигляду.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- характеристика видів посуду, що необхідна для сервірування заданого типу банкету;
- характеристика основних та допоміжних наборів, їх призначення;
- види і використання столової білизни;
- характеристика серветок та форми їх складання для заданого банкету;
- підібрати посуд, прилади, скло, яке необхідне для заданого сервірування стола;
- підготовка столового посуду і наборів до сервірування.

На основі результатів підрозділу оформлюють схему сервірування столу. Схему оформлюють на листі А1.

7.6 Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.

Кількість офіціантів при обслуговуванні залежить від виду банкету. Їх кількість розраховують за формулою:

$$N_{\text{оф}} = \frac{N}{N_1}, \quad (19)$$

де $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь в обслуговуванні банкету; N – загальна кількість гостей, яка приймає участь в банкеті; N_1 – кількість

гостей, яку може обслужити один офіціант.

При організації банкету-фуршету з частковим обслуговуванням один офіціант може обслужити до 30 відвідувачів. Якщо під час банкету-фуршету застосовується комбінована форма обслуговування, тобто разом з подачею страв і напоїв на стіл значну частину з них подають в обнос, то на одного офіціанта приходить 15-20 відвідувачів. Для інших видів банкетів: банкет-прийом – 2...4 особи на 1 офіціанта; офіційний банкет з повним обслуговуванням офіціантами – 3...4 особи на 1 офіціанта; неофіційний банкет з повним обслуговуванням – 4...5 гостей; банкет неофіційний з частковим обслуговуванням – 9-12 осіб; банкет-чай або банкет-кава – 5 осіб; банкет-коктейль 35...40 осіб.

7.7. Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.

Кількість посуду, прийнята на банкеті, залежить від виду банкету і типу підприємства. Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори. Їхня кількість залежить від виду банкету, чисельності офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні. Наприклад, при банкеті за столом із частковим обслуговуванням офіціантами холодні страви і закуски ставлять на стіл до приходу гостей так, щоб кожний гість міг узяти будь-який виріб самостійно чи за допомогою гостя, що сидить поруч. Тому при визначенні місткості багатопорційного посуду враховують кількість секцій, на які поділяють банкетний стіл відповідно до зон досяжності. При банкеті за столом із повним обслуговуванням офіціантами місткість багатопорційного посуду і кількість наборів для розкладання залежить від кількості офіціантів, що беруть участь у подаванні визначеної групи страв.

Залежно від виду банкету визначені нормативи столового посуду і наборів індивідуального користування.

Відповідно до меню підбирають столовий посуд і набори. Їх кількість залежить від виду банкету, чисельності офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні. Кількість однопорційного посуду та столових наборів індивідуального користування визначають за формулою

$$K_{noc} = N \cdot m, \quad (20)$$

а багатопорційного посуду

$$K_{noc} = \sum g/v, \quad (21)$$

де N – кількість учасників банкету; m – норма одного виду посуду або наборів для сервіровки та обслуговування для кожного учасника банкету (табл. 33); g – кількість порцій одного виду (біфштекс, салат); v – кількість порцій, передбачених для відпуску в одному виді посуду.

Таблиця 33 – Норми одного виду посуду та наборів для сервірування та обслуговування (приклад)

Найменування	Кількість
Тарілки мілкі столові, закусочні, пиріжкові на кожен вид для сервірування	1,2
Тарілки десертні	1,1
Скляний посуд для напоїв на кожен вид для сервірування	1,3
Набори столові, рибні, закусочні (ножі, виделки, ложки) на кожен вид для сервірування	1,2

Для розрахунку загальної кількості столового, скляного посуду, наборів для різних типів закладів ресторанного господарства користуються Додатком Н.

У залежності від виду банкету установлені нормативи розрахунку кількості столового посуду і приладів індивідуального використання.

Загальну кількість столового посуду і приладів одного виду для банкету-фуршету визначають за формулою:

$$K_{noc} = 1,1 \left(K_1 N + \sum \frac{n}{n_1} \right), \quad (22)$$

де K_1 – норма одного виду столового посуду або приладів для кожного гостя, шт.; n – загальна кількість страв одного найменування; n_1 – кількість порцій, поміщених у столовий посуд, визначеного найменування; 1,1 – коефіцієнт, який враховує, що столовий посуд варто брати з 10 % запасом.

Предмети сервірування для фуршету підбираються з розрахунку на одну людину в такому числі:

Тарілки закусочні	1,5...2	Чарки	2...2,25
Тарілки пиріжкові	0,5...0,75	Фужери	0,75...1
Ножі та виделки закусочні	0,75...1	Стопки для соків	0,25...0,5
Ножі та виделки десертні	0,5...0,75		

Розрахунки кількості наборів індивідуального користування оформлюють у табл. 34.

Таблиця 34 – Розрахунок потреби в індивідуальному посуді (приклад)

№ п/п	Посуд, столові набори	Кількість, шт.	Місце використання
1	Тарілка закусочна	45	При сервіруванні
2	Креманка	45	Для подачі солодких страв

Кількість наборів для розкладання дорівнює кількості багатопорційного посуду, розрахунок якого оформлюють у вигляді табл. 35.

Таблиця 35 – Розрахунок потреби в посуді та наборах для подачі (приклад)

Перелік страв і напоїв	Замовлено, порцій	Посуд, столові набори	Ємкість посуду, порцій	Кількість, шт.
Ікра зерниста осетрових риб	24	Ікорниця	6	4
		Тарілка пиріжкова (під ікорницю)	1	4
		Лопатка для ікри	1	4
Риба в розсолі	24	Баранчик овальний, металевий (для риби в соусі)	6	4
		Баранчик овальний, металевий з кришкою (для гарніру)	6	4
		Набори для розкладання	1	4
Кава	24	Чашка кавова з блюдцем	1	24
		Ложка кавова	1	24

Далі оформлюють загальну заявку в сервізну у вигляді табл. 36, яка включає кількість індивідуального та багатопорційного посуду, а також вази, ємності для спецій і т.д.

Таблиця 36 – Заявка до сервізної на банкет « » _____ 20__ р.

Посуд і столові набори	Кількість, шт.
1. Фарфор	
Тарілка мілка столова	82
Тарілка закусочна	62
і т.д.	
2. Кришталевий і скляний посуд	
Фужери	30
і т.д.	
3. ...	

При підготованні до бенкету використовують білу або кольорову столову білизну, яку підбирають з урахуванням особливостей інтер'єру залу, тематики свята.

Загальні правила підготовки банкету-фуршет такі ж, як і банкету за столом. Особливістю обслуговування банкету-фуршет є те, що гості приймають їжу стоячи. Столи висотою 90...110 см накривають банкетними скатертими зі спуском майже до підлоги (на 5...6 см від підлоги).

Для накриття банкетних столів використовують прямокутні скатертини розміром 173 x 208 (250) см, 200 x 250 см або банкетні скатертини завдовжки 5-10 м і завширшки 2 м.

Кількість банкетних скатертин залежить від довжини столів і форми їх розставлення. Якщо всі гості розміщуються за одним столом, то його накривають зі спуском скатертини приблизно на 30 см; якщо почесні гості сидять за одним столом, то його накривають зі спуском скатертини з боку, зверненого до залу, на 5-10 см від підлоги, решту столів накривають, як описано вище.

Розрахунок кількості банкетних скатертин:

1. В одну лінію

$$K_{ск} = \frac{L + 2l_T}{L_{ск}}, \quad (23)$$

де L – загальна довжина стола;

l_T – довжина скатертини, що звисає на торці;

$L_{ск}$ – довжина скатертини.

Кількість скатертин для фуршетних столів визначають, з огляду на їхню ширину, відповідно до якої стіл можна накрити двома або трьома скатертими.

$$K_{ск} = \frac{2lN + 2l_T}{L_{ск}} \quad \text{або} \quad K_{ск} = \frac{3lN + 2l_T}{L_{ск}}. \quad (24)$$

де L – загальна довжина стола, м; l_T – довжина скатертини, що звисає на торці столу; $L_{ск}$ – довжина скатертини, м; N – кількість гостей, чол.

Кількість серветок визначають, виходячи з нормативу на одну особу і загальної кількості гостей, враховують також, що серветки використовують для на-

криття таць (на кожного офіціанта 1 таця). Для офіціантів передбачені ручники. Столову білизну беруть із запасом (приблизно 10 %).

7.8 Порядок і правила розсаджування гостей.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- види елементів дизайну інтер'єру приміщень закладів ресторанного господарства;
- характеристика меблів, які використовуються для здійснення процесу обслуговування;
- порядок підготовки до роботи торговельних приміщень;
- вид розстановки меблів у залі;
- порядок і правила розсаджування гостей.

У банкетному залі спочатку розставляють столи, а потім на деякій відстані від них стільці, крісла чи напівкрісла. Біля стін, колон, у кутах залу, де організовується банкет ставлять підсобні столи або серванти для запасних предметів сервірування та напоїв. Зазвичай один підсобний стіл або сервант розрахований для обслуговування 10-15 осіб.

На основі результатів підрозділу оформлюють схему розстановки столів в залі та вказують варіант розміщення гостей за столом. Схему оформлюють на листі А1.

7.9 Організація обслуговування та порядок подавання страв.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- виду обслуговування для заданого банкету;
- методу обслуговування для заданого банкету;
- вказати форму обслуговування для заданого банкету;
- надати структуру процесів обслуговування для заданого банкету;
- охарактеризувати процеси підготовки до обслуговування банкету;
- дати опис процесу зустрічі та розміщення гостей, процесу досервірування столу за необхідністю;
- дати опис процесу подавання страв;
- вказати правила прибирання використаного та брудного посуду та наборів для заданого банкету.

8. РОЗРАХУНКОВА ЧАСТИНА. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ.

Розрахункова частина складається з аналізу особливості кухні заданої країни, розробки меню для сніданків, обідів та вечері, розрахунку необхідної кількості сировини та продуктів, обґрунтування схеми сервірування столу згідно з розробленим меню.

8.1. Особливості кухні даної країни.

В даному підрозділі треба надати характеристику для таких параметрів:

- особливості харчування в залежності від географічного положення країни та історично-культурних традицій харчування;
- структуру та режим харчування;
- класифікацію страв і напоїв;
- особливості поєднання і використання продуктів у приготуванні страв;
- методи і прийоми оброблення сировини;
- асортимент, кулінарну характеристику найпоширеніших страв та кулінарних виробів;
- відміні особливості подавання і оформлення страв.

8.2. Розрахунок площі зали, підбір обладнання

Орієнтовну площу зали, необхідної для обслуговування групи іноземних туристів, визначають за формулою 15. Норма площі на кожну особу при обслуговуванні в ресторані дорівнює $1,8 \text{ м}^2$, а при обслуговуванні в кафе – $1,4 \text{ м}^2$.

Обслуговування іноземних туристів може проводитись за двох, чотирьох, шести та восьмимісними столами. Кількість столів підбирають в залежності від кількості осіб в туристичній групі. Форма столів може бути різноманітною – круглої, овальної, прямокутної, квадратної тощо. Кількість стільців або крісел дорівнює кількості осіб в туристичній групі.

Для зручності в роботі і правильної організації робочого місця офіціанта використовують серванти й підсобні столи, які повинні вписуватися в загальний інтер'єр залу. Зазвичай один підсобний стіл або сервант розрахований для обслуговування 4-5 столів.

8.3. Розробка меню сніданків, обідів та вечірнє меню.

Більшість туристів харчується три рази на день: перший прийом їжі з 8 до 10 год (може бути більш ранній - о 7 год.), другий із 12 до 15, третій - із 17 до 19, іноді до 20-30 год. Тривалість приймання їжі для сніданку не повинна перевищувати 30 хв., для обіду і вечері - 40 хв.

Для групових туристів, що відвідують вечірні заходи, харчування організовується до їхнього початку. В окремих випадках вечеря може бути організована після вечірнього заходу в межах режиму роботи ресторану, кафе, їдальні.

У день приїзду груп іноземних туристів обслуговування харчуванням може провадитися тільки до закінчення роботи торгового залу.

Складати меню для груп туристів різних національностей треба з урахуванням їх смаків, режиму харчування та видів теплової обробки продуктів. При розробці меню для іноземних туристів враховують національні особливості туристів та вподобання туристів з різних країн (Додаток М).

Особливістю обслуговування туристів у готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря), або, принаймні, сніданку, оскільки він часто входить у вартість проживання. У меню входять сухі сніданки, мюслі, рибна гастрономія (оселедець, шпроти, риба холодного та гарячого копчення), м'ясна гастрономія (шинка, буженина, ковбаса, сосиски тощо), овочі натуральні, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир твердий і м'який різних сортів, кисломолочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко (холодне та гаряче), вершки, страви з яєць, каші молочні, випічка, чай, кава, какао тощо.

У готелях високих категорій він може бути замовлений у кафе, ресторані чи у номер. У номерах, обладнаних кухнями та міні-барами, турист готує сніданок самостійно.

При обслуговуванні туристів офіціантами застосовуються індивідуальна, бригадна та прискорена форми.

До прискорених форм обслуговування споживачів, які мешкають у готельних комплексах, належать: подавання скомплектованих обідів, організація експрес-обідів за попередніми замовленнями, організація бізнес-ланчів, організація “шведських ліній” і “столів-буфетів”.

Скомплектовані обіди записують у меню тих ресторанів, де відвідувачі потребують швидкого обслуговування (ресторани при кемпінгах, мотелях, вокзальні ресторани). Їх подають негайно після замовлення.

Експрес-обіди можуть організуватися в експрес-залах (за наявності окремих невеликих залів на 20 місць) ресторанів, кафе або у вигляді експрес-столів у кафе (якщо для цього пристосована частина залу). Структура меню: холодна закуска, перша страва (1/2 порції), друга гаряча страва з гарніром, десерт, гарячий напій. У деяких випадках з меню вилучають десерт, а до гарячого напою подають невеликі кондитерські вироби. Експрес-обіди реалізуються за фіксованими цінами.

У закладах ресторанного господарства при готелях, найчастіше в ресторанах та кафе, поширеною є також організація *бізнес-ланчів*. Зазвичай бізнес-ланч організують між 12.00 і 16.00. Час очікування подавання страв – менше 5 хв. Особливості меню комплексного пізнього сніданку або обіду полягають у тому, що до них включають страви з риби, м'яса, птиці, овочів, сирів, крім делікатесних. Термін обслуговування споживачів має бути мінімальним. Час перебування у залі під час бізнес-ланчу не лімітується, вартість меню – фіксована.

Однією з новітніх форм обслуговування є використання під час сніданку або обіду (чи ланчу) *столів-буфетів*. Усі страви, які виставляються на стіл, виконуються в бенкетному виконанні, а також відповідно до сучасних вимог кулінарного дизайну. Форма розрахунку за такого обслуговування – попередня. Плата за цей вид послуг фіксована.

“Шведський стіл” – це своєрідне поєднання фуршетного столу та роздавальної лінії самообслуговування. Асортимент продукції “шведського столу” залежить від часу обслуговування (сніданок, обід, вечеря). У ранішні години рекомендується використовувати один з варіантів тижневого меню континентальних сніданків. У меню обіду включають 12–16 найменувань холодних закусок, 2–3 найменування супів, 4–6 других страв, соуси, десерт (желе, креми,

компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки та фірмові напої. До меню вечері на “шведському столі” включають 8–10 найменувань холодних закусок, 4–6 других страв, соуси, десерт, в тому числі фрукти, борошняні кондитерські вироби та гарячі напої.

Меню для іноземних туристів складається на один повний день.

8.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів для проведення банкету розраховують згідно рекомендаціям пункту 7.3. За результатами розрахунків оформлюють табл. 32 та 19.

8.5. Схема сервірування столу. В цьому підрозділі треба дати характеристику особливості сервірування столів згідно з розробленим меню за такими параметрами:

- характеристика видів посуду, що необхідна для сервірування згідно з розробленим меню;
- характеристика основних та допоміжних наборів, їх призначення;
- види і використання столової білизни, характеристика серветок, форми складання серветок для кожного прийому страв;
- підібрати посуд, прилади, скло, яке необхідне для заданого сервірування стола;
- підготовка столового посуду і наборів до сервірування.

На основі результатів підрозділу оформлюють схему сервірування столу до сніданку, обіду та вечері з меню. Схеми попереднього сервірування на обід та вечерю оформлюють на листі А1.

8.6 Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.

Кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, розраховують за формулою 19. При обслуговуванні груп туристів кожен офіціант повинен обслуговувати не більш, ніж 10-15 осіб, а при індивідуальному обслуговуванні туристів – не більш, ніж 8 осіб.

8.7. Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.

Відповідно до меню підбирається столовий посуд і набори. Їхня кількість залежить від виду прийому їжі, чисельності офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні. Наприклад, при організації часткового обслуговування офіціанта холодні страви і закуски ставлять на стіл до приходу гостей.

Кількість однопорційного посуду та столових наборів індивідуального користування визначають за формулою 20, а багатопорційного посуду за формулою 21. Результати розрахунків оформлюють в таблиці 34, 35, 36.

При підготовці до обслуговування використовують білу або кольорову столову білизну, яку підбирають відповідно до інтер'єра. До столової білизни належать скатертини, серветки, ручники, рушники.

Скатертини підбирають за кількістю та розмірами столів. Кількість серветок визначають, виходячи з нормативу на одну особу і загальної кількості гостей, враховують також, що серветки використовують для накриття таць (на кожного офіціанта 1 таця). Для офіціантів передбачені ручники. Столову білизну беруть із запасом (приблизно 10 %).

8.8. Порядок і правила розсаджування гостей.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- види елементів дизайну інтер'єру приміщень закладів ресторанного господарства при прийомі іноземних гостей;
- характеристика меблів, які використовуються для здійснення процесу обслуговування;
- порядок підготовки до роботи торговельних приміщень на сніданок, обід та вечерю;
- вид розстановки меблів у залі на сніданок, обід та вечерю;
- порядок і правила розсаджування гостей.

На основі результатів підрозділу оформлюють схему розстановки столів в залі та вказують варіант розміщення гостей за столом. Схему оформлюють на листі А1.

8.9 Організація обслуговування, послідовність подавання страв і розрахунку за харчування.

В цьому підрозділі треба дати характеристику для таких параметрів:

- виду обслуговування для заданої групи іноземних туристів;
- методу обслуговування для заданої групи іноземних туристів;
- вказати форму обслуговування для заданої групи іноземних туристів;
- надати структуру процесів обслуговування для заданої групи іноземних туристів;
- охарактеризувати процеси підготовки до обслуговування заданої групи іноземних туристів;
- дати опис процесу зустрічі та розміщення гостей, процесу досервірування столу за необхідністю;
- дати опис процесу подавання страв;
- вказати правила прибирання використаного та брудного посуду та наборів при обслуговуванні заданої групи іноземних туристів.

9. ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

Висновки та рекомендації мають бути логічним продовженням попередніх розділів. У даному розділі автор проекту підводить підсумки результатів розрахунків, формує та обґрунтовує рекомендації.

10. ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

Курсовий проект складається з пояснювальної записки і графічної частини. Пояснювальна записка повинна бути надрукованою з допомогою комп'ютерної техніки. Обсяг друкованого тексту (через 1 інтервал, розмір шрифту Times New Roman 14) – 35-40 стор. Пояснювальна записка має бути прошита (папка із швидкошивачем).

Записка містить наступні елементи у такій послідовності:

- титульний аркуш;
- завдання;
- зміст;

- текст;
- перелік використаних джерел;
- додатки.

Титульний лист оформлюють згідно з додатком А.

Зміст є переліком розділів записки. Назви заголовків у змісті перераховують у тій же послідовності та формулюванні, що й в тексті записки. Напроти кожного заголовка вказують лише порядковий номер сторінки, з якої розпочинається розділ. Зміст роздруковується на листі з великим штампом (Додаток Р).

Текст пояснювальної записки має бути надрукований на одній стороні стандартного білого аркуша формату А4 (210×297 мм) з дотриманням таких розмірів поля, мм: ліве – не менше 30, праве – не менше 10, верхнє – не менше 15 (до номера сторінки), нижнє – не менше 20. Не допускається виділення поля будь-якими рамками. Текст проекту, заголовки, таблиці, рисунки, додатки мають бути надруковані чорнилом одного кольору. Текст пояснювальної записки друкується на листах з малим штампом (Додаток Р).

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

У разі посилання на літературні джерела вказують порядковий номер за списком використаної літератури в квадратних дужках.

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, розділених крапкою. За необхідності параграфи також можуть бути розбиті 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 прописними напівжирними буквами без крапки в кінці. Кожний розділ, у тому числі вступ, висновки, список літератури, додатки, слід розпочинати з нової сторінки. Не допускається розміщувати назву параграфа або пункту в нижній частині сторінки, якщо після неї поміщається лише один рядок тексту.

Сторінки нумерують арабськими цифрами у правому нижньому куті в штампі. Титульний аркуш входить до загальної нумерації та вважається першою сторінкою, але номер сторінки на ньому не ставлять. Нумерації підлягають не лише сторінки основного тексту, а й списку літератури і додатків.

Таблиці нумерують арабськими цифрами в межах розділу і обов'язково мають назву. Над лівим верхнім кутом таблиці перед заголовком розміщують надпис «Таблиця» і вказують номер, що складається з номера глави та порядкового номера таблиці. Таблиці наводять безпосередньо після тексту, де про них згадується вперше, або на наступній сторінці; на них має бути посилання в тек-

сті. Громіздкі таблиці краще розмістити в додатках. У разі переносу на наступну сторінку не повторюють повністю макет таблиці, а замінюють назви граф цифрами і вказують «Продовження таблиці» без повторення її повної назви. Заголовки граф пишуть з великої літери, підзаголовки – з малої, якщо вони утворюють одне речення з заголовком. У кінці заголовків граф крапку не ставлять.

Ілюстрації (рисунки, графіки, схеми) розміщують безпосередньо після тексту, в якому про них вперше згадується, або на наступній сторінці; на всі ілюстрації мають бути посилання. Назву розміщують під ілюстрацією; нумерацію здійснюють арабськими цифрами в межах розділу (наприклад, «Рис. 2.1...») означає першу ілюстрацію в другому розділі). Якщо ілюстрація одна на всю роботу, її не нумерують.

Графіки, схеми мають бути виконані акуратно і технічно грамотно. Виділення окремих сегментів або ліній на графіку здійснюють різними типами зображень ліній, але одним кольором, таким же, як основний текст. До назви графіка ставляться ті ж вимоги, що і до заголовка таблиці.

Формули розміщують посередині рядка, слова, які зв'язують їх з текстом («де», «отже», «звідси», «знаходимо») – на початку рядка. Відстань між рядками формул, а також між формулами та текстом має бути не менше 6 пунктів. Лінія між чисельником і знаменником має бути тієї ж довжини, що і найдовший вираз, причому чисельник і знаменник мають бути центровані відносно цієї лінії. Символи, використані в формулах, мають бути єдиними для одних і тих же показників протягом всієї роботи. Нумерація формул складається з глави та порядкового номера формули в межах розділу.

До списку літературних джерел включають лише ті видання, які дійсно були використані при написанні роботи та мають посилання в тексті записки. Традиційно не включають у списки літературних джерел енциклопедії, довідники, словники. У переліку літератури застосовують суцільну нумерацію джерел. Назву джерела треба навести мовою оригіналу, в порядку з'явлення в тексті пояснювальної записки.

Додатки оформлюють як продовження основного тексту і розміщують у тому ж порядку, у якому їх згадують у тексті. Кожен додаток має починатися з нової сторінки і мати заголовок. В правому верхньому куті малими літерами з першої прописної 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 (594×841 мм) або на аркушах білого паперу форматів А3 (297×420 мм) та А4 (210×297 мм). Приклади заповнення надписів наведено в Додатку Р. В Додатку С наведено приклади заповнення штампів для графічної та текстової частини курсового проекту.

11. ВИЯВЛЕННЯ АКАДЕМІЧНОГО ПЛАГІАТУ ТА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПОРУШЕННЯ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під

час навчання, викладання та провадження наукової діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Виявлення академічного плагіату та відповідальність за академічний плагіат в роботах здобувачів освіти здійснюється за допомогою програмно-технічних засобів, які дозволяють згенерувати звіт зі встановленням факту наявності чи відсутності текстових та/або ілюстративних запозичень.

Не пізніше ніж за десять днів до дати захисту курсового проекту здобувач освіти повинен надати керівнику закінчену роботу у форматі Rich Text Format (*.rtf), Microsoft Word (*.doc, *.docx) або Portable Document Format (*.pdf). Тривалість перевірки на наявність плагіату в роботі здобувача освіти не може перевищувати трьох робочих днів.

Під час перевірки керівник встановлює ознаки наявності плагіату в роботі та ступінь оригінальності електронної версії роботи з використанням доступного програмно-технічного засобу із зазначенням показника оригінальності у відсотках. Показник оригінальності роботи не повинен бути меншим, ніж 30 %.

Якщо керівник вважає, щодо роботи можуть бути внесені зміни, які істотно підвищать оригінальність її тексту та/або після яких ознаки плагіату не проявлятимуться у роботі, він може рекомендувати здобувачу освіти доопрацювати її і надати до повторної перевірки не пізніше ніж за п'ять днів до дати захисту курсової/випускної/кваліфікаційної роботи.

За результатами перевірки роботи з використанням доступного програмно-технічного засобу здобувачу надається довідка (електронний звіт з системи антиплагіат), яка додається при захисті до роботи (вдруковується сторінка із зазначеним відсотком авторського тексту).

За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (модульна/індивідуальна робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з ОНАХТ; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих ОНАХТ пільг з оплати навчання.

12. ЗАХИСТ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

12.1. Порядок рецензування та захисту курсового проекту

У встановлені терміни завершений проект представляють викладачу-керівникові на рецензування. Керівник визначає рівень і якість її виконання.

Студент повинен врахувати сформульовані науковим керівником конкретні зауваження.

Термін подачі курсових проектів встановлюється кафедрою відповідно до графіків навчального процесу та самостійної роботи студента на поточний навчальний рік. Виконаний курсовий проект подається студентом на кафедру для рецензування.

Разом з проектом на кафедру подаються завдання на виконання курсового проекту. Прийом курсових проектів кафедрою після встановленого терміну можливий лише за наявності поважних причин затримки й з письмового дозволу завідувача кафедри, за попередньою згодою керівника курсового проекту.

Захист курсового проекту відбувається на кафедрі в присутності комісії, студентів групи, наукового керівника і проходить за процедурою, яка передбачає: доповідь студента за темою проекту; питання до студента; бали керівника про якість виконання проекту; виставлення оцінки за курсовий проект з урахуванням процедури його захисту.

12.2. Критерії оцінювання курсового проекту.

Оцінку курсового проекту проводять за наслідками захисту з урахуванням якості виконання та оформлення проекту.

Для оцінювання курсового проекту використовують розширену шкалу підсумкового контролю: позитивні оцінки – «відмінно», «добре», «задовільно», негативну оцінку – «незадовільно». Установлення відповідності даних 100-бальної шкали оцінювання, національної (4-бальної) до даних шкали за системою ECTS здійснюють у такому порядку (табл. 12.1).

Таблиця 12.1.

Порядок встановлення відповідності оцінки

За шкалою ECTS	За національною шкалою	За шкалою ОНАХТ	Визначення
A	відмінно	88-100	вчасно і високоякісно виконані графічну частину і пояснювальну записку, де немає помилок, присутня оригінальність рішення, дотримані вимоги методичних рекомендацій з курсового проектування. Доповідь і відповіді на питання студентом обґрунтовані, виявленні комплексні знання та вміння стосовно теми курсового проекту.
B	дуже добре	81-87	вчасне і якісне виконання курсового проекту при одній-двох незначних помилках у графічній частині проекту, за незначні помилки у відповідях на питання комісії

C	добре	74-80	вчасно виконаний проект з дотриманням усіх вимог щодо курсового проектування з двома-трьма незначними помилками у графічній частині чи пояснювальній записці, за невпевнені відповіді на питання комісії
D	задовільно	68-73	виставляється, якщо в пояснювальній записці чи графічній частині виявлені помилки, є порушення вимог до оформлення проекту, помилки у відповідях на основні питання з теми проекту
E	достатньо	60-67	виставляється, якщо в проекті виявлені суттєві помилки, невірно обґрунтовані прийняті рішення, застарілі методи проектування, порушення вимог щодо оформлення проекту та за грубі помилки при відповідях на запитання членів комісії
FX	незадовільно з можливістю повторного складання	40-59	виставляється, якщо в проекті обрано неправильні методи проектування, невідповідність змісту пояснювальної записки представленим графічним матеріалам, коли студент не орієнтується у тому, що виконав. У цьому випадку студент представляє виправлену роботу на повторний захист або йому надається нова тема проекту і призначаються нові терміни виконання та захисту
F	незадовільно з обов'язковим додатковим навчанням	0-39	

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 курсового проекту і акуратність в його виконанні.

Студентам, які при захисті курсового проекту отримали незадовільну оцінку, встановлюють термін доопрацювання теми і повторного захисту.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні акти

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р. № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 р. № 4004-ХІІ.
3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України Про захист прав споживачів: Закон України від 20.06.95 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
5. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
7. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. № 108.
8. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування: Наказ Державного Комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.99 р. № 37.
9. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари: Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.94 р. № 215.
10. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 03.07.95 р. № 129.
11. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібно торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 р. № 349.
12. Правила роботи дрібнороздрібно торгівельної мережі: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 08.07.96 р. № 369.
13. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003 р. № 2.

Базові:

1. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, Г.С. Шунько // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2020. – №61. – с. 61-67.

2. Імплементация сервисных инноваций в организацию деятельности закладів ресторанного господарства / Т.П. Новічкова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков // Економіка харчової промисловості: наук. журн. – 2021. – Т. 13, № 1. – с. 69-74.

3. Індустрія гостинності: стан на півдні Одеського регіону та інновації розвитку / Т.Є. Лебеденко, Г.С. Шунько, В.О. Кожевнікова // Технологічний аудит і резерви виробництва. – 2021. – №5(61) – с. 58-65.

4. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 129 с.

5. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Шунько Г. С., Асауленко Н. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 136 с.

6. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 3 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П., Лебеденко Т. Є., Солоницька І. В., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Коротич О. М. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 121 с.

7. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Асауленко Н. В., Ткачук О. В., Коротич О. М. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 117 с.

8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Шунько Г. С. Асауленко Н. В., Ткачук О. В. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 82 с.

9. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 3 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступінь вищої освіти «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В., Нікітчина Т. І., Солоницька І. В., Соколова В. І., Асауленко Н. В., Коротич О. М. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 59 с.

10. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з курсу «Організація ресторанного господарства» для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Новічков В. К., Шунько Г. С., Асауленко Н. В., Ткачук О. В., Коротич О. М., Жовтяк К. О. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 25 с.

11. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л.М. Мостова, О.В. Новікова, І.М. Ракленко, Світ книг. 2021. 657 с.

12. Оцінка життєвого циклу готельно-ресторанного комплексу / Т.Є. Лебеденко, Г.В. Крусір, В.І. Соколлова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. економічні науки. – 2021. – №62. – с. 32-37.

13. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : Чорномор'я, 2017. – 300 с.

14. Ряшко, Г., Асауленко, Н., Новічкова, Т., & Новічков, В. (2021). Проектування послуг дегустаційних залів як стратегічний вектор розвитку сервісу в індустрії гостинності. *Food Industry Economics*, 13(3).

15. Ряшко, Г., Крусір, Г., & Новічкова, Т. (2017). Аналіз енергозберігаючих технологій в ресторанному господарстві. *Scientific Works*, 80(2).

16. Сервісні послуги – кейтерингове обслуговування в організації ресторанного господарства як напрям конкурентоспроможності ресторанного бізнесу в умовах кризи / Новічкова Т.П., Лебеденко Т. Є., Асауленко Н.В.//Видавнича група «Наукові перспективи» № 3 (9) 2021.–с.307-318.

17. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новічкова, А.В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с.

18. Удосконалення сервісу на підприємствах індустрії гостинності шляхом проектування дегустаційних залів Ряшко Г. М., Асауленко Н. В., Новічкова Т. П. – *Food Industry Economics* 13(1), 2021.

19. Determining the efficiency of spontaneous sourdough for stabilizing the quality of bread products in bakeries and catering enterprises / Lebedenko T., Kozhevnikova V., Kotuzaki O., Novichkova T. // *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. – 2019. – Vol. 4/11 (100). – P. 22-35. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.174289.

Додаткові:

1. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

2. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві: навч. посібник / Ткаченко О. В., Світ книг. 2020. 98 с.

3. Радченко Л.О. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Л.О. Радченко, П.П. Пивоваров, О.В. Новікова, Л.Д. Льовшина, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна, Х.: Світ книг, 2018. 288 с.

4. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, [та ін.], Х. : Світ книг, 2019. 411 с.

5. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / Денні Меєр ; пер. з англ. Г. Кирієнко. Київ : Наш формат, 2019. 337 с.

6. Design and equipment for restaurants and foodservice : a management view / Costas Katsigris, Chris Thomas.— 4rd ed. – Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2013. – 528 p.

7. Food and Beverage Service / J. Cousins, S. Weekes. – 10th ed. – Hachette UK, 2020. – 432 p.

8. The Restaurant: From Concept to Operation / J.R. Walker. – 9th ed. – John Wiley & Sons, 2021. – 432 p.

9. Hotel Room Service Training Manual / Hotelier Tanji. – Createspace Independent Publishing Platform, 2016. – 176 p.

Зразок титульної сторінки курсового проекту

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

КУРСОВИЙ ПРОЕКТ

з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

на тему: «Організація виробництва продукції ресторанного господарства
в ресторані класу люкс на 70 місць (гарячий цех)»

Студент(ка) групи ГРС-51Петренко П.П.

(прізвище та ініціали)

Керівник к.т.н., доц. Сидоренко О.О.

(посада, вчене звання, прізвище та ініціали)

Дата здачі проекту: _____

Допуск до захисту: _____

(кількість балів, підпис керівника)

Кількість балів /ECTS: _____

Національна шкала: _____

Дата захисту: _____

Члени комісії:

(підпис) (прізвище та ініціали)_____
(підпис) (прізвище та ініціали)_____
(підпис) (прізвище та ініціали)

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Дисципліна «Організація ресторанного господарства»

Спеціальність _____

Курс ___ Група __ Семестр _____

ЗАВДАННЯ

на курсовий проект студента

Петренка Петра Петровича

I. Тема проекту (роботи) Організація виробництва продукції ресторанного господарства в ресторані класу люкс на 70 місць (гарячий цех)

II. Строк здачі студентом закінченого проекту (роботи) _____

III. Вихідні дані до проекту (роботи) ресторан класу люкс на 70 місць

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

Вступ

1. Організація виробництва продукції ресторанного господарства

1.1. Характеристика підприємства ресторанного господарства

1.2. Характеристика гарячого цеху

2. Організація роботи гарячого цеху ресторану на 70 місць

2.1. Складання таблиці та графіка завантаження залу; визначення кількості споживачів.

2.2. Визначення кількості страв і напоїв, які реалізуються в залі.

2.3. Розробка меню та плану-меню.

2.4. Складання таблиці реалізації страв.

2.5. Організація роботи гарячого цеху.

2.5.1. Складання виробничої програми підприємства.

2.5.2. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

2.5.3. Складання виробничої програми гарячого цеху.

2.6. Розрахунок робочої сили для гарячого цеху.

2.7. Підбір торгово-технологічного, немеханічного устаткування та інвентаря.

Висновки.

Список літератури

V. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

1) Структура підприємства та послуг

2) Технологічні лінії з розстановкою обладнання в цеху

VI. Дата видачі завдання _____

Студент _____

(підпис)

Керівник _____

(підпис)

_____ (прізвище, ініціали)

« ___ » _____ 20 ___ р.

ПРИКЛАДИ ПЛАНІВ КУРСОВИХ ПРОЕКТІВ ЗА РІЗНИМИ ТЕМАТИКАМИ

ЗМІСТ

(рекомендований до тем з організації виробництва)

Вступ

1. Організація виробництва продукції ресторанного господарства

1.1. Характеристика підприємства ресторанного господарства

1.2. Характеристика цеху

2. Організація роботи _____ цеху в _____ на ___ місць (назва цеху) (назва підприємства)

2.1. Складання таблиці та графіка завантаження залу; визначення кількості споживачів.

2.2. Визначення кількості страв і напоїв, які реалізуються в залі.

2.3. Розробка меню та плану-меню.

2.4. Складання таблиці реалізації страв.

2.5. Організація роботи в одному з цехів підприємства (відповідно до завдання).

2.5.1. Складання виробничої програми підприємства.

2.5.2. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.

2.5.3. Складання виробничої програми цеху.

2.6. Розрахунок робочої сили для цеху.

2.7. Підбір торгово-технологічного, немеханічного устаткування та інвентаря.

Висновки: узагальнення результатів роботи.

Список літератури

Графічна частина

1. Схема послуг підприємства.

2. Схема розміщення обладнання в цеху.

ЗМІСТ

(рекомендований до тем з організації обслуговування банкетів)

Вступ

1. Особливості обслуговування банкету _____ (заданий тип банкету)

1.1. Класифікація та характеристика банкетів (заданого типу)

1.2. Порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування банкету.

1.3. Вимоги до меню банкету.

1.4. Підготовка до проведення банкету.

1.5. Вибір форми та розміщення банкетних столів.

1.6. Особливості сервірування столів.

1.7. Послідовність обслуговування на банкеті.

2. Організація обслуговування банкету _____ на _____ осіб (заданий тип банкету)

- 2.1 Розробка оригінальної концепції проведення заходу
 - 2.2 Розрахунок площі зали, необхідної для проведення банкету.
 - 2.3 Розробка меню.
 - 2.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.
 - 2.5 Схема сервірування столу.
 - 2.6 Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.
 - 2.7 Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.
 - 2.8 Порядок і правила розсаджування гостей.
 - 2.9 Організація обслуговування та порядок подавання страв.
- Висновки:** узагальнення результатів роботи.

Список літератури

Графічна частина

1. Схема сервірування столу до банкету.
2. Схема банкетної зали з розміщенням меблі.

ЗМІСТ

(рекомендований до тем з організації обслуговування іноземних туристів)

Вступ

1. Особливості обслуговування іноземних туристів

- 1.1. Класи обслуговування.
- 1.2. Заклади ресторанного господарства для обслуговування іноземних туристів.
- 1.3. Вимоги до меню та режими харчування.
- 1.4. Методи та послідовність обслуговування.
- 1.5. Вимоги до обслуговуючого персоналу.
- 1.6. Додаткові послуги.

2. Організація харчування туристів з _____ у ресторані на __місць (країна)

- 2.1 Особливості кухні даної країни.
- 2.2 Розрахунок площі зали, підбір обладнання.
- 2.3. Розробка меню сніданків, обідів та вечірнє меню.
- 2.4. Розрахунок необхідної кількості сировини та продуктів.
- 2.5. Схема сервірування столу.
- 2.6. Розрахунок і підбір обслуговуючого персоналу.
- 2.7. Розрахунок потреби в столовій білизні, посуді, столових наборах.
- 2.8. Порядок і правила розсаджування гостей.
- 2.9. Організація обслуговування, послідовність подавання страв і розрахунку за харчування

Висновки: узагальнення результатів роботи.

Список літератури

Графічна частина

1. Схема сервірування столу до сніданку та вечері з меню.
2. Схема торгівельної зали з розміщенням меблі та обладнання.

ПЕРЕЛІК ЗАВДАНЬ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

I. Студент за погодженням з викладачем обирає завдання і здійснює відповідні нижчезазначені розрахунки.

1. Дати характеристику об'єктів харчування (ресторан, кафе, бар, їдальня).

2. Скласти меню нижчезазначеного закладу ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар, їдальня):

ресторан (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, дієтичного, пивного, рибного, м'ясного, вегетаріанського, з авторською кухнею, етнічною, креативною та кухнею ф'южн-спрямування, з кухнею народів світу, комісері, бресері, кабаре, клубу, нічного клубу, тощо);

кафе (загального типу, кафе-кондитерського, кафе-пекарні, кафе-дитячого (молодіжного), кафе-десертного, піцерії, кав'ярні, джелатерії, кафе-спеціалізованого (кулішної, дерунної, галушкової, млинцевої, сосискової, вареничної, пельменної, шашличної, котлетної, закусочної (рибної, м'ясної) тощо);

бару (класів: «першого», «вищого», «люкс», при готелі, спеціалізованого (винного, сокового, фітоспрямування, коктейль-бару, кава-бару, молочного, гриль, диско, сендвіч-бару, снєк-бару, пабу, бру-пабу, таверни тощо); спеціалізованого закладу (шинок, фуд-корт, фаст-фуд тощо);

їдальні (загальнодоступної, при промисловому закладі, при навчальному закладі, дієтичної, вегетаріанської тощо).

3. Розрахувати чисельність споживачів за день (умови видаються студенту викладачем індивідуально).

4. Визначити час роботи зали обраного закладу ресторанного господарства.

5. Скласти виробничу програму закладу з урахуванням принципу партійності виробництва.

6. Розрахувати потребу сировини.

6.1. Вибрати відповідний інвентар і посуд (у тому числі кухонний), що використовується в цеху.

7. Скласти організаційну схему технологічної лінії виробництва у заданому цеху.

7.1. Скласти організаційну схему технологічної лінії виробництва напівфабрикатів з різних видів сировини.

7.2. Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з розміщенням устаткування з приготування страв (зазначається викладачем) у гарячому цеху.

7.3. Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з розміщенням устаткування з приготування страв (зазначається викладачем) у холодному цеху.

7.4. Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з виконання певних процесів: підготовки сировини, замісу тіста, формування виробів,

виготовлення оздоблень, цукерок тощо) для кондитерського цеху з розміщенням устаткування і зазначенням відповідних розмірів.

7.5. Скласти організаційну схему робочого місця (робочих місць) з виконання організаційно-технологічних процесів у борошняному цеху (зазначається викладачем).

8. Графічно зобразити схему організації робочих місць.

9. Графічно зобразити зону відпуску готової продукції (гарячого та холодного цехів).

10. Графічно зобразити структуру послуг підприємства.

II. Виконати завдання у форматі А4.

Графічну частину виконати у форматі А1.

**ГРАФІК ЗАВАНТАЖЕННЯ ЗАЛІВ РІЗНИХ ТИПІВ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Загальнодоступні їдальні

Години роботи	Загальнодоступна		Дієтична з самообслуговуванням		Дієтична з обслуговуванням офіціантами	
	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
8-9	3	10	2,4	16	2	10
9-10	3	7	2,4	7	2	7
10-11	3	7	2,4	7	2	5
11-12	2	16	1,7	16	1,5	14
12-13	2	23	1,7	23	1,5	24
13-14	2	29	1,8	29	1,5	30
14-15	2	20	1,8	20	1,5	24
15-16	2	10	1,7	13	1,5	14
16-17	2	7	1,7	10	1,5	9
17-18	2	13	2	16	1,5	10
18-19	2	20	2	20	1,5	20
19-20	2	8	2	8	1,5	7

2. Їдальні закритого типу, що працюють за комплексним меню

Режим харчування	Години роботи	будинків відпочинку		при інших установах	
		Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
<i>Сніданок</i>	8.00 – 8.45	1	47	2	23
	8.45 – 9.30	1	53	2	27
<i>Обід</i>	13.00 – 14.00	1	47	2	23
	14.00 – 15.00	1	53	2	27
<i>Вечеря</i>	17.00– 17.45	1	47	2	23
	17.45 – 18.30	1	53	2	27

3. Кафе загального типу

Години роботи	Самообслуговування		Обслуговують офіціанти	
	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
8-9	2	10	–	–
9-10	2	17	–	–
10-11	2	10	1,5	16
11-12	2	13	1,5	16
12-13	2	27	1,5	31
13-14	2	30	1,5	35
14-15	2	27	1,5	31
15-16	2	22	1,5	23
16-17	2	10	1,5	19
17-18	2	13	1,5	19
18-19	2	17	0,5	32
19-20	1,5	30	0,5	35
20-21	1,5	26	0,5	35
21-22	1,5	16	0,5	28

4. Ресторан

Години роботи	Міський ресторан		Ресторан заміський	
	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год., раз	Середнє завантаження залу, %
12–13	1	29	1	27
13–14	1	34	1	30
14–15	1	34	1	31
15–16	1	29	1	27
16–17	1	25	1	23
17–18	1	29	1	27
18–19	0,4	48	0,4	32
19–20	0,4	57	0,4	45
20–21	0,4	57	0,4	45
21–22	0,4	53	0,4	35
22–23	0,4	47	0,4	32
23–24	0,4	38	0,4	24

4. Закусочні загального типу

Години роботи	Самообслуговування		Швидкого обслуговування		Обслуговують офіціанти	
	Оборотність одного місця за год, раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год, раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год, раз	Середнє завантаження залу, %
8–9	3	5	3	8	2	9
9–10	3	14	3	22	2	17
10–11	3	11	3	17	2	15
11–12	3	18	3	28	1,5	24
12–13	3	25	3	30	1,5	29
13–14	3	31	3	50	1,5	33
14–15	3	31	3	50	1,5	35
15–16	3	21	3	35	1,5	26
16–17	3	14	3	24	1,5	20
17–18	3	11	3	18	0,75	16
18–19	3	17	3	28	0,75	25
19–20	3	21	3	35	0,75	29
20–21	3	15	3	22	0,75	20

**1. Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів,
закладів ресторанного господарства (рекомендований)**

Найменування	Приблизна кількість страв			
	Ресторан			кафе
	клас			
	люкс	вищий	перший	
Холодні закуски	15	13	10	4
Гарячі закуски	3	2	2	–
Супи	5	4	4	–
Гарячі страви	15	11	11	3–4
Солодкі страви	6	4	4	5–6
Гарячі напої	4	3	2	6–8
Холодні напої	4	3	2	3–4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10	6	5	7
Молоко та кисломолочні продукти	–	–	–	3
ВСЬОГО:	67	50	40	31–36
Горілка	5	1	1	–
Лікери-горілки	–	2	2	–
Коньяки	5	2	1	–
Столові вина	7	2	2	1–2
Десертні вина та лікери	4	1	1	1–2
Кріплені вина	3	2	1	1-2
Ігристі вина	3	1	1	1
ВСЬОГО:	27	11	9	4–7
Фруктові і мінеральні води, тонізуючі та прохолоджуючі напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6–8

**2. Асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, які
реалізуються в кафе спеціалізованих (рекомендований)**

Страви, напої та кулінарні вироби	Кондитерська	Молочне	Дитяче	Молодіжне
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	10–15	5–6	80–10	8–10
Гарячі напої	3–5	2–3	2–3	3–5
Коктейлі безалкогольні (або холодні напої власного виробництва)	3–4	3–4	3–4	6–8
Солодкі страви, морозиво	3–4	3–4	4–5	4–5
Холодні закуски	–	–	3–4	3–4
Гарячі страви	–	–	3–4	3–4
Соки	5–6	5–6	5–6	5–6

- Примітка:**
1. В кафе додатково споживачам пропонують шоколад, цукерки, фрукти, цитрусові (за сезоном).
 2. Відпуск гарячих напоїв може передбачатися з різними добавками (лимоном, джемом, варенням, вершками тощо).
 3. У чайній можуть реалізовуватися суші, баранки, бублики тощо.

**3. Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів,
які реалізуються в їдальнях (рекомендований)**

Страви, напої та кулінарні вироби	загальнодоступні їдальні		вегетаріанська
	з вільним вибором страв ^{1,2}	скомплектоване меню	
Холодні страви та закуски			
Салати рибні, м'ясні	2	2	–
Салати овочеві	1	1	2
Закуски	2	1	2 ³
Молочні та кисломолочні продукти	2	2	3
Масло вершкове	1	1	1
Перші страви			
Бульйони з гарнірами, супи заправочні	2	2	2 ⁴
Супи овочеві, молочні, холодні, солодкі	1	1	1
Другі гарячі страви			
Рибні	1	1	–
М'ясні	3	1	–
Овочеві	1	1	2
Молочні, з круп, сиру, яєць	1		1
Солодкі страви			
Компоти, киселі, желе, муси, креми	1	1	1
Фрукти в сиропі, фрукти свіжі	1	1	1
Гарячі напої	1	1	2
Холодні напої			
Соки	2	2	2
Вода мінеральна, фруктові	1	1	1
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
Пиріжки печені та смажені	2	1	1
Булочна сдоба	2	2	2
Тістечка, кекси, печиво	2	1	–
Хліб	2	2	2

Примітка: 1 – В меню слід передбачати страви української кухні

2 – Кожен день слід виділяти в меню дієтичні страви (закуски, перші, другі, солодкі) по одному найменуванню.

3 – Закуски овочеві.

4 – Супи на овочевих відварах

**КОЕФІЦІЄНТИ СПОЖИВАННЯ СТРАВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

Тип підприємства ресторанного господарства	Коефіцієнт споживання страв	Коефіцієнт споживання страв за окремими видами			
		холодні	перші	другі	солодкі
I. Їдальні					
Загальнодоступні	2,6	0,4	0,75	1,1	0,35
Дієтичні	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При установах	3,1	0,5	0,8	1,1	0,7
II. Ресторани					
Загальнодоступний	3,7	1,6/0,3	0,3	1,1	0,4
Заміський	3,5	1,35/0,15	0,7	0,9	0,4
III. Кафе					
Загального типу, самообсл.	1,6	0,56	0,08	0,64	0,32
обслуговують офіціанти	2,7	0,7	0,7	0,9	0,4
Спеціалізовані					
Молочні	2,3	0,5	0,3	1,2	0,3
Кондитерські	0,3	-	-	-	0,3
Молодіжні	2,0	0,7	-	0,8	0,5
Дитячі	1,6	0,48	0,08	0,72	0,32

Примітка: В знаменнику коефіцієнт споживання гарячих закусок, передбачений тільки в ресторанах.

**ЙМОВІРНІ КОЕФІЦІЄНТИ СПОЖИВАННЯ СТРАВ НА
ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

Група страв	Їдальня загаль- нодо- ступна	Кафе				Ресто- ран загаль- нодо- ступний	Ресторан замість- кий
		за- галь- ного- типу	моло- лоді- жне	мо- лоч- не	конди- дистер- терсь- ка		
Загальний коефі- цієнт	2,6	1,6	2,0	2,3	0,3	3,7	3,5
Холодні	0,4	0,56	0,7	0,5	-	1,6	1,35
рибні	0,15	0,1	0,1	-	-	0,4	0,4
м'ясні	0,15	0,35	0,3	-	-	0,25	0,3
овочеві салати, вінегрети	0,25	0,2	0,2	-	-	0,2	0,25
молоко, к/м про- дукти та бутер- броди	0,45	0,35	0,4	1	-	0,15	0,05
Гарячі закуски	-	-	-	-	-	0,3	0,15
Супи	0,75	0,08	-	0,3	-	0,3	0,7
<i>заправні:</i>	0,9	-	-	-	-	0,77	0,5
м'ясні	0,6	-	-	-	-	0,6	0,5
рибні	0,25	-	-	-	-	0,35	0,45
овочеві	0,15	-	-	-	-	0,05	0,05
<i>прозорі</i>	-	1	-	-	-	0,15	0,35
<i>супи-пюре</i>	-	-	-	-	-	0,05	0,05
<i>молочні та ін.</i>	0,1	-	-	1	-	0,03	0,1
Другі страви	1,1	0,64	0,8	1,2	-	1,1	0,9
рибні	0,15	-	-	-	-	0,25	0,35
м'ясні	0,65	0,5	0,4	-	-	0,5	0,5
овочеві	0,05	0,1	0,1	0,2	-	0,05	0,05
круп'яні й боро- шняні	0,1	0,1	0,4	0,2	-	0,1	0,05
з яєць та сиру	0,05	0,3	0,1	0,6	-	0,1	0,05
Солодкі страви	0,35	0,32	0,5	0,3	0,3	0,4	0,4
гарячі	-	0,2	0,2	0,2	0,2	0,05	0,05
жельовані		0,3	0,3	0,2	0,1	0,5	0,5
холодні	1	0,5	0,4	0,5	0,45	0,25	0,25
морозиво			0,1	0,1	0,25	0,2	0,2

**ЙМОВІРНІ НОРМИ СПОЖИВАННЯ НАПОЇВ, ХЛІБА,
КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОДИМ ВІДВІДУВАЧЕМ У ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Продукти	Одиниця виміру	Їдальня			Ресторан		Кафе загальнодоступне
		загальнодоступна	дієтична	при пром. підприємстві	загальнодоступний	заміський	
Гарячі напої:	порцій						
чай		0,15	0,3	0,1	0,16	0,16	0,15
кава		0,25		0,3	0,2	0,16	0,45
какао		0,1	0,25	0,1	0,04	0,08	0,15
Холодні напої:	порцій						
фруктова вода		0,05	-	0,05	0,24	0,18	0,05
мінеральна вода		0,05	0,1	0,15	0,18	0,18	0,04
натуральний сік		0,1	0,25	0,05	0,12	0,18	0,06
власного виробництва		0,3	0,1	0,25	0,06	0,06	0,1
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг						
житній		0,05	0,05	0,1	0,05	0,05	0,025
пшеничний		0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,025
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	1,2
Пиріжки та булочки	шт	0,4	-	0,2	-	-	-
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,005	-	0,005	0,02	0,02	0,03

ПОСЛІДОВНІСТЬ ЗАПИСУ СТРАВ У МЕНЮ (ресторан)

1. Фірмові страви

2. Холодні страви і закуски

- бутерброди (з рибою, м'ясом, твердим сиром тощо);
- закуски з рибної гастрономії;
- страви з риби власного виробництва;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- салати (рибні, м'ясні, овочеві);
- овочі натуральні;
- овочеві закуски власного приготування;
- овочі консервовані, мариновані, солені;
- вінегрети;
- закуски з м'ясної гастрономії;
- страви з м'яса власного виробництва;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- закуски з яєць;
- закуски з сиру;
- кисломолочна продукція;
- масло вершкове, з різними наповнювачами, масляні суміші;
- сири тверді сичужні.

3. Гарячі закуски

- закуски з риби;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- закуски з м'яса;
- закуски з субпродуктів;
- закуски з сільськогосподарської птиці;
- закуски з дичини;
- закуски з кролика;
- закуски з овочів;
- закуски з грибів;
- закуски з яєць;
- борошняні гарячі закуски.

4. Перші страви (супи)

- прозорі (рибні, м'ясні, з птиці, кролика, овочів, грибів);
- заправочні;
- супи-пюре;
- супи-крем;
- молочні;

- холодні;
- солодкі.

5. Другі гарячі страви

- страви з риби (відварні, припущені, смажені, тушковані, фаршировані, запечені);
- рибні страви з котлетної маси;
- страви з рибних консервів;
- страви з морепродуктів;
- страви з раків;
- страви м'ясні (відварні, припущені, смажені в соусі, смажені натуральні, тушковані, фаршировані, запечені);
- м'ясні страви з котлетної маси;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- страви з овочів;
- страви з круп;
- страви з бобових;
- страви з макаронних виробів;
- страви з борошняних виробів;
- страви з яєць;
- страви з сиру.

6. Солодкі страви:

- гарячі страви (суфле, пудинги, фрукти фаршировані, в тісті смажені, запечені, фламбовані);
- холодні страви (компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, вершки з наповнювачами, парфе, фрукти та баштанові консервовані у вині, свіжі тощо).

7. Гарячі напої власного виробництва

- чай з різними наповнювачами;
- кава натуральна та з різними наповнювачами;
- какао з різними наповнювачами;
- шоколад;
- гарячі напої з вином.

8. Холодні напої власного виробництва

- молочні та вершкові прохолодні напої;
- плодово-ягідні прохолодні напої;
- безалкогольні коктейлі;
- крешони;
- кава-глясе;
- соки власного виробництва (фреш).

8. Кондитерські та хлібобулочні вироби

**ПРИБЛИЗНИЙ АСОРТИМЕНТ СТРАВ,
РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЛЯ ТУРИСТІВ ІЗ РІЗНИХ КРАЇН**

Страви	Болгарія	Угорщина	Німеччина	Польща	Румунія	Чехія, Словаччина,	Югославія	Франція	Італія	Іспанія, Португалія	Англія	Скандинавські країни	США. Канада	Латинська Америка	Арабські країни	Індія	Китай, Корея	Країни Індокитаю	Японія
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<u>Холодні закуски</u>																			
Ікра паюсна, зерниста			+	+				+			+	+	+						
Сьомга, балик			+	+				+			+	+	+						
Сардини, шпроти		+	+				+	+	+	+		+						+	
Риба копчена			+	+							+	+						+	
Рибне асорті			+	+			+	+			+	+	+					+	
Риба заливна		+		+	+	+	+	+	+			+	+						
Риба відварна з хроном			+					+				+	+			+	+		
Риба смажена з салатом	+		+		+											+	+	+	
Риба під маринадом	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+		+	+	+		+
Риба фарширована			+										+						
Краби натуральні														+			+	+	
Краби під майонезом								+	+	+									
Салат рибний			+				+	+	+	+		+	+		+	+		+	+
Салат із крабів (креветок)								+	+	+			+		+	+	+	+	+
Салат м'ясний	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+		+			+	+
Салат із птиці (дичини)	+	+	+		+		+	+	+	+			+						
Овочі натуральні	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+			+
Маслини	+						+	+	+	+				+	+				
Салат із грибів	+							+									+		+
Салат із капусти	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+		+
Салат із помідорів і огірків	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+	+	+	+		+
Салат із редису (редьки)			+							+									
Салат зелений	+	+	+			+	+	+	+		+	+		+					
Вінегрет	+			+										+		+			

Продовження додатку М

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ковбаса, шинка, окорок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	
М'ясне асорті	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	
Бастурма	+						+			+									
Ростбіф	+	+	+		+	+	+	+	+		+		+	+					+
Буженина	+	+	+	+		+	+				+	+					+	+	+
Кури, індичка смажені	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Дичина смажена	+		+	+	+		+				+								
Саціві	+	+						+	+	+				+	+				
Язик відварений (заливний)	+	+	+				+	+				+						+	+
Паштет із печінки				+		+	+												
Ікра із кабачків (баклажанів)	+														+	+			
Огірки фаршировані							+			+								+	
Помідори фаршировані	+	+			+		+		+	+				+		+		+	
Перець фарширований	+	+					+			+				+	+	+		+	
Яйця під майонезом				+		+						+	+		+	+		+	
Яйця фаршировані				+									+					+	
Молоко				+		+	+	+	+	+		+	+		+	+			
Кефір, кисле молоко	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+				+			
Сир твердий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+					
Бринза	+		+	+	+	+	+	+	+	+					+	+			
Сир, сирки			+		+	+	+	+	+	+									
Вершкове масло	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
<u>Гарячі закуски</u>																			
Кокіль із риби			+				+	+	+	+		+	+				+	+	+
Кокіль із крабів								+	+	+							+	+	+
Риба в тісті	+		+				+		+	+	+	+	+	+			+	+	+
Кокот із птиці (дичини)	+		+	+			+	+	+				+				+	+	+
Кокот із нирок	+		+	+						+			+						
Кокот із овочів	+	+		+		+		+	+	+		+	+				+	+	+
Сосиски с капустою					+	+				+		+	+						
Млинчики із закусками			+					+				+							
Яйця некруто	+			+	+		+	+			+	+	+			+	+	+	+
Яечня	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+		+
<u>Супи</u>																			
Бульйон з пиріжками	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+	+				+	+

	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Бульйон з грінками				+		+		+			+		+						
Бульйон з галушками (пельменями)						+	+		+			+		+				+	+
Бульйон з куркою			+		+			+			+		+	+	+				
Бульйон з фрикадельками					+	+		+	+	+		+							+
Бульйон з овочами	+		+	+	+	+		+					+						+
Бульйон з макаронами			+					+	+			+		+				+	
Бульйон з рисом			+	+			+	+	+				+	+	+			+	
Бульйон з яйцем (омлетом)	+	+	+	+	+		+	+			+	+	+		+			+	+
Суп-пюре із крабів (креветок)	+		+		+	+	+	+		+			+	+				+	+
Суп-пюре із птиці (дичини)		+	+	+			+	+	+		+		+	+					+
Суп-пюре із печінки			+	+		+	+						+						
Суп-пюре із цвітної капусти		+	+	+		+	+	+	+		+		+	+		+		+	+
Суп-пюре із томатів				+				+	+		+				+				+
Суп-пюре із зеленого горошку			+	+	+	+	+	+		+			+	+	+	+		+	
Юшка		+			+			+				+					+	+	
Борщ		+		+	+					+	+	+	+	+	+		+	+	+
Розсольник	+		+	+		+	+			+	+	+	+	+	+		+	+	
Щі		+										+						+	+
Солянка рибна		+	+	+	+		+		+	+	+	+	+				+		
Солянка м'ясна	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+				+		
Харчо	+								+	+			+						
Суп піт	+								+	+			+						
Суп локшина з куркою		+		+	+	+	+		+		+	+	+		+		+		
Суп із макаронами (галушками)		+		+		+	+		+								+		
Суп із бобовими							+			+							+	+	
Суп рисовий																	+		+
Суп овочевий	+	+			+	+	+		+				+			+		+	
Суп грибний				+			+									+	+	+	+
Солодкий суп із рисом																+			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<u>Гарячі страви</u>																			
Риба відварена		+	+	+				+			+	+	+					+	+
Риба смажена	+	+	+	+	+		+	+	+		+	+	+				+	+	+
Риба смажена на вертелі							+	+	+					+					
Риба запечена	+	+	+	+	+		+	+		+		+	+					+	+
Солянка рибна				+					+		+	+							
Шашлик із риби									+					+	+			+	
Яловичина відварена				+							+								
Лангет, філе, біфштекс, антрекот	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+
Бефстроганов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+					+		
Вирізка смажена	+				+			+			+			+	+				
Шніцель, котлети, биточки			+														+		
Гуляш	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	
Азу	+	+			+		+		+	+			+	+	+		+	+	
Рагу	+								+	+									
Піджарка	+	+		+	+	+	+			+									
Голубці з м'ясом	+						+			+									
Свинина смежена		+		+	+	+	+			+		+	+	+			+		+
Свинина смажена на вертелі					+		+												
Ескалоп, шніцель		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				+		+
Котлети натуральні (відбивні)			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+
Порося смажене		+		+	+	+	+		+	+									
Шашлик із свинини	+			+	+		+	+		+			+	+				+	
Плов із свининою							+			+				+			+	+	
Солянка на сковороді з свининою			+	+	+	+			+	+		+							
Баранина смажена	+								+			+	+	+	+	+			+
Котлети натуральні із баранини	+						+		+		+	+	+	+	+	+			+
Шашлик із баранини	+						+		+	+	+		+	+	+	+			
Рагу із баранини	+														+			+	+
Плов по-узбецьки										+						+		+	+
Кулат, люля-кебаб	+								+	+	+		+	+	+				
Кури відварені				+				+				+	+	+		+	+	+	+
Кури смажені	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Кури смажені на вертелі	+				+		+	+	+		+				+				
Котлети (шашлик) із курей		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Чахохбілі з курей		+	+		+	+	+	+		+				+			+		
Курчата-табака	+	+			+		+		+	+				+				+	
Рагу із курей (дичини)										+		+						+	+
Індичка смажена	+	+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+	+			+
Качка смажена					+	+	+						+				+	+	
Гуси смажені					+	+	+											+	
Дичина смажена		+	+		+	+	+	+				+							
Страви із субпродуктів				+													+		
Нирки по-руські				+			+										+		
Капуста цвітна з маслом	+		+			+		+	+		+	+		+		+			+
Капуста із сухарно-масляним соусом	+		+			+		+	+		+	+							+
Капуста цвітна, запечена в соусі	+					+	+	+							+				
Спаржа з голландським соусом			+			+	+	+	+					+					
Зелений горошок з маслом						+		+	+						+				+
Квасоля в томаті										+				+	+	+			
Котлети вівсяні			+								+				+				
Рагу із овочів			+				+		+		+			+	+	+		+	+
Перець фарширований	+	+					+			+				+	+			+	
Кабачки фаршировані	+	+					+			+				+	+			+	
Баклажани фаршировані	+	+								+				+	+			+	
Млинчики			+		+														
Пельмені					+						+								
Омлет			+					+		+		+		+					
<u>Гарніри</u>																			
Із овочів відварених смажених	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Із овочів свіжих	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+
Із овочів тушкованих		+	+	+	+	+	+	+	+			+			+	+	+	+	+
Круп'яні			+	+	+		+						+						
Рис відварений	+	+					+		+	+			+	+	+	+	+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Із макаронних виробів		+	+	+		+	+	+	+					+			+		
Фрукти та овочі запечені	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+		+					+	+
<u>Солодкі страви</u>																			
Кавун, диня	+									+					+	+	+	+	
Свіжі фрукти і ягоди	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Салати із свіжих фруктів і ягід	+			+				+			+		+			+		+	
Фрукти в сиропі	+				+	+	+					+			+		+		
Компот	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Кисіль			+	+															
Желе		+	+	+		+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
Мус		+		+	+	+	+				+	+	+	+	+	+	+	+	+
Крем		+	+	+		+	+				+		+	+					
Збиті вершки	+	+		+	+	+		+	+		+								
Морозиво	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
Яблука в тісті		+	+	+			+	+		+	+	+	+		+				
Запіканки, пудинги			+			+	+	+		+	+		+	+		+		+	
Плов із фруктами																+	+	+	
Млинчики з варенням				+		+									+		+		
<u>Напої</u>																			
Чорна кава	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	
Чай	+	+		+		+	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+
Вода фруктова	+	+			+	+	+	+	+			+					+		+
Вода мінеральна	+	+			+	+	+	+	+			+	+						
Соки	+					+							+	+	+	+		+	+
<u>Хлібобулочні та кондитерські вироби</u>																			
Хліб чорний житній				+				+				+	+						
Хліб білий пшеничний		+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Ватрушки	+	+			+				+										
Солодкі пироги, булочки	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Торти і тістечка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+
Горіхи і мигдаль у цукрі					+				+	+					+				

**1. МІНІМАЛЬНІ НОРМИ ОСНАЩЕННЯ ОСНОВНИМИ
ВИДАМИ ПОРЦЕЛЯНОВОГО ТА ФАЯНСОВОГО ПОСУДУ
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
ІЗ РОЗРАХУНКУ НА ОДНЕ МІСЦЕ, ШТУК**

Основна група посуду	Ресторан	Кафе	Бар		Їдальня		Спеціалізовані заклади харчування			
			пивний	винний	при промислових підприємствах, вузах	при школах	пельменна	шашлична	чебуречна	пірижкова
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тарілка пірижкова	4,0	4,0	4,0	4,0	3,5	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Тарілка закусочна	5,0	3,0	4,0	4,0	3,0	4,0	4,0	4,0	4,0	3,0
Тарілка столова мілка	4,0	3,0	–	–	4,0	–	4,0	4,0	4,0	2,0
глибока	3,5	2,0	–	–	4,0	0,1	4,0	0,2	0,2	0,2
Тарілка десертна мілка	3,0	0,5	–	2,0	0,5	4,0	2,0	2,0	2,0	2,0
глибока	0,3	0,25	1,0	–	2,6	4,0	–	–	–	–
Салатник (1-2- порційний)	1,7	1,0	–	1,0	1,0	0,3	1,0	1,0	1,0	–
Блюдо овальне (10-12 порцій)	0,15	0,5	–	–	0,1	–	0,05	0,05	0,05	0,05
Оселедниця (1-2-порційна)	1,2	0,3	–	–	0,25	–	–	0,03	–	–
Чашка бульйонна з блюдцем	0,8	3,0	–	–	0,25	–	0,25	–	0,25	3,0
Чашка чайна з блюдцем	0,65	1,0	–	0,2	–	–	0,25	0,25	0,25	0,25
Чашка кавова з блюдцем	0,75	1,5	–	0,2	–	–	0,25	0,25	0,25	0,25
Чайник для заварювання чаю	0,1	0,1	–	0,01	0,02	–	0,02	–	0,02	0,02
Блюдце для варення	0,5	1,0	–	–	0,1	–	–	–	–	–
Кавник (1-2 порції)	0,5	0,5	–	0,01	–	–	–	–	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Молочник (1-2 порції)	0,2	0,05	–	–	–	–	–	–	–	–
Вершківник (1-2 порції)	0,1	0,05	0,05	–	–	–	–	–	–	–
Ваза для тістечок	0,3	0,3	0,3	0,01	0,05	–	0,05	0,05	0,05	0,05
Ваза для серветок	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Сільничка	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Перечниця	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	–	0,3	0,3	0,3	0,3
Гірчичниця	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	–	0,3	0,3	0,3	0,3
Попільниця	0,3	0,3	0,3	0,3	–	–	–	0,3	0,3	–

2. МІНІМАЛЬНІ НОРМИ ОСНАЩЕННЯ ОСНОВНИМИ ВИДАМИ МЕТАЛЕВОГО ПОСУДУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ РОЗРАХУНКУ НА ОДНЕ МІСЦЕ, штук*

Основна група посуду	Ресторан	Кафе	Бари		Їдальні		Спеціалізовані заклади харчування			
			пивний	винний	при промислових підприємствах, вузах	при школах	пельменна	пашлична	чебуречна	піріжкова
Баранчик круглий або овальний (1-2-порційний)	0,6	0,2	–	–	–	–	–	–	–	–
Блюдо овальне (1-порційне)	1,2	1,2	–	–	–	–	–	2	–	–
Відерце для охолодження вин та напоїв	0,2	0,1	–	0,1	–	–	–	–	–	–
Ікорниця (1-2-порційна)	0,5	0,3	–	–	–	–	–	–	–	–
Кокільниця	1,0	0,5	–	–	–	–	–	–	–	–
Кокотниця	1,0	0,5	–	0,1	–	–	–	–	–	–
Кавник (1-2-порційний)	0,25	0,25	–	0,1	–	–	–	–	–	–
Креманка	0,7	1,0	–	0,1	–	–	0,2	0,1	–	–
Миска супова з кришкою (1-порційна)	1,2	0,4	–	–	–	–	–	0,1	–	–
Миска супова з кришкою (4-порційна)	0,15	–	–	–	0,6	0,6	–	–	–	–
Таці різні	0,5	0,5	1,0	0,5	1,5	1,0	1,5	1,5	1,5	1,5
Сковорідка для яєчні	0,2	0,4	–	–	–	0,2	–	–	–	–
Соусники різні	1,25	0,1	–	–	–	–	–	1,2	–	–

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ніж закусочний	2,0	2,0	1,5	–		–	–	–	–		
Ніж десертний	0,5	0,5	0,3	–	0,5	–	–	–	–	–	–
Ніж для лимона	0,2	0,2	0,2	–	–	–	–	–	–	–	–
Ніж для сиру	–	0,2	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Ніж для фруктів	–	0,25	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Щипці для льоду	–	0,1	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Щипці кондитерські	0,3	0,3	0,1	–	–	–	–	–	1,0	1,0	1,0
Ящик для наборів	–	–	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02

4. МІНІМАЛЬНІ НОРМИ ОСНАЩЕННЯ ОСНОВНИМИ ВИДАМИ СКЛЯНОГО (КРИШТАЛЕВОГО) ПОСУДУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ РОЗРАХУНКУ НА ОДНЕ МІСЦЕ, штук*

Основні групи столових наборів	Ресторан	Кафе	Бар		Їдальні		Спеціалізовані заклади харчування			
			пивний	винний	при промислових підприємствах, ВУЗах	при школах	пельменна	шашлична	чебуречна	пиріжкова
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Бокал для шампанського	3,0	2,0	–	3,0	–	–	–	–	–	–
Креманка	1,0	1,2	–	–	–	–	–	–	–	–
Ваза для квітів	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Ваза для варення	0,1	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Ваза для фруктів	0,3	0,2	–	0,05	0,05	0,02	–	–	–	–
Ваза для печива	0,1	0,1	–	0,05	–	–	–	–	–	–
Ваза для торта	0,1	0,1	–	–	–	–	–	–	–	–
Графин для горілки та вина	0,4	0,1	–	–	0,25	–	–	0,3	–	–
Графин для горілки	0,4	0,1	–	0,25	–	–	–	–	–	–
Крюшонний набір	0,06	0,06	–	0,03	–	–	–	–	–	–
Кружка пивна	–	–	3,0	–	–	–	–	–	–	–
Глечик для води та соків	0,3	0,3	–	–	0,05	0,02	0,02	0,02	0,02	0,05

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Мензурка	15,0	5,0	–	5,0	–	2,0	3,0	3,0	3,0	–
Чарка для лікеру	1,5	0,25	–	0,2	–	–	–	0,2	–	–
Чарка для коньяку	0,5	0,25	–	–	0	–	–	0,1	–	–
Чарка для горілки	1,5	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Чарка мадерна	2,5	0,5	–	1,5	1,0	–	–	–	–	–
Чарка рейнтвейна	2,5	0,5	–	1,5	1,0	–	–	1,5	–	–
Чарка лафітна	2,5	–	–	1,5	1,0	–	–	1,5	–	–
Стакан тонкий чи пресований	5,0	6,0	10,0	4,0	16,0	3,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Стакан для коктейлів	0,3	1,5	–	2,0	–	–	–	–	–	–
Стакан (стопка) для вина конічної форми	–	–	–	–	–	–	–	0,3	–	–
Стакан для кави-глясе	0,3	0,5	–	1,5	–	–	–	0,5	–	–
Стакан для віскі	0,1	–	–	0,2	–	–	–	–	–	–
Фужер для фруктової, мінеральної води та пива	4,0	3,0	–	1,5	1,0	–	–	0,3	–	–

Примітка: Норми оснащення закладів ресторанного господарства посудом, столовими наборами, меблями та кухонним інвентарем. Наказ Міністерства торгівлі СРСР від 9 лютого 1973 р. № 38.

**НОРМИ ВИРОБІТКУ НА ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ,
БОРОШНЯНИХ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ, КОЕФІЦІЄНТ
ТРУДОМІСТКОСТІ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ СТРАВ І ВИРОБІВ**

1. Норми виробітку для напівфабрикатів з овочів

Виріб та вид роботи	Норма виробітку, кг/год	Виріб та вид роботи	Норма виробітку, кг/год
<i>Картопля</i>		<i>Морква, петрушка</i>	
Промивання ручне	150	Промивання ручне	150
Промивання механічне	250	Промивання механічне	250
Очищення механічне	150-200	Очищення механічне	400
Доочищення	60	Доочищення	100
Друге промивання	300	Друге промивання	260
Нарізання вручну	55	Нарізання вручну	55
Нарізання механічне	160	Нарізання механічне	150
<i>Буряк</i>		<i>Цибуля ріпчаста</i>	
Промивання ручне	150	Очищення ручне	79
Очищення механічне	400	Промивання	158
Доочищення	100	Нарізання механічне	50
Друге промивання	260	Нарізання вручну	25
Нарізання вручну	60	<i>Огірки</i>	
Нарізання механічне	150	Миття	16
<i>Капустяні овочі</i>		Ручне нарізання	24
Очищення	78	Механічне нарізання	150
Миття	250	<i>Часник</i>	
Нарізання механічне	150	Чищення ручне	10,5
<i>Помідори</i>		Нарізання ручне	5,5
Перебирання	109	Редиска	
Промивання	105	Чищення	17
<i>Кабачки, баклажани, гарбуз</i>		Промивання	17
Чищення, нарізання	47	<i>Салат свіжий, зелень</i>	
Миття	120	Перебирання, миття	9
<i>Щавель, зелена цибуля</i>			
Перебирання, миття	100	<i>Капуста квашена</i>	
Ручне нарізання	24	Віджимання	109
<i>Огірки солоні</i>		<i>Фрукти</i>	
Нарізання	24	Миття	24
<i>Яблука, груші</i>		<i>Ягоди</i>	
Миття	105	Перебирання	33
Чищення, нарізання	45	Промивання	24




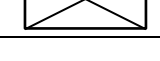
2. Норми виробітку для напівфабрикатів з риби та м'яса

Виріб та вид роботи	Норма виробітку, кг/год	Виріб та вид роботи	Норма виробітку, кг/год
1	2	3	4
<i>Риба</i>		<i>Яловичина</i>	
Очищення і патрання	21,7	Миття	430
Миття	160	Розрубання	316
Нарізання на порції	21,7	Обвалювання	60
Панірування в борошні	40	Зачищення	67
Оброблення для котлет, знімання філе і нарізання	18,3	Нарізання великими шматками	30
Подрібнення перше	продуктивність машини	Подрібнення перше	продуктивність машини
Друге подрібнення	На 20 % менше за перше *	Друге подрібнення	На 20 % менше за перше *
Заправка січеної маси	174	Заправка січеної маси	170
Формування січених виробів, панірування	40	Вимішування фаршу	150
Для осетрини знімання жучків і обробка ланок	30	Формування та панірування котлет, биточків	17
<i>Свинина</i>		Формування тюфтельок	24
Миття	430	<i>Баранина</i>	
Розрубання	144	Миття	54
Обвалювання	154	Розрубання	54
Зачищення	67	Обвалювання	67
Подрібнення перше	продуктивність машини	Нарізання	67
Друге подрібнення	На 20 % менше за перше *	Заправка січеної маси	44
Заправка січеної маси	170	<i>Птиця</i>	
Вимішування	150	Обсмалювання	20
Нарізання великими шматками	150	Патрання	20
Виготовлення штучних і дрібношматкових напівфабрикатів		Миття	60
Антрекот	135	Розрубання на шматки	20
Азу	13,6	Знімання філе	20
Бефстроганов	12	Відбивні курячі без панірування	33

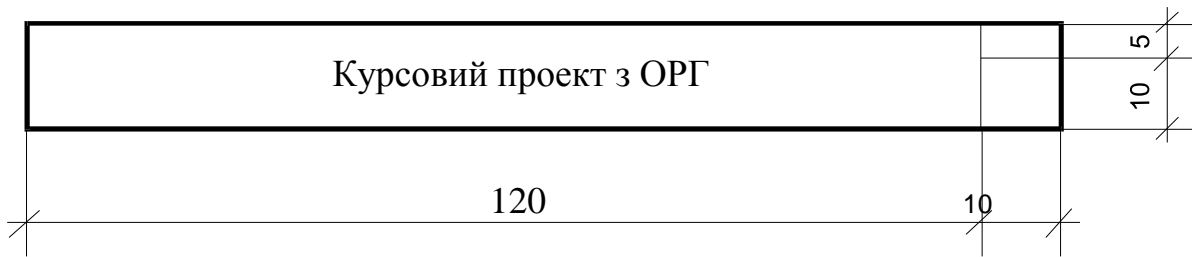
Продовження додатку О			
1	2	3	4
Лангет	120	<i>Печінка</i>	
Ромштекс панірований	93	Обробка	100
Ромштекс без панірування	200	Миття	100
Яловичина духова	143	Нарізання	50
Гуляш	23,2	<i>Язик</i>	
Біфштекс із насічкою	100	Обробка	100
Ескалоп	120	Промивання	100
Шашлик	19,6	<i>Нирки</i>	
Піджарка, плов	14,3	Обробка	50
Шніцель відбивний	100	Миття	100
Рагу з баранини	23,2	Нарізання	50
Рагу зі свинини	21,4		

* – за рахунок в'язкості наповнювачів

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ТИПІВ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ НА КРЕСЛЕННЯХ

Технологічне обладнання	Умовне позначення
Стіл виробничий	
Підтоварник	
Стелаж стаціонарний	
Стелаж пересувний	
Ванна мийна	
Раковина для миття рук	
Привід універсальний	
Овочерізка	
М'ясорубка	
Міксер, тістоміс	
Слайсер	
Котел харчоварильний	
Плита електрична, жарильна поверхня	
Пароконвектомат, духова шафа	
Кип'ятильник	
Фритюрниця на одну або дві ванни	
Стаціонарна пательня	
Холодильна шафа	
Холодильний стіл	
Морозильна скриня	

**Зразок основного напису на сторінках пояснювальної записки
(малий штамп)**

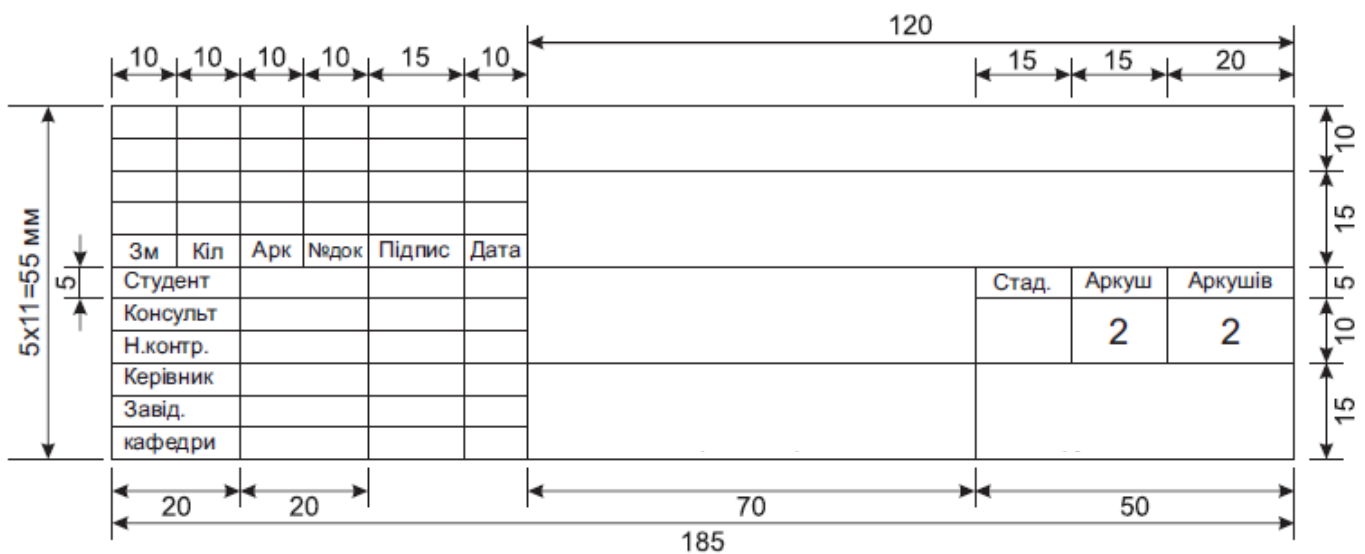


**Зразок основного напису на сторінках пояснювальної записки
(великий штамп – на сторінці зі змістом)**

					Курсовий проект з ОРГ			
Зм	Кіл	№докум.	Підпис	Дата				
Студент					Організація обслуговування бізнес-ланчу на 25 осіб у рес- торані	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт							3	55
Керівник						ОНАХТ-2020		
Н.контр.						Каф. ГРБ		
Зав.каф.						Група ГРС-302		

Назва курсового проекту

Розміри основного напису на аркушах графічного матеріалу



Приклади заповнення штампів для графічної частини курсового проекту

						Курсовий проект з ОРГ			
						<i>Тема курсового проекту</i>			
Зм	Кіл	Арк	№док	Підпис	Дата				
Студент						Назва розрахункового розділу	Стад.	Аркуш	Аркушів
Консульт								1	2
Н.контр.									
Керівник						Назва креслення	ОНАХТ-2020		
Завід.							Каф. ГРБ		
кафедри							Група ГРС-302		

						Курсовий проект з ОРГ			
						<i>Тема курсового проекту</i>			
Зм	Кіл	Арк	№док	Підпис	Дата				
Студент						Організація обслуговування банкету _____ на _____ осіб	Стад.	Аркуш	Аркушів
Консульт								2	2
Н.контр.									
Керівник						Схема сервірування столу до банкету _____	ОНАХТ-2020		
Завід.							Каф. ГРБ		
кафедри							Група ГРС-302		

						Курсовий проект з ОРГ			
						<i>Тема курсового проекту</i>			
Зм	Кіл	Арк	№док	Підпис	Дата				
Студент						Організація обслуговування банкету _____ на _____ осіб	Стад.	Аркуш	Аркушів
Консульт								2	2
Н.контр.									
Керівник						Схема банкетної зали з розміщення обладнання	ОНАХТ-2020		
Завід.							Каф. ГРБ		
кафедри							Група ГРС-302		

ЗМІСТ

1.	Мета і завдання курсового проекту.....	3
2.	Отримання теми курсового проекту та узгодження її з виклада- чем-керівником.....	5
3.	Отримання завдання на курсовий проект.....	5
4.	Підбір і вивчення літератури, її аналіз та складання бібліографічного списку	5
5.	План курсового проекту	6
6.	Розрахункова частина. Організація виробництва на підприємст- вах ресторанного господарства.....	7
7.	Розрахункова частина. Організація обслуговування банкетів ...	25
8.	Розрахункова частина. Організація обслуговування іноземних туристів	33
9.	Висновки і рекомендації.....	36
10.	Оформлення курсового проекту	36
11.	Виявлення академічного плагіату та відповідальність за пору- шення академічної доброчесності.....	39
12.	Захист курсового проекту та критерії оцінювання	40
	Список джерел	43
	Додатки	46