

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



05-08-138М

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання лабораторних робіт з навчальної дисципліни

«Ресторанна справа»

за освітньо-професійною програмою

«Готельно-ресторанна справа»

спеціальності 241 **«Готельно-ресторанна справа»**

денної і заочної форм навчання

Рекомендовано
науково-методичною радою з
якості ННІАЗ
Протокол № 01 від 29.08.2023 р.

Рівне – 2023

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з навчальної дисципліни «Ресторанна справа» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форм навчання [Електронне видання] / Конарівська О. Б., Громаченко К. Ю. – Рівне : НУВГП, 2023. – 74 с.

Укладачі: Конарівська О. Б., к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;
Громаченко К. Ю., к.с-г.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск: Коротун С. І., кандидат географічних наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Конарівська О. Б.

© О. Б. Конарівська,
К. Ю. Громаченко, 2023
© НУВГП, 2023

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Загальні вказівки.....	4
Правила техніки безпеки під час роботи в лабораторії готельно-ресторанної справи	5
Лабораторна робота № 1. Історія розвитку світового готельного господарства України.....	6
Лабораторна робота №2. Класифікація підприємств ресторанного господарства України	7
Лабораторна робота №3. Характеристика типів і класів підприємств ресторанного господарства.....	8
Лабораторна робота №4. Характеристика меблів та обладнання для організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства.....	9
Лабораторна робота №5. Загальні вимоги до складання меню.....	11
Лабораторна робота №6. Принципи мотивації та стимулювання в ресторанній справі.....	12
Лабораторна робота №7. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства.....	13
Лабораторна робота №8. Моделювання процесу підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	16
Лабораторна робота №9. Характеристика столової білизни. Способи складання полотняних серветок для різних видів обслуговування.....	17
Лабораторна робота №10. Особливості сервірування столів для різних типів закладів ресторанного господарства з різними методами обслуговування.....	18
Лабораторна робота №11. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування. Технологія циклу сервіровки.....	20
Лабораторна робота №12. Особливості подавання буфетної продукції. Правила і техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв..	21
Лабораторна робота №13. Способи подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок.....	22
Лабораторна робота №14. Способи подавання перших та других страв, десертів і гарячих напоїв власного виробництва.....	23
Лабораторна робота №15. Моделювання процесу обслуговування тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.....	25
Список рекомендованих джерел.....	27
Додатки.....	30

ВСТУП

Метою вивчення навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у сфері ресторанного бізнесу; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Лабораторні заняття суттєво доповнюють зміст лекційного матеріалу. Знання, уміння та навички, набуті під час виконання лабораторних робіт, дозволять майбутнім фахівцям якісно організувати процес обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства та поза їх межами, дотримуватися законів та процесів, що використовуються при організації надання послуг на підприємствах ресторанного господарства.

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

Лабораторні роботи виконуються за розкладом навчальних занять.

Відпрацювання пропущених лабораторних робіт здійснюється з дозволу завідувача кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу.

Перед лабораторним заняттям студентам слід ознайомитись з його змістом та обсягом, вивчити теоретичний матеріал, необхідний для виконання роботи. Ступінь підготовленості до заняття студент повинен перевірити, відповівши на запитання для самоперевірки, подані до кожної теми.

До виконання лабораторної роботи студенти допускаються після співбесіди з викладачем, яку проводять з метою виявлення теоретичних знань студентів та за наявності підготовленого протоколу лабораторної роботи, залишивши в його тексті вільні місця для внесення відпрацьованих результатів роботи та написання висновків.

Протокол кожного лабораторного заняття має містити такі дані: дата проведення заняття; номер і назва роботи; мета і завдання роботи; вихідні дані; порядок виконання роботи; висновки.

Кожний студент виконує роботу самостійно.

Виконана робота вважається зарахованою після захисту її студентом та перевірки і підписання протоколу викладачем.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ В ЛАБОРАТОРІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Лабораторні заняття проводяться в лабораторії готельно-ресторанної справи кафедри туризму та готельно-ресторанної справи під керівництвом викладача.

Під час роботи в лабораторії треба бути особливо уважним, не займатися сторонніми справами, не відволікати увагу працюючих. Студенти мають дотримуватись вимог з охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки. В разі їх недотримання студенти несуть дисциплінарну відповідальність.

Перед початком лабораторних занять студенти проходять інструктаж з техніки безпеки, відмітка про який робиться у спеціальному журналі. Крім того, під час кожної роботи вони одержують усний інструктаж від викладача. На лабораторних заняттях студенти зобов'язані:

- починати виконання завдань згідно теми лабораторної роботи тільки після дозволу викладача;
- застосовувати необхідні для безпечної роботи справне устаткування, інвентар, пристосування; використовувати їх лише для тих робіт, для яких вони призначені;
- під час роботи з використанням різного виду обладнання дотримуватися вимог безпеки, викладених в експлуатаційній документації виробника обладнання.

На лабораторних заняттях студентам забороняється:

- використовувати посуд з тріщинами й щербинами. У разі виявлення такого – повідомити викладача і лаборанта;
- переносити посуд стопками із 11 і більше одиниць, а також скляний посуд в руках більш ніж дві одиниці в кожній;
- палити, смітити, голосно розмовляти, знаходитись у верхньому одязі, без необхідності переходити з місця на місце і захаращувати робочі місця сторонніми предметами.

Після закінчення роботи в лабораторії необхідно вимкнути всі електроприлади, якими користувалися, та прибрати свої робочі місця.

Лабораторна робота №1

ІСТОРІЯ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

Мета і завдання роботи

Мета: ознайомитись із сучасним станом та тенденціями розвитку ресторанного господарства України.

Завдання: дослідити стан ресторанного господарства України за останні 5 років, встановити характерні особливості сучасного ринку підприємств ресторанного господарства, визначити основні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства.

Вихідні дані

Статистичні дані економічної діяльності підприємств ресторанного господарства Державної служби статистики України.

URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

Порядок виконання роботи

1. За даними Державної служби статистики України дослідити динаміку зміни кількості підприємств ресторанного господарства за останні роки (*Додаток А, табл. 1*). Побудувати стовпчасту діаграму динаміки кількості підприємств ресторанного господарства за останні роки. Які заклади ресторанного господарства переважають на ринку?
2. За даними Державної служби статистики України дослідити динаміку зміни кількості підприємств ресторанного господарства за останні роки за регіонами України (*Додаток А, табл. 2*). Побудувати стовпчасту діаграму динаміки зміни кількості підприємств ресторанного господарства в Рівненському регіоні та в Україні. Зробити висновки.
3. Дослідити які з підприємств ресторанного господарства за кількістю посадкових місць (*Додаток А, табл. 3*) та працівників (*Додаток А, табл. 4*) найбільш розповсюджені в Україні. Побудувати колову діаграму групування підприємств ресторанного господарства за кількістю працівників в цілому по Україні.
4. Провести аналіз структури товарообігу підприємств ресторанного господарства в Україні (*Додаток А, табл. 5*). Які заклади ресторанного господарства мають найбільший товарообіг? Побудувати стовпчасту діаграму.
5. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте основні тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні.
2. Які заклади ресторанного господарства переважають на ринку?
3. Наведіть приклади міжнародної та національної сітєвих (мережєвих) закладів ресторанного господарства, демократичних ресторанів.
4. Від чого на Вашу думку залежить успіх ресторану?

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.

Базова: 7; 8; 9; 11.

Допоміжна: 14;15;16.

Лабораторна робота №2 КЛАСИФІКАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

Мета і завдання роботи

Мета: формування вмінь та навичок щодо визначення видової структури закладів ресторанного господарства.

Завдання: аналіз нормативної документації та видової структури закладів ресторанного господарства.

Вихідні дані:

ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»,
ГОСТ 30523-97 «ГОСТ 30523-97 Послуги громадського харчування. Загальні вимоги».

Практичні завдання

1. Ознайомитись із загальними вимогами до підприємств ресторанного господарства.
 - 1.1. Дати характеристику основних ознак класифікації закладів ресторанного типу.
 - 1.2. Характеристика барів, кафе та закусочних.
 - 1.3. Характеристика їдалень та буфетів.
2. Навести основні вимоги до послуг харчування.
 - 2.1. Охарактеризувати технологічні вимоги до різних форм обслуговування: Кейтерінг. Обслуговування біля барної стійки. Пансіон. Напівпансіон.

3. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Наведіть характеристику основних показників класифікації
2. Вкажіть основні типи закладів ресторанного господарства
3. Охарактеризуйте заклади ресторанного типу, бари, кафе, закусочні, їдальні.
4. Назвіть основні вимоги до послуг харчування.
5. Яка суттєва відмінність між такими формами обслуговування як пансіон та напівпансіон.
6. Наведіть приклади кейтерінгових служб у вашому місті.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.

Базова: 7; 8; 9; 11.

Допоміжна: 14;15;16.

Лабораторна робота №3

ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПІВ І КЛАСІВ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета і завдання роботи

Мета: формування вмінь та навичок щодо визначення видової структури закладів ресторанного господарства.

Завдання: дослідити структуру підприємства ресторанного господарства, встановити склад їх приміщень, здійснити аналіз оснащення закладів ресторанного господарства.

Вихідні дані

Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування. <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

Практичне завдання

1. Відповідно до варіанту (*Додаток Б, табл. 2*) дати розгорнуту відповідь щодо характеристики матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства за наступною схемою:
 - а) Загальна характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування.
 - б) Характеристика приміщень для споживачів. Приміщення вестибюльної групи. Зали та їх характеристика. Інші приміщення для споживачів.
 - в) Характеристика роздавальні, буфетів та підсобних приміщень.
 - г) Характеристика обладнання і меблів для торгових приміщень.

2. На основі запропонованої табличної інформації (*Додаток Б, табл. 1*), визначити склад приміщень для споживачів різних типів закладів ресторанного господарства.
3. Встановити відповідність закладу ресторанного господарства його типу. Результати роботи у малих групах (3-4 студента) представити у вигляді доповіді, використовуючи *таблицю 3 Додатку Б*.
4. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте основні вимоги до матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.
2. Наведіть перелік норми оснащення підприємств ресторанного господарства.
3. Вкажіть основні вимоги до приміщення вестибюльної групи та їх оснащення.
4. Назвіть характерні особливості оснащення матеріально-технічної бази залів
5. Охарактеризуйте вимоги до оснащення інших приміщень для споживачів.
6. Надайте характеристику обладнання і меблів для торгових приміщень.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.
Базова: 7; 8; 9; 11.
Допоміжна: 14;15;16.

Лабораторна робота № 4 **ХАРАКТЕРИСТИКА МЕБЛІВ ТА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ** **ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ** **В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Мета і завдання роботи

Мета: ознайомлення з характеристикою меблів та обладнання для торгових приміщень в закладах ресторанного господарства, з асортиментом столового посуду та наборів.

Завдання: вивчити меблі та устаткування для споживання кулінарної продукції та для зберігання і транспортування посуду, страв; знати характеристику та призначення столового посуду та основних і допоміжних столових наборів; підбирати меблі, устаткування, посуд та набори для різних типів і класів закладів ресторанного господарства.

Обладнання та інвентар: тарілки: піріжкові, закусочні, столові, глибокі; набори: закусочний, столовий, рибний, десертний, фруктовий; скляний посуд: чарки лікерна, горілчана, коньячна, рейнвейна, лафітна, мадерна, келихи для води, шампанського та вина, допоміжні прилади.

Вихідні дані

Характеристика та призначення різних видів столового посуду та наборів наведено в *Додатку В*.

Норми оснащення меблями залів закладів ресторанного господарства різних типів, приблизне співвідношення між столами різної місткості у залах закладів ресторанного господарства та характеристика меблів торгових залів наведено в *Додатку Г*.

Завдання для підготовки презентаційного матеріалу згідно варіанту (*Додаток Д*).

Порядок виконання роботи

1. Відповідно до завдання підготувати презентацію в Power Point. Кожна презентація повинна мати наступну структуру: тема доповіді, номер варіанту, виконавці (ПІБ, курс та номер групи), зміст доповіді, основні положення, висновки, використана література. Презентація та доповідь не повинні перевищувати 7 хвилин.
2. Ознайомившись з теоретичними положеннями теми заняття наочно ознайомитися з асортиментом столового посуду та наборів.
3. Визначити, які види столового посуду і наборів використовуються в різних типах закладів ресторанного господарства.
4. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте меблі для споживання кулінарної продукції в залах закладів ресторанного господарства та поза їх межами.
2. Охарактеризуйте меблі та обладнання для транспортування посуду, страв у залах підприємств харчування.
3. Охарактеризуйте меблі та обладнання для відпускання кулінарної продукції та зберігання посуду і білизни в залах закладів ресторанного господарства.
4. Дайте характеристику порцеляновому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
5. Дайте характеристику фаянсовому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
6. Дайте характеристику металевому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.

7. Дайте характеристику скляному та кришталевому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
8. Дайте характеристику пластмасовому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
9. Назвіть призначення закуського, рибного, столового, десертного та фруктових приборів.
10. Які допоміжні прибори Вам відомі? Наведіть їх коротку характеристику.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 5.

Базова: 7; 8; 9.

Допоміжна: 15; 16.

Лабораторна робота №5

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО СКЛАДАННЯ МЕНЮ

Мета і завдання роботи

Мета: узагальнення знань щодо типології меню підприємств ресторанного господарства та основних вимог до його складання, формування знань.

Завдання: провести аналіз різних типів меню, ознайомитись з ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства".

Вихідні дані

Завдання для розробки меню для закладу ресторанного господарства за варіантом зазначеним у *таблиці 1 Додатку Е*.

Практичне завдання

1. Визначити загальні вимоги до складання меню. Етапи складання меню.
2. Послідовність запису страв у меню.
3. Структура та функція меню.
4. Навести характеристику різних типів меню:
 - Меню з вільним вибором
 - Меню комплексного обіду
 - Меню бізнес-ланчу
 - Меню недільного бранчу
 - Меню денного раціону
 - Вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів
 - Банкетне меню
 - Меню тематичних заходів.
 - Меню вино-горілочних виробів. Винна карта.
5. Підготувати приклад меню для закладу ресторанного господарства за варіантом зазначеним у *таблиці 1 Додатку Е*.

6. Відтворити правильну послідовність розміщення холодних страв і закусок згідно меню, що наведено у *таблиці 2 Додатку Е*.
7. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть основні етапи складання меню.
2. Які види меню вам відомі?
2. Визначте послідовність запису страв у меню.
3. Дайте характеристику меню з вільним вибором, меню комплексного обіду, меню денного раціону, вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів.
4. Вкажіть основні відмінності між меню бізнес-ланчу та меню недільного ранчу.
5. Наведіть характерні вимоги для банкетного меню та меню тематичних заходів.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.

Базова: 7; 8; 9; 11.

Допоміжна: 14;15;16.

Лабораторна робота №6 ПРИНЦИПИ МОТИВАЦІЇ ТА СТИМУЛЮВАННЯ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ Мета і завдання роботи

Мета: формування вмій та навичок основ мотивації та стимулювання в ресторанній справі.

Завдання: дослідити принципи мотивації та стимулювання в ресторанній справі.

Вихідні дані

Завдання для підготовки презентаційного матеріалу згідно варіанту вказаного викладачем.

Завдання виконуються у малих групах (2-3 студента), результати представляються у вигляді доповіді-презентації з наведенням конкретних пропозицій.

Практичне завдання

1. Змоделювати застосування теорії Маслоу в ресторанному бізнесі. Продумати та розробити ситуації:
 - а) правильного вмотивування діяльності працівників торгівельного залу;

- б) неправильного стимулювання працівників кухні.
2. Навести приклади практичного застосування теорії мотивації Мак-Клелланда, теорії Альдерфера, теорії Адамса.
 3. Як мотивувати молодого працівника кухні. Навести конкретні пропозиції.
 4. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Що необхідно враховувати при стимулюванні до роботи працівників торговельного залу?
2. Як покращити показники роботи працівників кухні?
3. Яка суттєва відмінність, на вашу думку, у мотивації працівників торговельної зали та кухні?
4. Наведіть приклади мотивації нового працівника.
5. Що, на вашу думку, є важливим при використанні теорії мотивації теорії Адамса саме у ресторанному бізнесі?

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.

Базова: 7; 8; 9; 11.

Допоміжна: 14;15;16.

Лабораторна робота №7

РОЗРОБКА ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета і завдання роботи

Мета: формування знань щодо складання виробничої програми закладу ресторанного господарства, нормативів посадкових місць, кількості споживачів, кількості реалізованої продукції за видами.

Завдання: виконати розрахунки виробничої програми закладу ресторанного господарства

Вихідні дані

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства становить план випуску продукції власного виробництва у вартісному та натуральному вираженні (обідня продукція – у стравах, інша продукція власного виробництва – в одиницях, властивих тому чи іншому виду виробів кулінарної або кондитерської продукції).

Розрахунки виробничої програми закладу ресторанного господарства виконуються у відповідності до варіанту (*Додаток Ж, табл. 1*).

Практичні завдання

1. Провести розрахунок загальної кількості посадочних місць за формулою:

$$P = N * P_n / 1000 \quad (1)$$

де P_n – норматив місць на 1000 жителів; N – чисельність населення в місці будівництва проєктованого ресторану; P – число посадочних місць на підприємствах громадського харчування.

Середній норматив місць у мережі загальнодоступних підприємств громадського харчування становить 28 місць на 1000 осіб для малих міст, то для великих міст він зростає від 36 до 50 місць на 1000 осіб.

В Україні виділяють такі групи міських поселень: малі (до 50 тис. осіб), середні (50 — 100 тис. осіб), великі (100—500 тис. осіб), дуже великі (500 — 1000 тис. осіб), міста-мільйонери (понад 1000 тис. осіб).

2. Визначити число посадкових місць в ресторанах за формулою:

$$P_p = P * a / 100, \quad (2)$$

де a – відсоткова частка посадочних місць в ресторані, P – загальна кількість посадкових місць.

У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць ресторанів повинна становити 21,3%, кафе – 24,8%, їдалень - 9,3%, барів - 18,2%, закусочних - 8,5%, закладів швидкого обслуговування різних типів - 17,9 %.

3. Визначити кількість споживачів, яких обслуговують за кожну годину роботи залу:

$$N = P \times 60 / t \times K_{з.з.} \quad (3)$$

де N – загальна кількість споживачів; P – кількість місць в залі; t – тривалість посадки (Час приймання їжі одним споживачем), хв.; $K_{з.з.}$ – коефіцієнт завантаження залу за цей час.

Відношення $60/t$ характеризує кількість посадок за 1 годину.

Тривалість прийому їжі одним відвідувачем залежить від типу підприємства та прийнятої форми обслуговування (*Додаток Ж табл. 2*). Оборотність місця в торговому залі підприємства за годину роботи знаходиться як 60 хвилин поділене на тривалість прийому їжі одним споживачем.

4. Визначити кількість споживачів за день як суму числа споживачів за кожну годину роботи обіднього залу за формулою:

$$N = \sum P \times 60 / t \times K_{з.з.} \quad (4)$$

Орієнтовне визначення кількості споживачів, що обслуговують за кожну годину роботи торгового залу загальнодоступного ресторану, розраховуємо за наведеною формулою ($N = P \times 60 / t \times K_{з.з.}$) та зводимо у таблицю (приклад наведено для ресторану загального типу у *Додатку Ж, табл. 3*).

Оборотність місць розраховується за формулою:

$$h = n_{zag} / N \quad (5)$$

де n_{zag} – загальна денна кількість споживачів торгового залу закладу, осіб.

5. Визначити приблизну потужність підприємства (кількість відвідувачів ресторану за день) можна також через кількість місць в торгівельному залі. Загальну кількість відвідувачів за день визначаємо за формулою:

$$N = P \times Z, \quad (6)$$

де N – загальна кількість споживачів; P – кількість місць в залі; Z – середня оборотність місця за день (коефіцієнт оборотності).

Визначаємо оборотність місця за 1 год. Узагальнені значення оборотності місця за 1 годину наведено у *Додатку Ж, табл. 4*.

6. Провести розрахунок кількості споживачів проводиться за формулою:

$$N = P \times C \times X / 100 \quad (7)$$

де N кількість споживачів за годину; P – кількість місць у залі; C – відсоток завантаження торгового залу; X – оборотність одного місця за годину.

7. Провести розрахунок страв, що реалізуються за день, проводиться за формулою:

$$N_{страв} = N_{zag} \times t \quad (8)$$

де N_{zag} – кількість споживачів; t – коефіцієнт споживання страв; $N_{страв}$ – кількість страв, що реалізовані за день.

8. Повести розрахунок порцій гарячих напоїв проводиться за формулою:

$$N_{гн} = N_{zag} \times H_{гн} \quad (9)$$

де: $H_{гн}$ – норма споживання гарячих напоїв; N_{zag} – кількість споживачів; $N_{гн}$ – кількість гарячих напоїв, що реалізовані за день.

9. Повести розрахунок порцій холодних напоїв за формулою:

$$N_{хн} = N_{zag} \times H_{хн} / 0,2 \quad (10)$$

де: $H_{хн}$ – норма споживання холодних напоїв; N_{zag} – кількість споживачів; $N_{хн}$ – кількість холодних напоїв, що реалізовані за день.

10. Повести розрахунок порцій кондитерських виробів:

$$N_{кв} = N_{zag} \times H_{кв} \quad (11)$$

де N_{zag} – кількість споживачів; $H_{кв}$ – норма споживання кондитерських виробів; $N_{кв}$ – кількість кондитерських виробів, що реалізовані за день.

11. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Від чого залежить розрахунок виробничої програми закладу ресторанного господарства?

2. Які показники належать до виробничої програми?
3. Що таке потужність підприємства ресторанного господарства?
4. Які показники враховують при розрахунку страв, що реалізуються за день?

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.

Базова: 7; 8; 9; 11.

Допоміжна: 14;15;16.

Лабораторна робота № 8 **МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПІДГОТОВКИ ПРИМІЩЕНЬ** **ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДО** **ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ**

Мета і завдання роботи

Мета: ознайомлення з технологічним процесом підготовки торгівельних приміщень до обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Завдання: розробити схеми різних способів розміщення меблів в торгівельних залах підприємств харчування залежно від конфігурації приміщень та їх місткості, надати рекомендації щодо раціонального розміщення меблів в торгівельних залах; підготувати до обслуговування посуд, прибори та столову білизну, сервірувати столи в залежності від умов харчування та різних типів закладів ресторанного господарства, змоделювати процес підготовки персоналу до обслуговування.

Обладнання та інвентар: тарілки: піріжкові, закусочні, столові; набори: закусочний, столовий, рибний, десертний, фруктовий; скляний посуд: чарки лікерна, горілчана, коньячна, рейнвейна, лафітна, мадерна, келихи для води, шампанського та вина, серветки полотняні, скатертини.

Вихідні дані

Завдання для моделювання процесу підготовки до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (*Додаток II*).

Порядок виконання роботи

1. Відповідно до завдання підготувати презентацію в Power Point. Кожна презентація повинна мати таку структуру: тема доповіді, номер варіанту, виконавці (ПІБ, курс та номер групи), зміст доповіді, основні положення, висновки, використана література. Презентація не повинні перевищувати 7 хвилин.
2. Ознайомившись з теоретичними положеннями теми заняття наочно

продемонструвати у вигляді схем способи розміщення меблів у залах закладів ресторанного господарства різних типів згідно з завданням викладача. Навести переваги та недоліки кожного варіанту розстановки меблів.

3. Продемонструвати попереднє сервірування столів для різних типів закладів ресторанного господарства та умов харчування за завданням викладача.
4. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть основні етапи процесу підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.
2. Охарактеризуйте порядок підготовки до обслуговування вестибюльної групи приміщень та торговельних залів в закладах ресторанного господарства.
3. Наведіть основні вимоги до підготовки столового посуду і наборів до сервірування.
4. Що таке попереднє сервірування столів?
5. Чи відрізняється попереднє сервірування столів у закладах різних типів? Обґрунтуйте.
6. Наведіть порядок накриття столу скатертиною.
7. Як здійснюється підготовка персоналу до обслуговування споживачів?
8. Що таке акт на бій, лом, псування та втрату посуду? Вимоги до його складання.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 4; 5.

Базова: 7; 8; 9; 11.

Допоміжна: 16; 17; 19.

Лабораторна робота № 9

ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЇ БІЛИЗНИ. СПОСОБИ СКЛАДАННЯ ПОЛОТНЯНИХ СЕРВЕТОК ДЛЯ РІЗНИХ ВИДІВ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Мета і завдання роботи

Мета: ознайомлення з різновидами столової білизни та основними способами складання полотняних серветок.

Завдання: вивчити різновиди столової білизни; встановити залежність вибору столової білизни від типу та класу закладу ресторанного господарства; встановити залежність вибору способу складання полотняних серветок від виду обслуговування; навести

приклади схем складання серветок.

Обладнання та інвентар: скатертини, ручники, рушники, серветки полотняні.

Вихідні дані

1. Тип підприємства харчування, форма обслуговування та умови харчування згідно з варіантом (*Додаток К*).

Порядок виконання роботи

1. Відповідно до завдання встановити які види столової білизни можливо використовувати в даному типі закладу ресторанного господарства. Навести їх характеристики.
2. Навести 5-10 схем складання полотняних серветок, відповідно до завдання та наочно продемонструвати їх. Обґрунтувати вибір саме цих способів складання серветок в даному варіанті.
3. Висновок.

Будь який спосіб складання починається з того, що складену вдвоє серветку офіціант розкладає її і далі складає по визначеній схемі. Приклади схем складання полотняних серветок наведено у *Додатку Л*.

Запитання для самоперевірки

1. Навести види та асортимент столової білизни яка використовується в закладах ресторанного господарства.
2. Назвіть типорозміри столової білизни.
3. Навести характеристики різних видів столової білизни.
4. Які способи складання полотняних серветок Вам відомі?
5. Які вимоги висуваються до столової білизни?

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.

Базова: 7; 8; 9; 11.

Допоміжна: 14;15;16.

Лабораторна робота № 10

ОСОБЛИВОСТІ СЕРВІРУВАННЯ СТОЛІВ ДЛЯ РІЗНИХ ТИПІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З РІЗНИМИ МЕТОДАМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Мета і завдання роботи

Мета: ознайомлення з основними способами сервірування столів.

Завдання: набуття практичних навичок сервірування столів в закладах ресторанного господарства.

Обладнання та інвентар: тарілки: пиріжкові, закусочні, столові, глибокі; набори: закусочний, столовий, рибний, десертний, фруктовий; келихи для води, шампанського та вина, чашки з блюдцями чайні та

кавові, кавник, молочник, заварювальний чайник, цукорниця, щипці для цукру, серветки полотняні, скатертини.

Вихідні дані

Заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Порядок виконання роботи

1. Згідно з завданням викладача відпрацювати той чи інший варіант сервіровки столу:
2. Засвоїти варіанти сервірування столу наборами (столовим, закусточним, рибним) в різних закладах ресторанного господарства.
3. Показати й пояснити розміщення пірижкової тарілки при попередньому сервіруванні столу до сніданку, обіду чи вечері.
4. Виконати розміщення набору зі спеціями.
5. Пояснити основні види сервірування. Змодельовати один з видів на прикладі.
6. Засвоїти послідовність сервірування столу.
7. Підготувати для сервірування столів тарілки, столові набори, скляний посуд.
8. Виконати попереднє сервірування столу до сніданку.
9. Виконати попереднє сервірування столу до обіду.
10. Виконати попереднє сервірування столу до вечері.
11. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.
2. Наведіть основні правила сервіровки.
3. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
4. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
5. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 2; 5.

Базова: 6; 7; 8; 9.

Допоміжна: 16,18.

Лабораторна робота № 11
ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ
ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ
ТЕХНОЛОГІЯ ЦИКЛУ СЕРВІРОВКИ

Мета і завдання роботи

Мета: формування навичок підбору елементів сервірування до складання меню для туристів.

Завдання: визначити сутність процесу сервірування та роль сервірування; ознайомитись з характеристиками елементів сервірування; провести розрахунки та підбір технологічного використання предметів сервіровки для меню денного раціону.

Обладнання та інвентар: тарілки: піріжкові, закусочні, столові, глибокі; набори: закусочний, столовий, рибний, десертний, фруктовий; келихи для води, шампанського та вина, чашки з блюдцями чайні та кавові, кавник, молочник, заварювальний чайник, цукорниця, щипці для цукру, серветки полотняні, скатертини.

Вихідні дані

Заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Порядок виконання роботи

Навести розгорнуту характеристику технології циклу сервірування згідно плану.

1. Зазначити загальні правила технологічного процесу сервірування.
2. Охарактеризувати зміст основної та попередньої сервіровки.
3. Описати основні складові попереднього сервірування до обіду та вечері.
4. Зазначити правила отримання предметів сервірування.
5. Вказати правила добору предметів сервірування.
6. Зазначити фактори, що впливають на кількісний та якісний добір предметів сервіровки.
7. Здійснити розрахунки та підбір технологічного використання предметів сервіровки для меню денного раціону (*Додаток М, табл.1*).
8. Виконаєте підбір елементів сервірування і розрахунок їх кількості для попереднього сервірування для групи із 12 туристів за попередньо відомим меню (*Додаток М, табл.1*).
9. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування

столу для різних типів закладів ресторанного господарства.

2. Наведіть основні правила сервіровки.
3. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
4. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
5. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 2; 5.

Базова: 6; 7; 8; 9.

Допоміжна: 16,18.

Лабораторна робота № 12 **ОСОБЛИВОСТІ ПОДАВАННЯ БУФЕТНОЇ ПРОДУКЦІЇ.** **ПРАВИЛА ТА ТЕХНІКА ПОДАВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ** **І БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ**

Мета і завдання роботи

Мета: ознайомлення з технологічним процесом зустрічі та розсаджування гостей, особливостями приймання замовлень та порядку їх виконання; ознайомлення з основними способами, правилами та технікою подавання буфетної продукції і алкогольних та безалкогольних напоїв.

Завдання: набуття практичних навичок в організації технологічного процесу обслуговування споживачів: зустрічі та розсаджуванні, прийому замовлення та техніці подавання алкогольних та безалкогольних напоїв.

Обладнання та інвентар: скляний посуд: чарки лікерна, горілчана, коньячна, рейнвейна, лафітна, мадерна, келихи для води, шампанського та вина, штопор, серветки полотняні, скатертини.

Вихідні дані

Заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Порядок виконання роботи

1. Засвоїти правила зустрічі та розсаджування гостей.
2. Виконати прийом замовлення та його оформлення.
3. Виконати подавання буфетної продукції .
4. Виконати подавання алкогольних та безалкогольних напоїв.
5. Висновок.

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте процес зустрічі та розсаджування гостей.
2. Які Ви можете виділити етапи прийому споживачів та виконання замовлення?

3. Правила подачі безалкогольних напоїв.
4. Правила подачі пива. Підбір пива до страв та закусок.
5. Правила подачі вин. Підбір вин до страв та закусок.
6. Правила подачі шампанського.
7. Основні помилки при відкриванні шампанського.
8. Що таке "декантування вина". Його основні етапи.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1, 2.

Базова: 6; 7; 8; 10; 13.

Допоміжна: 14;15.

Лабораторна робота № 13 **СПОСОБИ ПОДАВАННЯ ХОЛОДНИХ СТРАВ ТА ЗАКУСОК,** **ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК**

Мета і завдання роботи

Мета: ознайомлення зі способами подавання холодних страв, холодних та гарячих закусок.

Завдання: набуття практичних навичок подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок.

Обладнання та інвентар: тарілки: пиріжкові, закусочні, столові, глибокі; набори: закусочний, столовий, рибний, десертний, фруктовий; келихи для води, шампанського та вина, чашки з блюдцями чайні та кавові, кавник, молочник, заварювальний чайник, цукорниця, щипці для цукру, серветки полотняні, скатертини.

Вихідні дані

Заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Порядок виконання роботи

1. Кожна підгрупа студентів повинна розділитися на бригади по 3 особи.
2. Кожна бригада готує меню, в якому повинно бути по 3 холодні страви, 3 холодні та 3 гарячі закуски. Меню складається з урахуванням всіх принципів та вимог до меню. Після цього оформляється меню на паперових носіях (даний етап може бути виконаний як повністю під час підготовки студентів до роботи вдома, або ж частково продовжений на лабораторній роботі).
3. Під запропоновані страви в меню студентам необхідно підібрати посуд та набори для розкладання як для порційної їх подачі так і при груповому обслуговуванні при трьох можливих способах подачі (англійський, французький, російський).
4. Висновок.

З подачею основних загальновідомих холодних та гарячих закусок можна ознайомитися в *Додатку Н*.

Запитання для самоперевірки

1. Наведіть асортимент та коротку характеристику холодних страв та закусок
2. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок.
3. Техніка подавання холодних страв та закусок.
4. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні холодних страв та закусок.
5. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні холодних страв та закусок.
6. Наведіть асортимент та коротку характеристику гарячих закусок.
7. Наведіть температурний режим подавання гарячих закусок.
8. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні гарячих закусок.
9. Техніка подавання гарячих закусок.
10. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні гарячих закусок.
11. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі гарячих закусок.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.

Базова: 7; 8; 9; 13.

Допоміжна: 14; 16; 18.

Лабораторна робота № 14

СПОСОБИ ПОДАВАННЯ ПЕРШИХ ТА ДРУГИХ СТРАВ, ДЕСЕРТІВ І ГАРЯЧИХ НАПОЇВ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

Мета і завдання роботи

Мета: ознайомлення зі способами подавання перших, других страв, десертів та гарячих напоїв власного виробництва; правилами прибирання використаного посуду.

Завдання: набуття практичних навичок подавання перших та других страв, десертів та гарячих напоїв власного виробництва; правил прибирання використаного посуду.

Обладнання та інвентар: тарілки: пиріжкові, закусочні, столові, глибокі; набори: закусочний, столовий, рибний, десертний, фруктовий; келихи для води, шампанського та вина, чашки з блюдцями чайні та

кавові, кавник, молочник, заварювальний чайник, цукорниця, щипці для цукру, серветки полотняні, скатертини.

Вихідні дані

1. Заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Порядок виконання роботи

1. Кожна підгрупа студентів повинна розділитися на бригади по 3 особи.
2. Кожна бригада готує меню, в якому повинно бути по 3 перші страви, 3 другі страви, 3 десерти та 3 гарячі напої власного. Меню складається з урахуванням всіх принципів та вимог до меню. Після цього оформляється меню на паперових носіях (даний етап може бути виконаний як повністю під час підготовки студентів до роботи вдома, або ж частково продовжений на лабораторній роботі).
3. Під запропоновані страви в меню студентам необхідно підібрати посуд та набори для розкладання як для порційної їх подачі так і при груповому обслуговуванні при трьох можливих способах подачі (англійський, французький, російський).
4. Для запропонованого меню і способів подачі страв та напоїв відпрацювати порядок прибирання використаного посуду під час обслуговування.
5. В ході лабораторної роботи кожна бригада студентів готує будь-який десерт та гарячий напій власного приготування.
6. Висновок.

Правила подачі основних загальновідомих перших, других страв, десертів та гарячих напоїв власного виробництва наведені в *Додатках Н, П, Р*.

Запитання для самоперевірки

1. Наведіть асортимент та коротку характеристику перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
2. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
3. Техніка подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
4. Наведіть способи подавання супів.
5. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
6. Наведіть температурний режим подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.

7. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
8. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 2; 5.

Базова: 7; 8; 9; 12; 13.

Допоміжна: 16;18.

Лабораторна робота № 15 **МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ** **ТЕМАТИЧНИХ ЗАХОДІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО** **ГОСПОДАСТВА**

Мета і завдання роботи

Мета: набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Завдання: набуття практичних навичок обслуговування тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

Обладнання та інвентар: тарілки: пиріжкові, закусочні, столові, глибокі; набори: закусочний, столовий, рибний, десертний, фруктовий; келихи для води, шампанського та вина, чашки з блюдцями чайні та кавові, кавник, молочник, заварювальний чайник, цукорниця, щипці для цукру, серветки полотняні, скатертини.

Вихідні дані

1. Заклади ресторанного господарства різних типів: ресторан, кафе та їдальня; умови харчування: сніданок, обід та вечеря.

Порядок виконання роботи:

1. Кожна підгрупа студентів повинна розділитися на бригади по 2 особи (3 як виняток для груп чи підгруп, де кількість студентів непарна).
2. Кожна бригада обирає будь-який тематичний захід (прикладі можливих варіантів – *Додаток К*); розробляє меню до цього заходу, в якому повинні бути представлені всі групи страв і напоїв власного виробництва, по 3 найменування в кожній. Меню складається з урахуванням всіх принципів та вимог до меню. Меню оформляється на паперових носіях. Оформлення меню повинно відповідати підібраному заходу.
3. Під запропоновані страви в меню студентам необхідно підібрати посуд як для порційної їх подачі так і при груповому обслуговуванні. Цей етап роботи студенти фіксують в зошитах.

4. Згідно обраного варіанту тематичного заходу студенти готують сервіровку столу на 2 персони. Презентують стіл, обґрунтовуючи всі елементи сервіровки та надаючи коротку довідку про обране свято.
5. Приклад:

День Подяки - це державне загальнонародне свято США, яке щорічно святкують у четвертий четвер місяця листопада; свято відзначає перший урожай, який зібрали плігристи із Плімутської колонії у 1621 році після голодної зими в Новому Світі. Колоністи, які вижили завдяки допомозі індіанців, влаштували для себе і для них триденне святкування з молебнями подяки і бенкетом. Уперше День подяки святкували за президента Джорджа Вашингтона 26 листопада 1789 року.

У 1863 році президент Абрахам Лінкольн оголосив День подяки національним святом і вихідним днем; день вважається сімейним святом, — і його святкують традиційним обідом, який особливо поширений на Сході США. обов'язковими стравами в День подяки є фарширований індик з журавлиновим варенням і солодкий пиріг з гарбузовою начинкою.
6. Коротку довідку про обране свято бригади студентів оформлюють на окремому аркуші.
7. В ході лабораторної роботи кожна бригада студентів готує будь-яку холодну закуску, солодку страву, борошняний кондитерський виріб або холодний напій та демонструє подачу.

Запитання для самоперевірки

1. Як оздоблюють торговий зал для обслуговування новорічного вечора?
2. Особливості сервірування новорічних столів.
3. Порядок зустрічі та обслуговування гостей новорічного вечора.
4. Які заклади харчування відповідають умовам проведення весілля?
5. Який перелік питань необхідно в'яснити метрдотелю під час приймання замовлення?
6. Яке значення має погоджений сценарій весілля для обслуговування?
7. Особливості сервірування весільного стола.
8. Порядок обслуговування гостей весілля.
9. Які ювілейні урочистості замовляють у ресторані?
10. Що необхідно врахувати при складанні меню?
11. Як оздоблюють зал і столи з нагоди ювілейних дат?
12. Особливості російської гостини на Новий рік та Різдво.
13. Що готують європейські ресторани на Різдво і Новий рік?
14. Як святкують Різдво англійці, французи, італійці та мексиканці?

Рекомендована література Законодавча та нормативна: 1; 3; 4; 5.
Базова: 7; 8; 9; 11; 13.
Допоміжна: 14; 15; 17; 18; 19.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Законодавча та нормативна

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. Чинний від 2004-03-31. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004 (дата звернення: 07.08.2023).
2. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.
3. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : Фавор ЛТД, 2003. 440 с.
4. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. Чинний від 2010-09-01. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

Базова

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2007. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Інкос, 2007. 280 с.
3. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 342 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/1345988/>.
4. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
5. Мостова Л. М., Новикова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Київ : Ліра. 2010. 388 с.
6. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : КНТЕУ. 2011. 584 с.
7. Акопій В. В. Організація і технологія надання послуг. Київ :

Академія, 2006. 312 с.

8. Кузьмін О. В., Кійко В. В., Акімова Л. М., Бондарчук С. М. Обладнання закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон : Олді-плюс, 2018. 276 с.
9. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
10. Малюк Л. П., Полстяна Н. В., Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підруч. Хар- 20 ків : Лідер, 2016. 487 с.

Допоміжна

11. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. *Бізнес Інформ*. 2021. № 6. С. 151–156. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22.
12. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
13. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
14. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.
15. Гапоненко Г. І., Євтушенко О. В., Шамара І. М., Холодок В. Д. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна*. Сер. : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. 2021. Вип. 14. С. 132–141. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/18353>.
16. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: *International Experience. Knowledge, Education, Law, Management*, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231 URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.
17. Корчик Н.М., Конарівська О. Б. Особливості технологічних процесів виробництва кулінарної продукції з м'яса народів Африканського континенту. *Вісник Національного університету водного*

господарства та природокористування. Сер. Економічні науки. Рівне : НУВГП, 2022. Вип. 3 (99). С.59–69. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/25102>.

18. Конарівська О. Б., Яковишина М. С. Впровадження екологічних принципів сталого розвитку в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Рівне. *Вплив зміни клімату на розвиток Рівненської області* : збірник тез науково-практичної конференції. Рівне, 27-28 жовтня 2022 р.: Рівненська обласна організація Українського товариства охорони природи. Рівне : Видавець Олег Зень. С.33–36.

ДОДАТКИ

Додаток А
Таблиця 1

Кількість закладів ресторанного господарства країни

Вид закладу ресторанного господарства	Кількість об'єктів по роках									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ресторани	726	823	998	1215	1408	1460	1553	1540	1408	1422
Кафе, закусочні, буфети	6722	7928	8034	8868	9452	9049	9108	7434	5327	5415
Бари	682	725	814	754	2453	2448	2466	2146	2017	2030
Їдальні	4488	4585	4642	6455	9990	9891	9695	9441	9157	9039
Усього										

Таблиця 2

Кількість діючих підприємств тимчасового розміщення та організації харчування станом на листопад кожного року

Регіони	1	2	3	4	5	Відхилення 1/5 рр.
Всього в Україні	10441	8565	7926	6703	7466	-28,5
Вінницька	142	147	152	123	132	-7,0
Волинська	134	127	132	109	115	-14,2
Дніпропетровська	495	436	431	365	409	-17,4
Донецька	663	616	269	226	232	-65,0
Житомирська	118	112	110	92	91	-22,9
Закарпатська	261	253	248	189	199	-23,8
Запорізька	390	378	369	335	368	-5,6
Івано-Франківська	248	250	246	207	226	-8,9
Київська	479	435	442	409	439	-8,4
Кіровоградська	96	99	102	79	83	-13,5
Луганська	161	155	35	37	37	-77,0
Львівська	877	845	806	646	723	-17,6
Миколаївська	240	228	211	189	230	-4,2
Одеська	920	821	782	655	748	-18,7
Полтавська	201	200	194	162	175	-12,9
Рівненська	108	99	96	81	89	-17,6
Сумська	102	95	104	98	104	+2,0
Тернопільська	105	99	98	78	87	-17,1
Харківська	622	582	551	423	459	-26,2
Херсонська	195	183	196	172	202	+3,6
Хмельницька	161	155	145	108	115	-28,6
Черкаська	131	135	131	131	138	+5,3
Чернівецька	138	129	126	94	99	-28,3
Чернігівська	158	146	151	139	147	-7,0

Таблиця 3

Структура закладів ресторанного господарства України 2010-2015 рр.

Заклади ресторанного господарства	Кількість посадкових місць						Зміни (+/-) порівняно із _____ роком, %
	1	2	3	4	5	6	
Ресторани	155409	161095	169492	170293	175401	178909	
Кафе, закусочні, буфети	411798	406317	378540	343623	336750	326648	
Бари	112535	111782	102724	93810	89119	87337	
Їдальні	912885	889800	866150	855120	820915	804496	

Таблиця 4

Групування підприємств ресторанного господарства за кількістю працівників р.

Регіони країни	Усього підприємств	У тому числі з кількістю працюючих, осіб							
		до 5 осіб	від 6 до 10	від 11 до 15	від 16 до 20	від 21 до 50	від 51 до 100	від 101 до 200	більше 201 осіб
Україна	4751	2098	1189	482	268	508	135	52	19
Дніпропетровська	234	91	65	27	10	30	6	3	2
Київська	161	55	28	23	16	18	14	5	3
Львівська	618	335	180	38	24	32	6	2	1
Миколаївська	96	47	25	10	4	8	-	1	1
Одеська	395	211	91	29	16	43	4	1	-
Харківська	319	149	72	39	24	26	7	-	2
м.Київ*	560	126	124	74	51	128	34	17	6

Таблиця 5

Роздрібний товарообіг підприємств ресторанного господарства за період, тис. грн.

Діяльність закладів ресторанного господарства	Роки						До виду економічної діяльності, %	
	1	2	3	4	5	6	1	6
	Діяльність ресторанів	1465,1	1815,2	1604,6	1718,2			
Діяльність кафе	3403,1	4201,8	746,5	810,1				
Діяльність барів	275,8	305,4	352,4	380,2				
Діяльність їдалень	1455,3	1659,6	258,5	279,1				
Усього	6599,4	7983,4	2962	3127,6			100	100

**Склад приміщень для споживачів у закладах
ресторанного господарства**

Приміщення для споживачів	Тип закладу ресторанного господарства								
	Ресторан			Бар			Кафе	Їдальня	Закусочна, кафетерій
	люкс	вищий	1-й	люкс	вищий	1-й			
Вестибюль	+	+	+	+	+	*	*	+	*
Гардероб	+	+	*	+	*	*	*	*	*
Облаштування приміщень для зберігання верхнього одягу	-	-	+	-	+	+	+	+	+
Зал	+	-	+	+	+	+	+	+	+
Банкетний зал	+	*	*	*	-	-	*	-	-
Чоловіча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	+	-	+	+	+	*	*	+	*
Жіноча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	+	-	+	+	+	*	*	+	*
Туалетна кімната з приміщенням для миття рук	-	-	-	-	-	+	+	-	+

+ - наявність даного типу приміщення обов'язкова,

*- наявність даного типу приміщення не обов'язкова,

-- наявність приміщення не передбачається, але і не забороняється

Таблиця 2

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 3

Варіант	Тип закладу ресторанного господарства	
1	Кафе обслуговування офіціантами	Закусочна
2	Ресторан першого класу	Їдальня
3	Бар класу люкс	Ресторан першого класу
4	Кафетерій	Ресторан вищого класу
5	Їдальня	Бар першого класу
6	Закусочна	Їдальня
7	Ресторан першого класу	Бар першого класу
8	Ресторан класу люкс	Ресторан вищого класу

Характеристика закладу ресторанного господарства

№	Показник	Характеристика	Примітка
1	Назва		<i>Чи приваблива назва для споживача</i>
2	Адреса		
3	Місце розташування		<i>Чи раціонально розміщено даний тип закладу у місті</i>
4	Відстань від транспортних вузлів		<i>Чи зручно добиратись</i>
5	Транспортне сполучення		
6	Споруда		<i>Архітектура</i>
7	Кількість поверхів		<i>На якому поверсі розміщено</i>
8	Тип закладу		<i>Визначити тип закладу</i>
9	Спеціалізація		
10	Клас закладу		<i>(для барів та ресторанів)</i>
11	Контингент споживачів		
12	Розмір		<i>За кількість посадкових місць</i>
13	Обслуговування		<i>Самообслуговування, часткове чи повне обслуговування офіціантами</i>
14	Час обслуговування		<i>Швидке обслуговування чи звичайне</i>
15	Функціональні приміщення		<i>Навести перелік приміщень для споживачів</i>
16	Інтер'єр		<i>Стиль оформлення</i>
17	Перелік додаткових послуг		
18	Меню		<i>Вказати тип меню та його структурні особливості</i>
19	Інше		

**Характеристика та призначення класичного вітчизняного
порцелянового та фаянсового посуду**

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порцій	Призначення
<i>Для подавання хліба, хлібобулочних виробів, тостів</i>			
Тарілка пірижкова	Ø 175		Для подавання хліба при індивідуальному обслуговуванні
Тарілка закусочна	Ø 200		Те ж саме при гуртовому обслуговуванні
Тарілка столова мілка	Ø 240		Те ж саме при гуртовому обслуговуванні
Сухарниця кругла чи овальна	Ø 230-300		Те ж саме при гуртовому обслуговуванні
<i>Для подавання холодних страв та закусок</i>			
Тарілка для ікри	Ø 150		Для подавання зернистої ікри осетрових та лососевих риб на бенкетах
Тарілка закусочна	Ø 200		Для подавання холодних страв та закусок; використовується як підставна тарілка під одну порційні салатники тощо
Салатник (круглої, квадратної, трикутної, овальної форми)		120,240,360, 480 (1, 2, 4,6 порційні)	Для подавання салатів, маринадів, натуральних овочів тощо
Оселедниця	250(270,300)* 150	1-2 порційна	Для рибної гастрономії, риби гарячого та холодного копчення, оселедця з гарніром
Лоток (з малими плоскими бортами або без них)	135*100	1 порційне	Для рибної гастрономії в маслі, паштетів, закусок з твердих сирів, вершкового масла, лимону при індивідуальному обслуговуванні
Блюдо кругле	Ø 300 Ø 350	5–6 порційне 8–10 порційне	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв з пугіці, дичини, канапе

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порцій	Призначення
Блюдо овальне	350×200 400(500)× 200	8–10 порційне 10–12 порційне	Для закусок з риби та рибної гастрономії, м'ясних (поросяти смаженого цілого, ростбіфу), полядниця тощо при гуртовому та банкетному обслуговуванні
Блюдо прямокутне	“	“	“
Ваза салатна на низькій ніжці	Ø 240	6 порційна	Для фірмових салатів, овочів натуральних при гуртовому та банкетному обслуговуванні
Соусник (різної форми з відтягнутим носиком і ручкою)		80, 100, 200, 400 1–6 порційні	Для холодних соусів чи сметани
Хрінниця (з двома ручками і кришкою)		25–30 100–200	Для соусу хрону при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
<i>Для подавання гарячих закусок</i>			
Тарілка закусочна	Ø 200		Для подавання тартинок
Чарки-підставки	Ø 35-50		Для яєць, зварених некруто, в “мішечок”
<i>Для подавання перших страв</i>			
Чашка бульйонна з блюдцем (може мати циліндричну, конусоподібну чи грушовидну форму)		300, 330, 350, 400	З двома ручками - для подавання бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю. З однією ручкою – для подавання супів-пюре, супів-крем, заправних супів з дрібно нарізаними продуктами
Тарілка столова глибока	Ø 240	500	Для заправних супів повними порціями
Тарілка столова глибока	Ø 220	300	Для супів напівпорціями
Супниця з кришкою		4 (6, 8, 10) – порційна	Для подавання супів під час обслуговування сімейних обідів, гуртів туристів, учасників нарад, конференцій тощо. Використовується спосіб подавання страв “російський”, “англійський”

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порцій	Призначення
Кісе (має національний орнамент)		900	Для подавання національних страв (плов, лагман, унаш, шалгам шорбо тощо) народів Середньої Азії; страв Японської, Корейської, Китайської кухонь
Піала (має національний орнамент)		220	Для подавання бульйону в якості гарніру до бешбармаку в ресторанах з національною казахською кухнею, страв Японської, Корейської, Китайської кухонь
<i>Для подавання других страв</i>			
Тарілка столова мілка	Ø 240		Для подавання індивідуально оформлених других страв
Блюдо кругле	Ø 500		Для гуртового обслуговування і подавання на банкетах “російським” та “французьким” способами страв з птиці, дичини, овочів
Салатник		120	В якості полоскальниці для пальців при подаванні певних видів других страв (курчата – табака)
<i>Для подавання солодких страв, кондитерських виробів та фруктів</i>			
Тарілка десертна мілка (може мати розпис на дні або бортах у вигляді рослинного, плодового, ягідного орнаменту)	Ø 200		Для мусів, желе, пудингів, самбуків, яблук в тісті смажених, індивідуально поцінованих фруктів
Тарілка піріжкова	Ø 175		Для кісточок, шкуринок, насіння. Для подавання кондитерських виробів індивідуально поцінованих

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порцій	Призначення
Тарілка десертна глибока (оформлення аналогічно мілкій)	Ø 200	250	Для подавання фруктових супів, ягід з молоком чи вершками
Салатник		120	В якості полоскальниці для пальців при подаванні певних солодких страв (фруктів, ягід натуральних)
Ваза “плато” на низькій ніжці	Ø 300		Для тістечок та порційних і традиційних тортів круглої форми
Ваза трьох’ярусна			Для подавання тістечок в асортименті
<i>Для подавання гарячих напоїв</i>			
Чайник для заварювання чаю		100, 250, 400, 600	Для заварювання і подавання чаю
Чайник для окропу доливний		1200–1600	Для окропу при Подаванні чаю “парами чайників”
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю		900	Для заварювання і подавання зеленого чаю
Чашка чайна з блюдцем		200, 250	Для подавання чаю, кави з молоком, какао
Піала		100–250	Для зеленого чаю
Блюдце чайне	Ø 185		Під скляні стакани з підстаканниками
Кавовник		100, 400, 600, 800 (1,4,6,8 – порційний)	Для подавання чорної кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Чашки кавові з блюдцями		75 – 100	Для подавання кави чорної, кави по- східному, шоколаду
Молочники (закриті)		25,50,100 (1, 2, 4 – порційні); 150–200 (6–10 - порційні)	Для молока до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Вершківники (відкриті)		25, 50, 100 (1,2, 4–порційні); 150–200 (6–10 - порційні)	Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Розетки-блюдця	Ø 85	1 порційні	Для варення, джему, конфітуру, повидла, меду, цукру–піску при індивідуальному обслуговуванні. Для лимону

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порцій	Призначення
Вазочки без ніжки	Ø 130	300,330 (6–порційні)	Для варення, джему, конфітурю, повидла, меду
Цукерниця		100,200,400	Для подавання литого, колотого, кускового, рафінаду та цукру-піску
<i>Для подавання спецій</i>			
Сільничка (закрита та відкрита)		40	Для солі “Екстра”
Перечниця		25–30	Для молотого перцю
Гірчичниця з кришкою		100	Для гірчиці
Прибор для спецій			Трьох, чотирьох предметний. При традиційному та банкетному обслуговуванні
<i>Для подавання тютюнових виробів та інших аксесуарів сервірування</i>			
Попільниці			Для паління цигарок
Ваза для квітів (різної форми і висоти)			Для однієї квітки чи композицій з квітів
Ваза для серветок			Використовується у денний час при обслуговуванні організованих гуртів споживачів, туристів
Місткість для цигарок			При гуртовому обслуговуванні

Характеристики та призначення вітчизняного керамічного посуду

Найменування	Розміри, мм	Місткість, см ³ , порції	Призначення
Салатники (круглі з низькими та високими бортами)	Ø 135 Ø 150	120 (1–порційні) 240, 360, 480 (2–6–порційні)	Для подавання індивідуально поцінованих холодних страв і закусок з риби, м’яса, птиці, салатів, овочів натуральних, квашених. Для подавання гарячих закусок з різних видів сировини
Тарілка	Ø 170	120 (1–порційна) 240 (1–2–порційна)	Для подавання хліба та хлібобулочних виробів при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні. Для подавання холодних страв та закусок, солодких страв

Найменування	Розміри , мм	Місткість, см ³ , порції	Призначення
Полумисок	Ø 200	300–500	Для подавання перших, других та солодких страв. Використовується також в якості багато порційного посуду для подавання холодних страв та закусок, гарячих закусок, солодких страв, борошняних кондитерських виробів та фруктів
Миска	Ø 185- 200 Ø 235	1000; 500–1000	Для подавання при гуртовому обслуговуванні холодних страв та закусок, гарячих закусок, солодких страв, борошняних кондитерських виробів та фруктів
Макітра з кришкою та без кришки	Ø 190 Ø 135	2500; 500–1000	Для подавання при гуртовому обслуговуванні перших та других страв, борошняних кулінарних виробів
Горщики (великі)	Ø 100 - 130	500–1000	Для приготування та подавання при гуртовому обслуговуванні перших та других страв, борошняних кулінарних виробів
Горнці середньої величини) з кришками та без них	Ø 80 Ø 80	500–700 350–400	Для приготування і подавання індивідуально оформлених перших та других тушкованих, запечених, борошняних кулінарних виробів та страв
Горні	Ø 80	200–250	Для гарячих та холодних напоїв
Горнятка	Ø 80 Ø 60	150–200 100–150	Для гарячих та холодних напоїв, для приготування та подавання гарячих закусок
Горщики з двома боковими ручками та кришкою	Ø 80 - 100	250–500	Для приготування та подавання перших страв та тушкованих чи запечених других страв, борошняних кулінарних виробів
Кухоль	Ø 80- 100	500–1500	Для подавання фірмових напоїв
Глечик	Ø 80	1000–1500	Для подавання фірмових напоїв

Найменування	Розміри , мм	Місткість, см ³ , порції	Призначення
Чайник для заварювання чаю		500–1000	Для подавання чаю при гуртовому обслуговуванні
Чашка чайна з блюдцем	Ø 300	150–250	Для чаю, кави з молоком
Кавовник		600–800	Для подавання кави при гуртовому обслуговуванні
Чашка кавова з блюдцем		100	Для кави чорної
Сільничка відкрита та з кришкою.	Ø 60	80–100	Для солі “Екстра”
Перечниця з кришкою	Ø 60	80–100	Для перцю чорного молотого
Хрінниця з кришкою	Ø 60	80–150	Для соусу хрону
Куманці на ніжках та без них, з полою серединою та суцільні.	Ø 210-250	1000–2000	Для подавання різних видів наливки, настоек та інших фірмових алкогольних виробів та для оформлення інтер'єру залу
Келихи з різною висотою ніжки		100, 150, 250	Для води, вина наливки, настоек
Вази для фруктів без ніжки	Ø 250		Для подавання фруктів при гуртовому обслуговуванні
Попільнички	Ø100-250		Для паління цигарок
Декоративні вази настільні, напільні, для квітів; декоративні настінні тарілки, панно, підсвічники тощо			Для оформлення інтер'єру залів, банкетних залів, аванзалів, ресторанів; стійки та приміщення бару та інших стилізованих підприємств харчування

Характеристика та призначення класичного вітчизняного металевого посуду

Найменування	Розмір, мм	Місткість, см ³ , порції	Призначення
Ікорниця під кришталеву розетку	Ø 80	1–4 порції	Для подавання зернистої ікри лососевих та осетрових риб
Кокотниця (іноді буває з невеликою мисочкою для підставки)	Ø 60–90	90, 100, 125, 150	Для приготування і подавання гарячих закусок з м'яса, субпродуктів, птиці, овочів, грибів з соусами

Найменування	Розмір, мм	Місткість, см ³ , порції	Призначення
Порційна сковорідка з двома ручками і округленими бортами	Ø 140; 170; 190; 210		Для приготування гарячих закусок і других порційних страв з яєць, крупи, риби
Кроншель (порційна сковорідка з двома витими ручками і прямими бортиками)	Ø 140; 170; 190; 210	1,2,4– порційна	Для приготування і подавання порційних гарячих закусок (сосисок, тефтелів в томатному соусі, нирок вмадері), других гарячих страв, гарнірів (гарячої відвареної картоплі до оселедця натурального), а також порцій-них гарячих солодких страв
Засіб для подання юшки рибацької (двохпредметний – казанок з підставкою)		500	Для подання юшки рибацької в спеціалізованих і стилізованих підприємствах
Миски супові з кришками (глибокі, круглі з двома ручками)		1–6 порційні	Для подавання гарячих та холодних супів при гуртовому обслуговуванні, а також при спеціальних формах обслуговування
Пашотниця			Каструлька, в якій подаються гарячі чищені яйця, зварені в “мішечок”, як гарнір до бульйону
Баранчики з кришкою овальні		1–6 порційні	Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв з припущеної риби
Баранчики з кришкою круглі		1 – 6 порційні	Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв з м’яса, птиці, овочів, млинців.
Блюда овальні	280×140 650×350	(1–порційні); (10–порційні)	Для других гарячих страв, до яких соус подається окремо при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Блюда круглі		6–12 порційні	Для подавання на банкетах других натуральних смажених страв з м’яса, птиці, овочів

Найменування	Розмір, мм	Місткість, см ³ , порцій	Призначення
Менажниці круглі з однією перегородкою		1–порційні	Слугують для подавання основного продукту (з соусом чи без) з одним гарніром
Менажниці круглі з двома перегородками		1–порційні	Слугують для подавання основного продукту (з соусом чи без) зі складним гарніром
Менажниці прямокутні з однією перегородкою		1–порційні	Слугують для подавання основного продукту (з соусом чи без) з одним гарніром
Соусники (з носиком та ручкою)		1–2 порційні	Для подавання гарячих соусів
Таганчик		1–порційний	Подавання біфштексу по-селянські, фірмових страв
Креманка на підставці		150–200	Подавання морозива
Турка		150–250	Для приготування і подавання кави по-східному при індивідуальному обслуговуванні
Кавовники		500–1500; (5–15 порцій)	Подавання кави при гуртовому обслуговуванні та в номерах готелю
Молочники		200–500	Подавання молока гарячих, напоїв при гуртовому обслуговуванні
Вершківники		50–200	Подавання вершків до гарячих напоїв при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Відерце для льоду з кришкою та щипцями			Для подавання льоду і холодних перших страв, напоїв
Відерце для охолодження шампанського та ігристих вин з двома ручками		3–5 л	Для охолодження і подавання до столу шампанського і ігристих вин
Вази трьох'ярусні			Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на банкетах
Таці великі прямокутні, круглі	500×400 Ø 500		Для транспортування страв та посуду

Найменування	Розмір, мм	Місткість, см ³ , порції	Призначення
Таці середні прямокутні	350×250 335×235		Використовуються при обслуговуванні прийомів та банкетів
Таці малі прямокутні	300×300		Для подавання тютюнових виробів, рахунків
Самовар з підставкою			Для приготування гарячого напою, сервірування чайного столу, як елемент дизайну стилізованого підприємства харчування
Решітка для спаржі зі щипцями			Для подавання спаржі при гуртовому обслуговуванні

Характеристика основних наборів

Назва набору	Призначення
Столовий	Для сервірування столу при подаванні перших (ложка) та других (вилка, ніж) страв. Для розкладання страв з багато порційного посуду (ложка, вилка). Ніж може мати зазубрений кінчик леза
Рибний	Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв
Закусочний	Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, деяких гарячих закусок (шинки смаженої, яєчні, млинців з наповнювачами тощо)
Десертний	Для сервірування столу при подаванні солодких страв (шарлот яблучний, солодкий пиріг, млинці фламбовані з абрикосовим варенням тощо) Для сервірування столу при подаванні пудингу, мусу, ягід з молоком чи вершками, суфле тощо
Фруктовий	Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних (яблук, груш, кавуна, дині, персиків тощо)
Чайна ложка	Для сервірування чаю
Кавова ложка	Для сервірування кави
Ложка для морозива	Для сервірування та подавання морозива
Ложка бульйонна	Для сервірування та подавання бульйону в бульйонній чашці з блюдцем
Вилка кокотна	Для сервірування та подавання гарячих закусок (жульєна з птиці, дичини, печериць у сметанному соусі тощо)

Характеристика додаткових приборів

Назва приборів	Призначення
<i>Прибори для розкладання холодних страв та закусок</i>	
Лопатка для ікри	Для розкладання зернистої ікри осетрових та лососевих риб
Лопатка рибна	Для розкладання заливних та інших страв з риби та рибної гастрономії, а також деяких гарячих рибних страв
Виделка для оселедця	Для розкладання оселедця
Виделка-лопатка	Для розкладання рибних консервів в маслі (шпроти, сайра, сардини тощо)
Прибор для розподілу раків, крабів, омарів	Для розподілу ракоподібних
Виделка для устриць	Для відкриття раковин устриць
Лопатка паштетна	Для розкладання оселедця січеного, паштетів
Ложка для салатів	Для розкладання салатів
Ніж-виделка для твердих сортів сиру	Для нарізання і розкладання сиру, поданого великим куском
Ніж та виделка для лимону	Для нарізки та розкладання лимона
<i>Прибори для порціювання перших, солодких страв, соусів та змішаних напоїв</i>	
Ложки для порціювання	Для порціювання перших та солодких страв (кислів, компотів тощо)
Ложка для соусів	Для порціювання соусів
Ложки приготування змішаних напоїв для	Для приготування змішаних напоїв, коктейлів, віскі з содовою водою
Ложка фігурна	Слугує для порціювання варення в розетки
<i>Прибори для порціювання других страв</i>	
Ніж та виделка розподільчі	Для нарізання ростбіфу у присутності замовника при застосуванні англійського методу подавання страв
<i>Прибори для порціювання кондитерських виробів та фруктів</i>	
Лопатка кондитерська	Використовується для розкладання тістечок, тортів
Щипці кондитерські: великі	Призначені для розкладання печених виробів
малі	Для розкладання цукру-рафінаду (кускового), шоколадного асорті
Щипці для розколювання грецьких горіхів	Для розколювання волоських горіхів
Щипці для розколювання кускового цукру	Для розколювання кускового цукру.
Щипці для харчового льоду	Використовують для розкладання льоду
Спеціальні ножиці	Для розрізання грона винограду на супліддя

Характеристика та призначення багато порційного скляного (кришталевого) посуду

Найменування	Місткість, см ³ , розмір, мм	Призначення
Графини різної конфігурації з вузьким горлом та притертою пробкою	250–1200	Для алкогольних та безалкогольних напоїв при подаванні на розлив
Глечики різної конфігурації з носиком, кришкою та ручкою	2000–2750	Для негазованої води, соків, морсу, крüşону, фірмових слабо та безалкогольних напоїв
Крüşон ниці з черпаком, бокалами та кришталевою тацею	3000	Для приготування та подавання крüşону, холодного пуншу тощо
Вази чашоподібні на високій ніжці	Ø 90	Для варення, цукерок, печива, тістечок та інших кондитерських виробів
Вази з круглою чашею на ніжці (високій чи низькій) та без ніжки, типу ладі	Ø 200–240	Для фруктів, ягід, цитрусових тощо
Вази–плато (з плоскою поверх-нею)	Ø 240–250	Для тістечок, тортів звичайних та порційних
Вази для квітів високі, циліндричні, конусоподібні та іншої форми, низькі настільні	100–150	Для букетів зі свіжого зрізу та квіткових композицій
Салатники з потовщеного скла круглої та овальної форми	Ø 200–240	Для подавання овочевих салатів, овочів натуральних
Прибори для спецій та приправ		Для солі, перцю та гірчиці
Флакони різної форми з широким дном та скляною пробкою	200	Для оцту, олії соняшникової, кукурудзяної, провансаль чи оливкової
Жом		Для вичавлювання соку лимона чи помаранчі
Попільниці круглої, прямокутної та інших форм		Для попелу під час паління
Мірний посуд з пресованого скла:		Для вимірювання певних порцій напоїв
мірний стакан циліндричної форми	100	Має rischi, що відповідають об'ємам 50 та 100 см ³
мірний стакан циліндричної форми	200	Має rischi, що відповідають об'ємам 100 та 200 см ³

Характеристика та призначення індивідуального скляного (кришталевого) посуду

Найменування	Місткість, см ³	Призначення
Чарка лікерна на високій Ніжці (може бути кольоровою)	25	Для лікерів
Чарка коньячна (форми бочечки чи тюльпану)	30	Для подавання коньяку до кави
Чарка горілчана	50	Для горілки, настоянок, наливок
Стопка	50	Для горілки, настоянок, наливок
Чарка мадерна	75	Для міцних та десертних вин
Чарка рейнвейна (кобальтового чи жовтувато-зеленуватого кольору), має подовжену форму	100	Для білих сухих та напівсухих столових вин
Чарка лафітна	125	Для червоних столових вин
Бокал (конічної, подовженої, циліндричної, грушовидної, тюльпаноподібної або креманчастої форми (блюдця)	125–150	Для шампанського та коктейлів з шампанським; ігристих та газованих вин
Фужери	200–240	Для безалкогольних напоїв (фруктових та мінеральних вод) та пива, які відпускаються в пляшках
Бокали циліндричної форми на низькій ніжці	250–400	Для подавання пива в спеціалізованих барах та ресторанах
Креманки	Ø 90	Для подавання свіжих ягід, фруктів в сиропі, фруктових салатів та драглистих солодких страв
Стакани конічні високі (160–170 мм) з потовщеним дном	250–300	Для подавання вершкових, молочних, фруктово-ягідних коктейлів, кави-глясе
Стакани конічні з потовщеним дном	200	Для подавання лимонаду, мінеральної та содової води, віскі з льодом
Стакани конічні	125	Для соків
Стакани чайні	250	Для подавання чаю, глінтвейну та інших гарячих напоїв. Використовується разом з підстаканниками для чаю
Стакани з пресованого скла	200–250	Для подавання гарячих напоїв (чаю, кави з молоком, какао) та холодних напоїв в кафе, їдальнях, спеціалізованих закладах ресторанного господарства
Блюдця-розетки	Ø 90–100	Для індивідуального подавання варення, меду, джему, конфітуру тощо

В барах різних типів та класів використовується більш різноманітний асортимент скляного посуду, що пояснюється широким асортиментом вироблюваних напоїв. Разом з класичним використовується й новітній скляний (кришталевий) посуд.

Характеристика та призначення деяких видів додаткового скляного посуду, що використовується в барах різних видів

Найменування	Місткість, см ³	Призначення
Коктейльна рюмка	100	Для мартіні, коктейлів
Чарка для коктейлів “Пус-кафе”	100	Для шарових коктейлів
Чарка “Гоблет”	150	Для коблерів та айс–крімів
Чарка–креманка “Маргарита”	100–150	Для коктейлю відповідного найменування та коктейлів з фруктами
Шароподібний бокал	200	Для коктейлів з фруктами і десертних коктейлів
Бокал “Айріш кафе”	150	Для подавання кави по-ірландськи, виготовлений з термостійкого скла
Бокал “Порт–глас шеррі”	150–200	Для подавання гарячих коктейлів та напоїв
Чашка для пуншу	125–150	Для подавання пуншу
Стакан “Олдфешенд”	150	Для віскі та натуральних (моно) напоїв з льодом; коктейлів групи “Олдфешенд”
Стакан “Тумблер”	150–200	Для коктейлів (фліп), соків, мінеральної газованої та негазованої води, фруктових та солодких газованих напоїв з льодом
Стакан “Хайбол”	250–300	Для охолоджених і тонізуючих напоїв
Стакан “Колінз”	300–400	Для подавання коктейлів відповідної групи
Пивні кружки	150–500; 1000	Для пива на розлив
Бокал “Флуте”	180–190	Для подавання ігристих напоїв, коктейлів з ними
Стакан “Шот глас”	50–65	Для міцних алкогольних напоїв, коктейлів з ними

Характеристика та призначення дерев’яного посуду та приборів

Найменування	Призначення
Хлібниці, тарілки, таці	Для подавання хліба та хлібобулочних виробів
Дошки квадратні, прямокутні	Для подавання канапе, волованів, тарталеток тощо
Фігурні, овальні таці з головою корови, свині, риби	Для подавання холодних страв та закусок з м’яса і м’ясної гастрономії, птиці, риби і рибної гастрономії
Таці зі скляними випуклими кришками	Для подавання асортименту сирів
Прямокутні таці	Для подавання канапе, волованів, тарталеток, овочів фаршированих
Соусники	Для холодних соусів
Прибори для спецій з талею та ложечками (лопатками)	Для солі, перцю, гірчиці

Найменування	Призначення
Тарілки, блюда	Для борошняних кондитерських виробів, фруктів
Келихи	Для напоїв власного виробництва
Бокали	Для алкогольних та прохолодних напоїв власного виробництва
Столові ложки	Для перших страв (національних супів), для розкладання вареників, галушок
Ложки для порціювання	Для порціювання національних супів, печені подомашньому в горщиках
Столова ложка та виделка для порціювання	Для порціювання других страв
Зубочистки в індивідуальній упаковці, ароматизовані тощо	Для використання за призначенням
Шпакки дерев'яні з папільотками	Виробляються чотирьох видів. Використовуються в якості приборів при подаванні страв на банкетах групи фуршет тощо
Палички для страв китайської кухні	Для використання в етнічних ресторанах. Можуть бути в паперових, пластикових упаковках по 2 штуки, також з'єднаними в місці ручок
Підставки під паперові серветки	Для використання за призначенням
Підсвічники різних форм і розмірів	Для використання за призначенням
Підставки–таці плетені з лози прямокутні	Підставки довжиною 30–50 см використовуються Під головки твердого сиру при викладанні на “шведській лінії”, як елемент декору
Хлібниці овальні	Мають розмір 20x13x9 см і використовуються для подавання хлібобулочних виробів при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Хлібниці круглі з бамбуку	Мають Ø 15–20см і використовуються при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Лотки плетені з лози	Довжина 25–30 см. Для подавання тостів при гуртовому обслуговуванні
Плетені вази з подовженими бортами	Довжиною 15, 20, 24 см. Для подавання хліба та Хлібобулочних виробів при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні
Кошики плоскі з хвилястими бортами і високою ручкою	Мають розміри 36x29x10 см .Для подавання фруктів, кондитерських та хлібобулочних виробів, головок твердого сиру при сервіруванні відповідних столів на банкетах групи фуршет
Кошики з високими бортами з ручкою	Мають розміри Ø 13, висота 5 см та Ø 18, висота 10 см. Для подавання фруктів
Кошики з двома ручками плоским дном і одним бортом	Мають розміри 49x47x22 см. Для подавання фруктів, твердих головок сиру на банкетах групи фуршет, при оформленні вітрини або дизайну залу тощо

Найменування	Призначення
Кошик прямокутний з чотирма відділеннями	Має розмір 50х28 см. Для різних сортів хліба при гуртовому обслуговуванні тощо
Підставка під пляшки з колекційним вином	Має різні види. З двома ручками і кільцем для притримання горла пляшки при наливанні вина , з однією ручкою ззаду кошика
Плетені форми– підставки під певні пляшки з напоями	Мають утилітарне призначення та використовуються в якості дизайну

Додаток Г

Приблизне співвідношення столів у залі, %

Тип закладу	Кількість столів			
	2-місних	4-місних	6-місних	8-місних
Ресторан:				
- люкс	50	30	20	–
- вищий	20	40	40	–
- перший	10	45	45	–
Кафе				
із самообслуговуванням	10-15	85-90	–	–
при обслуговуванні офіціантами	20	80	–	–
Бар*:				
- люкс	50	30	20	–
- вищий	80	20	–	–
- перший	15	80	5	–
Закусочна	–	100	–	–
Підприємство швидкого обслуговування	15	70	15	–
Їдальня				
- відкритого типу	5	80	15	–
- при установах, підприємствах	–	Приймається самостійно		–
- при школах	–	Приймається самостійно		–
- навчальних закладах	–	Приймається самостійно		–
Буфет	–	100	–	–

* У барах класу люкс кількість місць за стійкою має складати не менше як 50% від числа місць за столами, у барах вищого класу – не менше 25%, першого класу – не менше 20%, на кожне місце за барною стійкою у барах класів люкс і вищий передбачається не менш як 0,8 м, першого класу не менш як 0,6 м довжини стійки.

Характеристики меблів торговельної зали закладів ресторанного господарства

№ з/п	Тип меблів	Габаритні розміри, мм
1.	Стіл 2-місний	600x900 (800x800)
2.	Стіл 4-місний	900x900 (1200x800)
3.	Стіл 6-місний	900x1500 (1800x1000)
4.	Стіл круглий	900; 1200; 1500
5.	Столи овальні	Довжина 1200; 1500
6.	Столи приставні	400x700
7.	Крісла з підлокітниками та звичайні	600x600
8.	Стільці в т.ч. дитячі; для інвалідів; тощо	
9.	Барні табурети	400
10.	Серванти або напівсерванти для офіціантів	1100x700

Норми оснащення меблями ресторанів різних класів з місткістю зали 100/150 місць (із розрахунку на один ресторан)

Меблі	Один. вимір.	Клас закладу		
		Люкс	Вищий	Перший
Стіл ресторанний шестимісний	шт.	7/11	6/10	5/7
Стіл ресторанний чотирьохмісний	"-	11/17	15/22	19/29
Стіл ресторанний двомісний	"-	12 /15	7/8	2/3
Крісло ресторанне	"-	110/164	-	-
Стілець ресторанний	"-	-	110/164	110/164
Стіл для офіціантів (підсобний)	"-	7/10	7/10	³ /8
Сервант для офіціантів	"-	8/11	8/11	7/9
Гарнітур меблів для відпочинку	компл.	1/1	-	-
Меблі для відпочинку:				
- журнальний столик	"-	-	1/1	-
- крісло для відпочинку	"-	-	4/4	

Норми оснащення меблями (із розрахунку на одне підприємство)

Меблі	Один. вимір.	Місткість зали, місць		
		50	75	100
Кафе (з обслуговуванням офіціантами)				
Стіл ресторанний шестимісний	шт.	2	2	3
Стіл ресторанний чотирьохмісний	"-	10	16	21
Стіл ресторанний двохмісний	"-	2	3	3
Стілець ресторанний	"-	56	82	108
Стіл для офіціантів (підсобний)	"-	4	5	6
Сервант для офіціантів	"-	3	4	5
Меблі для відпочинку				

- журнальний столик	-"	1	1	1
- крісло для відпочинку	-"	2	2	4
Кафе спеціалізоване (з обслуговуванням офіціантами)				
Стіл ресторанный чотирьохмісний	-"	13	19	26
Стілець ресторанный	-"	52	76	104
Стіл для офіціантів	-"	2	3	4
Сервант для офіціантів	-"	2	3	4
Стіл для таць	-"	2	2	2
Крісла для відпочинку	-"	2	2	2
Кафе (з самообслуговуванням)				
Перший варіант				
Комплект меблів чотирьохмісний	компл.	14	20	27
Стіл для таць	шт.	2	2	2
Другий варіант				
Стіл з гігієнічним покриттям чотирьохмісний	шт.	14	20	27
Стілець напівм'який	-"	56	80	108
Стіл для таць	-"	2	2	2
Кафе спеціалізоване (з самообслуговуванням)				
Перший варіант				
Стіл високий чотирьохмісний	шт.	13	19	26
Стілець (табурет) високий	-"	52	76	104
Стіл для таць	-"	2	2	2
Другий варіант				
Стіл високий шестимісний	шт.	13	19	26
Стіл для таць	-"	2	2	2
Третій варіант				
Стіл високий чотирьохмісний	шт.	13	19	26
Стіл для таць	-"	2	2	2
Четвертий варіант				
Комплект меблів чотирьохмісний	компл.	13	19	26
Стіл для таць	шт.	2	2	2
Стіл для офіціантів	-"	2	2	3
Коктейль-хол				
Перший варіант				
Стіл ресторанный чотирьохмісний	шт.	5	8	-
Стіл ресторанный двохмісний	-"	17	24	-
Крісло ресторанне	-"	54	80	-
Стійка барна	-"	1	1	-
Сервант для офіціантів	-"	1	1	-
Другий варіант				
Стійка барна	шт.	1	1	-
Стіл чотирьохмісний	-"	8	12	-
Стіл двохмісний	-"	11	16	-
Стілець ресторанный	-"	54	80	-
Сервант для офіціантів	-"	1	1	-

Норми оснащення меблями
(із розрахунку на одне підприємство)

Меблі	Один. вимір.	Місткість зали, місць	
		25	50
Коктейль-бар			
Клас люкс та вищий			
Стойка барна	пог. м	6	10
Стілець (табурет) барний	шт.	9	14
Стіл двохмісний	"-	5	11
Стіл чотирьохмісний	"-	2	4
Крісло ресторанне	"-	18	38
Клас перший			
Перший варіант			
Стойка барна	пог. м	6	12
Стілець (табурет) барний	шт.	9	18
Стіл чотирьохмісний	"-	4	8
Крісло ресторанне	"-	18	32
Другий варіант			
Стойка барна	пог. м	6	7
Стілець (табурет) барний	шт.	9	10
Стіл високий шестимісний	"-	3	7

Норми оснащення меблями
(із розрахунку на одне підприємство)

Меблі	Один. вимір.	Місткість зали, місць			
		25	50	75	100
Спеціалізований бар (молочний, кавовий то що)					
Клас вищий					
Стойка барна	пог. м	7	10	11	13
Стілець (табурет) барний	шт.	9	14	15	20
Стіл двохмісний	"-	5	11	11	14
Стіл чотирьохмісний	"-	2	4	10	14
Стілець ресторанний	"-	18	38	62	82
Сервант для офіціантів 4)	"-	-	-	1	1
Крісло для відпочинку 7)	"-	2	2	2	2
Журнальний стіл 7)	"-	-	-	1	1
Клас перший					
Перший варіант					
Стойка барна	пог. м	7	7	11	13
Стілець (табурет) барний	шт.	10	10	15	20
Стіл чотирьохмісний	"-	4	10	15	20
Стілець напівм'який	"-	16	40	60	80
Стіл для таць	"-	2	2	2	2
Другий варіант					
Стойка барна	пог. м	7	7	11	13

Стілець (табурет) барний	шт.	10	10	15	20
Стіл високий чотириохмісний 8)	"-	-	10	15	20
Стіл для таць	"-	-	2	2	2
Закусочна загального типу та спеціалізована					
Перший варіант					
Стіл гігієнічним покриттям чотириохмісний	шт.	7	13	20	26
Стілець напівм'який	"-	28	52	80	104
Стіл для таць	"-	2	2	2	2
Другий варіант					
Комплект меблів чотириохмісний	компл.	7	13	20	26
Стіл для таць	шт.	2	2	2	2
Третій варіант					
Стіл високий шестимісний	шт.	5	8	12	14
Стіл з гігієнічним покриттям чотириохмісний	"-	-	1	2	5
Стілець напівм'який	"-	-	4	8	20
Стіл для таць	"-	2	2	2	2

Норми оснащення меблями підприємств швидкого обслуговування (із розрахунку на один заклад)

Меблі	Один. вимір.	Місткість зали, місць				
		25	50	75	100	150
Перший варіант						
Стіл високий чотириохмісний	шт.	7	13	19	25	38
Другий варіант						
Стіл високий шестимісний	шт.	4	9	13	17	25
Третій варіант						
Стіл високий чотириохмісний	шт.	7	12	18	23	36
Стіл з гігієнічним покриттям чотириохмісний	шт.	-	1	1	2	3
Стілець жорсткий	шт.	-	4	4	8	12
Для всіх варіантів						
Стіл для таць	шт.	2	2	2	2	2

1. Замість стільців можуть бути використані (повністю або частково) крісла по тій самій нормі.
2. При індивідуальній формі обслуговування. При бригадній формі обслуговування передбачається один сервант на бригаду офіціантів.
3. Можна замінити гарнітурами меблів для відпочинку.
4. В закладі з обслуговуванням офіціантами.
5. Для закладів з самообслуговуванням.
6. В дитячих кафе передбачаються дитячі столи та стільці та обслуговування офіціантами.
7. В коктейль-холах та коктейль-барах, розташованих спільно з ресторанами та кафе (з обслуговуванням офіціантами) меблів для відпочинку не передбачається.
8. В окремо розташованих барах класу люкс та першого передбачається один журнальний столик та два крісла.
9. Чотириохмісні столи можуть бути замінені шестимісними з урахуванням місткості зали.

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 4

Варіант	Тема презентації та доповіді
1, 10, 19	Меблі для споживання їжі.
2, 11, 20	Меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду, страв.
3, 12, 21	Характеристика дерев'яного посуду.
4, 13, 22	Характеристика фаянсового посуду.
5, 14, 23	Характеристика порцелянового посуду.
6, 15, 24	Характеристика кришталевого і скляного посуду.
7, 16, 25	Характеристика металевого посуду.
8, 17, 26	Характеристика столових наборів.
9, 18, 27	Характеристика пластмасового посуду.

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 5 (завдання 5)

Варіант	Тип закладу	Форма обслуговування	Кількість місць
1, 11	Кафе при готелі**	Часткове обслуговування офіціантами	100
2, 12	Їдальня загальнодоступна	Самообслуговування	50
3, 13	Кафе-морозиво	Часткове обслуговування офіціантами	75
4, 14	Ресторан при готелі****	Часткове обслуговування офіціантами	150
5, 15	Кафе	Повне обслуговування офіціантами	50
6, 16	Ресторан вищій клас	Повне обслуговування офіціантами	80
7, 17	Ресторан I клас	Повне обслуговування офіціантами	150
8, 18	Кафе молодіжне	Самообслуговування	150
9, 19	Закусочна	Самообслуговування	45
10, 20	Кафе-кондитерська	Самообслуговування	100

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 5 (завдання 6)

Варіант 1		Варіант 2	
1	Оселедець з цибулею	1	Суп молочний з рисом
2	Бутерброд з ікрою	2	Суп харчо
3	Горбуша заливна	3	Борід
4	Розтбіф з хроном	4	Суп з фрикадельками
5	Вінегрет	5	Суп солодкий з апельсинами
6	Масло вершкове	6	Бульйон курячий з локшиною
7	Печериці мариновані	7	Капусняк
8	Птиця смажена холодна	8	Солянка
9	Салат столичний	9	Окрошка

10	Короп під маринадом	10	Суп-пюре з шпинату
11	М'ясне асорті	11	Куліш
12	Яйце під майонезом		
Варіант 3		Варіант 4	
1	Форель припущена	1	Борщ
2	Котлета натуральна	2	Суп пюре з цвітної капусти
3	Телятина відварна	3	Бульйон з курки з пиріжками
4	Печінка в соусі	4	Рибний бульйон
5	Картопля фарширована грибами	5	Розсольник
6	Вареники з сиром	6	Суп харчо
7	Млинці з м'ясом	7	Суп з локшиною
8	Капуста тушкована	8	Суп молочний з овочами
9	Яловичина тушкована	9	Уха
10	Курка відварна	10	Суп з суміші сухофруктів
11	Плов	11	Солянка
12	Спагеті	12	Суп овочевий

Додаток Ж
Таблиця 1

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 6

Варіант	Кількість жителів міста, 2015 р.		Тип закладу ресторанного господарства
	Місто	тис. осіб	
1	Львів	729 038	Кафе при готелі ** на 100 місць
2	Київ	2 868 702	Їдальня загальнодоступна
3	Тернопіль	217 110	Ресторан 1 клас (обслуговування офіціантами)
4	Луцьк	216 076	Ресторан при готелі **** на 150 місць
5	Чернівці	262 129	Кафе (обслуговування офіціантами)
6	Дніпропетровськ	993 094	Ресторан вищий клас
7	Рівне	249 912	Ресторан 1 клас
8	Івано-Франківськ	227 030	Кафе (самообслуговування)
9	Черкаси	285 170	Закусочна (самообслуговування)
10	Ужгород	115 947	Кафе при готелі *** на 100 місць
11	Херсон	297 593	Ресторан класу люкс
12	Полтава	295 950	Кафе (самообслуговування)
13	Вінниця	372 116	Кафе-кондитерська (самообслуговування)
14	Харків	1 451 132	Кафе-морозиво
15	Кривий Ріг	652 137	Їдальня дитяча (обслуговування офіціантами)

Таблиця 2

Час приймання їжі одним споживачем , хв.

Тип підприємства	Сніданок	Обід	Вечеря
Їдальня загальнодоступна	20	30	30
Дієтична їдальня:			
з самообслуговуванням	25	35	30
з обслуговуванням офіціантами	30	40	40
Ресторан:			
загальнодоступний	-	40-60	120-150
при готелі	40	40-50	100-120
при залізничному вокзалі	40	40-50	90-100
Кафе:			
з самообслуговуванням	20	30	30-40
з обслуговуванням офіціантами	40	40	100-120

Таблиця 3

Графік завантаження торгового залу ресторану загального типу

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місяця за 1 год	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів, чол
11-12	80	0,8	0,2	12
12-13	80	1,0	0,2	16
13-14	90	0,8	0,4	26
14-15	60	0,7	0,5	28
15-16	90	0,6	0,3	14
16-17	100	0,6	0,2	10
17-18	90	0,5	0,3	12
18-19	90	0,5	0,2	8
19-20	120	0,5	0,4	16
20-21	130	0,4	0,5	16
21-22	120	0,5	0,8	32
22-23	120	0,6	0,5	24
23-24	60	0,8	0,2	13
ВСЬОГО споживачів за день		226		
Оборотність		2,8		

Таблиця 4

Типове значення оборотності місяця за 1 годину

Тип підприємства	Типове значення оборотності
Їдальня загальнодоступна	11
Дієтична їдальня:	
з самообслуговуванням	10,7
з обслуговуванням офіціантами	8
Їдальня на промисловому підприємстві:	
закритого типу	6,8
загальнодоступна	9,7

Їдальня при ВНЗ	11
Ресторан:	
загальнодоступний	5,5
при готелі	6,5
при залізничному вокзалі	
Кафе загального типу:	
з самообслуговуванням	11
з обслуговуванням офіціантами	9
Кафе кондитерська з самообслуговуванням	20
Молодіжне кафе з обслуговуванням офіціантами	7
Кафе-морозимо (з обслуговуванням офіціантами)	7
Закусочні	
з самообслуговуванням	20
з обслуговуванням офіціантами	11
Буфети	30

Таблиця 5

Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства

Підприємство ресторанного господарства	Коефіцієнт споживання страв	Коефіцієнт споживання окремих страв			
		холодних	перших	других	солодких
I. Їдальні					
Відкритого типу	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Дієтичні	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
<i>При промислових підприємствах</i>					
за абонементами (обід)	3,0 - 4,0				
При вузах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
сніданок	1,8	0,5	-	1,0	0,30
обід (вільний вибір страв)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
обід (за абонементами)	3,0-4,0				
вечеря	1,5	0,5	-	0,8	0,2
II. Ресторани					
При готелях	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Загальноміські	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Загальноміські, які працюють вдень по скороченому меню:					
удень	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
увечері	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
III. Кафе					
Загального типу					
Із самообслуговуванням	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
З обслуговуванням офіціантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Спеціалізовані					

1. Із самообслуговуванням					
молочні	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерські	0,3	-	-	-	0,3
2. З обслуговуванням офіціантами					
молодіжне	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
морозиво	1,0		-	-	1,0
IV. Закусочні					
1. Із самообслуговуванням:					
загального типу	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
пиріжкові, чебуречні	1,2	0,2	0,3	0,7	-
сосисочні	1,2	0,4	-	0,8	-
пельменні	1,5	0,4	0,3	0,8	-
2. З обслуговуванням офіціантами					
шашличні	1,6	0,3	0,3	1,0	-
V. Домова кухня					
	2,2	0,33	0,66	1,0	0,11

Таблиця 6

**Зразкові норми споживання гарячих, холодних напоїв,
хліба на одну людину**

Найменування продуктів	Підприємства ресторанного господарства		
	загальноміські відкритого типу	дістичні відкритого типу	при промислових підприємствах
Гарячі напої, л.	0,1	0,05	0,08
у тому числі:			
чай з цукром, %	40	50	30
кава, %	50	40	60
какао, %	10	10	10
Холодні напої, л.	0,05	0,05	0,1
у тому числі:			
фруктові води, л.	0,03	-	0,07
мінеральні води, л	0,01	0,03	0,02
натуральні соки, л.	0,01	0,02	0,01
Хліб і хлібобулочні вироби, г.	250	150	300
у тому числі:			
житній, г.	100	60	200
пшеничний, г.	150	90	100
Кондитерські і булочні вироби, шт.	0,3	-	1
Покупні			
цукерки, печиво, кг.	0,01	-	0,01
фрукти, кг.	0,03	0,05	0,03

Додаток И

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 8

Варіант	Тема презентації та доповіді
1, 6, 11, 16, 21, 26	Підготовка персоналу до обслуговування.
2, 7, 12, 17, 22, 27	Підготовка приміщень приймально-вестибюльної групи до обслуговування.
3, 8, 13, 18, 23	Підготовка залів до обслуговування споживачів.
4, 9, 14, 19, 24	Попереднє сервірування в ресторанах.
5, 10, 15, 20, 25	Попереднє сервірування в їдальнях та кафетеріях.

Додаток К

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 9

Варіант	Тип та клас підприємства харчування	Форма обслуговування	Умови харчування
1, 10, 19	Ресторан класу "Люкс"	Повне обслуговування офіціантами	Вечеря
2, 11, 20	Кафе загального типу	Часткове обслуговування офіціантами	Сніданок
3, 12, 21	Їдальня	Самообслуговування	Обід
4, 13, 22	Дитяче кафе	Повне обслуговування офіціантами	Обід
5, 14, 23	Ресторан вищого класу	Повне обслуговування офіціантами	Обід
6, 15, 24	Їдальня	Часткове обслуговування офіціантами	Вечеря
7, 16, 25	Кафе молодіжне	Часткове обслуговування офіціантами	Вечеря
8, 17, 26	Кафе загального типу	Повне обслуговування офіціантами	Вечеря
9, 18, 27	Ресторан першого класу	Повне обслуговування офіціантами	Сніданок

Додаток Л

Схеми складання полотняних серветок

Колона.

1. Вихідна форма – серветка складена по діагоналі.
2. Основу відігнути вгору, потім назад приблизно на 2-3 см.
3. Починаючи зліва, скатати серветку в трубочку. Край, що залишився закласти в нижній відігнути край серветки.

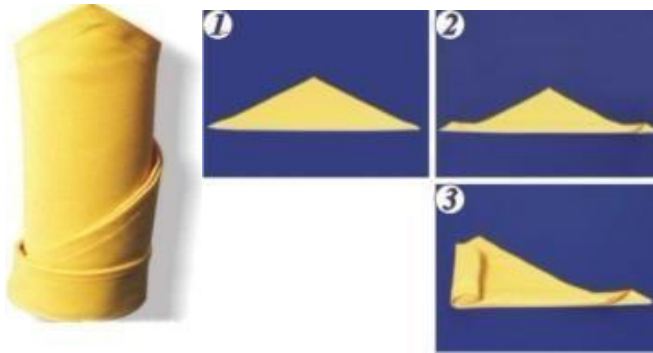


Рис. Б.1 - Серветка складена у формі «Колона»

Лілія.

1. Вихідна форма – серветка складена по діагоналі.
2. Сумістити лівий і правий кути з вершиною трикутника.
3. Складіть серветку пополам по горизонтальній осі.
4. Відігніть вершину верхнього трикутника.

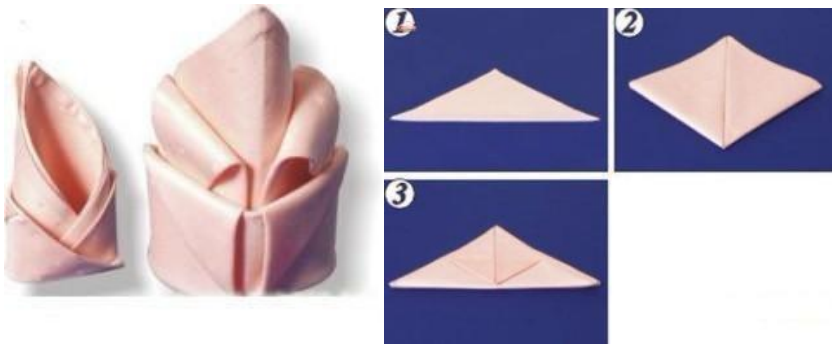


Рис. Б.2 - Серветка складена у формі «Лілія»

Шатер.

1. Вихідна форма – серветка складена по горизонталі пополам (згин зверху)
2. Складіть серветку трикутником (лівий нижній кут умістити з правим нижнім кутом).
3. Правий кут отриманого трикутника перекладіть вліво.
4. Повторити дії пункту 2, після чого нижній правий кут перекласти вліво.
5. Праву половину трикутника загнути вліво і поставити серветку так, щоб не морщилися краї.

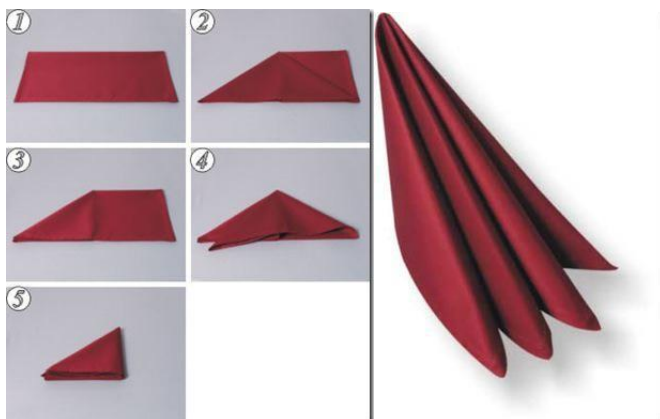


Рис. Б.3 - Серветка складена у формі «Шатер»

Саше кути.

1. Вихідна форма – серветка складена вчетверо лицьовою стороною наверх (відкриті кути в правій верхній частині).
2. Відігніть перший шар тканини серветки по діагоналі так, щоб кут опинився в лівій нижній точці.
3. Відігніть другий шар тканини так, щоб кут її доторкався до центрального загину. Перший кут загніть знизу так, щоб він торкався кута у центрального загину.
4. Загніть правий нижній і лівий верхній кути назад.
5. Покласти серветку на стіл в вертикальній орієнтації.

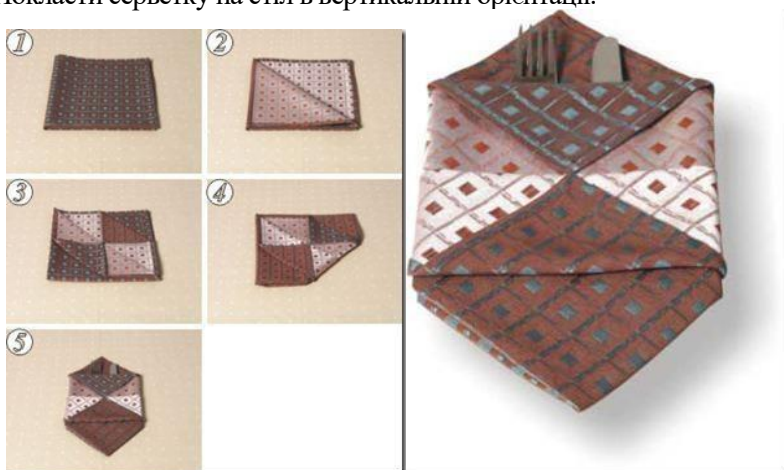


Рис. Б.4 - Серветка складена у формі «Саше кути»

Таблиця 1

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 11 (завдання 7)

	Вид приймання їжі	Місткість столу	Кількість осіб
1	Сніданок	4-місні	12
2	Обід	6-місні	24
3	Вечеря	4-місні	8
4	Сніданок	6-місні	12
5	Обід	4-місні	20
6	Вечеря	6-місні	18
7	Сніданок	4-місні	32
8	Обід	6-місні	30
9	Вечеря	4-місні	16

Таблиця 2

Варіанти завдань до лабораторної роботи № 11 (завдання 8)

Варіант 1 Вечеря	Варіант 2 Вечеря	Варіант 3 Сніданок	Варіант 4 Обід	Варіант 5 Вечеря
Овочі натуральні Котлети з птиці з гарніром Вареники в сиром Суфле шоколадне	Фрукти натуральні Помідори фаршировані салатом Млинці з м'ясом Кисіль молочний Кава	Омлет з овочами Булочка з корицею Сік Масло Кефір	Овочі натуральні Салат з курки Суп мисливський Вареники Хліб	Салат «Столичний» Короп в маринаді Зрази м'ясні Желе вишневе Кава Сік мультивіта- мінний Хліб

Правила подавання холодних та гарячих закусок

Назва холодних страв та закусок	Кулінарна характеристика холодних страв та закусок, рекомендовані гарніри, соуси, супутні продукти	Посуд для подавання холодних страв та закусок	Набори для розкладання
Холодні закуска¹			
Ікра зерниста, кетова	Ікра осетрових або лососевих риб	Кришталеву розетку ставлять на ікорницю, заповнену харчовим льодом, яка подається на підставній (пірижковій) тарілці з різною паперовою серветкою	Лопатка для ікри або чайна ложка, які кладуть на підставну тарілку збоку ручкою вправо
Ікра паюсна	Ікра осетрових риб. До кожного виду ікри окремо можна подати масло, зелену цибулю, млинці, гарячі калачі або тости, лимон, зелень петрушки	Рибний лоток, на якому ікру викладають у вигляді ромба, еліпса. Розетка для масла (цибулі) на підставній тарілці (ставлять зліва від ікорниці), гарячі калачі або тости — у полотняній серветці на пірижковій тарілці	Лопатка для ікри, паштетна лопатка або закусочний ніж ²
Риба солена (сьомга, лосось), риба холодного копчення, балик	Нарізають тонкими шматочками по 2-3 на порцію. Подають без гарніру	Рибний лоток або овальне порцелянове блюдо	Гастрономічна або столова, або закусочна виделка ²
Риба гарячого копчення (севрюга, осетер)	Можна подавати з гарніром (огірки, помідори свіжі, салат зелений, горошок консервованій, морква і картопля відварені, салат з капусти)	Рибний лоток або порцелянове овальне блюдо	Столові або закусочні виделка та ложка ³
Шпроти та інші рибні консерви	Прикрашають лимоном, зеленню	Рибний лоток	Шпротна виделка ⁴
Оседець натуральний	Нарізане філе оселедця прикрашають зеленню петрушки. Окремо подають відварену картоплю, масло	Рибний лоток. Круглий баранчик для картоплі на підставній тарілці, розетка на підставній тарілці для масла	Дворіжкова закусочна виделка для оселедця, ложка для картоплі, або ніж для масла ⁵

Оселедець з гарніром	Нарізане шматочками філе оселедця викладають у вигляді цілої риби з головою та хвостом	Порцеляновий лоток для оселедця або рибний лоток	Гастрономічна дворіжкова або закусочна виделка, столова або десертна ложка ²
Риба відварена з гарніром	Порційні шматочки відвареної осетрини, севрюги, судака. Подають з гарніром зі свіжих помідорів, огірків, салату та шматочків желе. Можна подати соус з хрину	Рибний лоток або овальне фарфорове блюдо. Соусник порцеляновий для соусу на пиріжковій тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка або спеціальна фігурна лопатка з прорізами, чайна ложка ²
Риба заливна	Шматочки відвареної осетрини, судака (1 шматочок на порцію), залиті прозорим рибним желе. Відпускають з гарніром із овочів. Окремо подають соус з хрину з оцтом або соус- майонез	Овальне порцелянове блюдо Соусник порцеляновий для соусу на пиріжковій тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка або спеціальна фігурна лопатка з прорізами, чайна ложка ²
Асорті рибне	Різні види рибних продуктів (не менше 3—4 найменувань): ікра, сьомга або лососина, шпроти, відварена осетрина та ін.	Порцелянове овальне блюдо або рибний лоток	Гастрономічна або столова, або закусочна виделка ⁴
Риба під маринадом	Смажені порційні шматочки осетрини, судака та ін., залиті маринадом і посипані зеленню	Порцелянове овальне блюдо або рибний лоток	Ложка та виделка або спеціальна фігурна лопатка ²
Риба під майонезом	Порційні шматочки відвареної осетрини, судака та ін. викладаються на нарізаний дрібними кубиками і заправлений майонезом овочевий гарнір, залитий соусом-майонезом із желе	Порцелянове овальне блюдо або рибний лоток	Ложка та виделка або спеціальна фігурна лопатка ⁶
Краби, лангусти, омари, раки	Подають віджатиими. Окремо подають соус - майонез	Салатник або порцеляно- ва ваза ⁶ . Чашка з водою(зліва від тарілки кожного гостя) для миття рук	Спеціальні щипчики або виделка ³

Овочі натуральні	Подають до страв з риби, м'яса, птиці, як правило, на початку обслуговування. Подаються з харчовим льодом	Скляні, кришталеві чи порцелянові салатники, вази	Столові виделка та ложка ³
Мариновані овочі та гриби	Мариновані огірки, помідори, патисони та інші овочі у власному соку. Подаються як гарнір або закуска до холодних та гарячих м'ясних і рибних страв	Скляні, кришталеві чи порцелянові салатники, вази	Для грибів, помідорів десертна або столова ложка, для інших - столова або закусочна виделка
Салати та вінегрети	Готують з різних овочів, зелені, грибів, м'ясних, рибних продуктів, птиці у відвареному, припущеному, смаженому або консервованому вигляді. Продукти для салатів нарізають соломкою, шматочками, кубиками, кружальцями, змішують і заправляють	Скляні, кришталеві чи порцелянові одно- або багатопорційні салатники, салатні вази	Ложка на салатнику ручкою вправо
Салати-коктейлі	Готують з різних продуктів - овочів, грибів, м'ясних, рибних та морепродуктів, птиці. Мають консистенцію густих коктейлів	Фужери або низькі бокали на підставній тарілці з паперовою серветкою	Десертна ложка на підставній тарілці ручкою вправо
Канале	Невеликі фігурні бутерброди. При приготуванні використовують хліб без скоринки або невеликі фігурні крутони (переважно з листового тіста) та різні продукти (рибні, м'ясні та ін.)	Кругле (овальне) порцелянове блюдо або невеличка таця, накрите серветкою. Стаканчик зі «шпильками»	Лопатка або «шпильки», встромлені у канале
Корзинки (таралетки), валовани	Корзинки (таралетки) готують із здобного або листового тіста виходом 12-25 гр валовани — з листового тіста виходом 20—40 г. їх заповнюють різними продуктами: корзинки — салатом, паштетом, крабами, кальмарами, валовани — ікрою, сьомгою, куркою, салатом	Кругле фарфорове блюдо, накрите серветкою	Лопатка або виделка та ложка

Гарячі закуски			
Млинці з ікрою, сметаною, маслом	Млинці, завтовшки не менше 3 мм, випікають з обох боків	Порційні сковорідки або баранчики на підставній тарілці з паперовою серветкою. Ікра у кришталевій розетці на ікорниці, заповнений харчовим льодом, подається на підставній (піріжковій) тарілці з різною паперовою серветкою. Сметана у соуснику. Масло на піріжковій тарілці або розетці на підставній тарілці	Виделка для млинців. Лопатка для ікри або чайна ложка, які кладуть на підставну тарілку збоку ручкою вправо. Для масла — спеціальний ніж
Риба, запечена у сметанному соусі	Припущені шматочки риби, прогріті у паровому соусі з відвареними грибами. Заливають молочним соусом і запікають у кокільницях	Кокільниця на підставній тарілці з вирізаною паперовою серветкою ручкою вліво ⁷ . Поряд з ручкою кладуть паперову серветку	
Жульєн з осетрини, птиці, дичини, грибів	Дрібно нарізані шматочки осетрини, птиці, дичини, грибів, запечені у сметанному соусі в котоніцях (1— 2 шт. на порцію)	Кокотниця на підставній тарілці з вирізаною паперовою серветкою ручкою вліво. Ручку оформляють паперовою папільйоткою ⁸	
Фрикадельки у соусі	Обсмажені кульки з котлетної маси, залиті соусом (томатним, червоним основним)	Порційні сковорідки або круглі баранчики на підставній тарілці з паперовою серветкою. На бенкетах подають на багатопорційному блюді ¹	Столові виделка та ложка

Примітки:

1 - При подаванні холодних закусок стіл сервірують закусочними тарілками та закусочними наборами. 2 - Набори для розкладання кладуть на лоток так, щоб ручка виступала за край посуду. 3 -Набори для розкладання кладуть на страву, подану на блюді або лотку: спершу виделку зубцями вниз, на неї ложку. Їхні ручки повинні виступати за край посуду. 4 - Виделку кладуть на лоток так, щоб ручка виступала за край посуду. 5 - Виделку кладуть на лоток, ложку на підставну тарілку, ніж для масла на край піріжкової тарілки. 6 - Стіл сервірують виделками для раків, кокотною виделкою або чайною ложкою. 7 - Стіл сервірують закусочною виделкою. 8 - Стіл сервірують кокотною виделкою або чайною ложкою.

Правила подавання перших страв

Назва перших страв	Кулінарна характеристика перших страв, рекомендовані гарніри та соуси, супутні продукти	Посуд для подавання перших страв	Набори для розкладання
Бульйон з яйцем	Готується на м'ясному бульйоні. В якості гарніру використовується очищене яйце, зварене «в мішечок». Окремо подають грінки	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо. Грінки на пиріжковій тарілці	
Бульйон з овочами	Готується на м'ясному бульйоні. В якості гарніру використовуються різні овочі, нарізані соломкою	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо або супова миска	
Борщик з гострими грінками	Бульйон з кісток з додаванням соку буряка та оцту. Окремо подають гострі грінки (з сиром і томатною пастою)	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо. Грінки на пиріжковій тарілці	
Рибна юшка	Рибний бульйон зі шматком риби. Окремо подають скибочку лимона і дрібно нарізану зелень	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо. Розетка на підставній тарілці	
Щі зі свіжої капусти	Суп з м'ясом і капустою з додаванням пасерованих корінців та цибулі. Окремо подають сметану, зелень кропу або петрушки	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Соусник на підставній тарілці з десертною ложкою ручкою вправо. Розетка на підставній тарілці	Розливна ложка
Борщ український	Суп на м'ясному бульйоні з буряком, капустою, картоплею, томатом, солодким перцем, цибулею, заправляють часником, розтертим із зеленню та салом. Окремо подають пампушки, сметану та зелень	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Соусник на підставній тарілці разом з десертною ложкою ручкою вправо. Пиріжкова тарілка	Розливна ложка
Розсольник ленінградський	Суп на основі бульйону з додаванням огірків, картоплі, білих коренів, моркви та крупи (перлової або рисової). Окремо подають сметану та зелень	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Соусник на підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо	Розливна ложка

Солянка м'ясна	Суп на м'ясному бульйоні з томатом, сметаною, цибулею, каперсами, оливками, огірками, м'ясними продуктами. Окремо подають сметану, маслини та дрібно нарізану зелень	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Соусник на підставній тарілці з десертною ложкою ручками вправо. Розетка на підставній тарілці	Розливна ложка
Суп-пюре з курки	Суп на курячому бульйоні з протертим м'ясом курки, заправлений ліззоном і маслом. Окремо подають грінки з білого хліба	Бульйонна чашка на блюдці і підставній тарілці разом з десертною ложкою ручками вправо. Пиріжкова тарілка для грінок	
Молочний суп з вермішелью	Суп, приготований на основі молока та вермішелі. Заправляють маслом та цукром	Підігріта однопорційна супова миска чи глибока тарілка на підставній тарілці, столова ложка	Розливна ложка
Окрошка збірна м'ясна	Холодний суп на основі хлібного квасу, нарізаних шматочками яловичини, сосисок	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка	Розливна ложка
Юшка з буряків із осетриною	Холодний суп на основі хлібного квасу з додаванням пюре з гички молодого буряка, нашинкованого відвареного буряка, свіжих огірків, зеленої цибулі, відварених яєць, сметани та зелені. Окремо подають порцію відвареної осетрини	Супова миска на підставній тарілці, глибока тарілка, столова ложка. Порцелянове блюдо або лоток, або закусочна тарілка для риби	Розливна ложка
Фруктово-ягідний суп	Суп у вигляді рідкого киселю зі свіжими або консервованими ягодами чи фруктами, рисовою крупкою. Відпускають зі сметаною або вершками	Глибока десертна тарілка або порцелянова супова миска, столова або десертна ложка	Розливна ложка

Правила подавання других страв

Назва других страв	Кулінарна характеристика других страв, рекомендовані гарніри та соуси, супутні продукти	Посуд для подавання других страв	Набори для розкладання
Риба, відварена з гарніром	Порції риби, зварені у пряному відварі. Подають з відвареною картоплею. Окремо подають соус польський або голландський	Порцелянове овальне блюдо або овальний баранчик на підставній тарілці, круглий баранчик для картоплі, металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Риба смажена	Порційні шматочки риби, запаніровані борошном та обсмажені на маслі. Гарнір - смажена картопля, овочі, відварені з жиром. Окремо подають соус (червоний основний, томатний, томатний з овочами)	Порцелянове або мельхіорове кругле (овальне) блюдо, металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо. Зліва - тарілка для кісток	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Риба в тісті	Брусочки філе риби маринують 20-30 хв. з додаванням оцту, спецій, зелені, масла; занурюють у рідке тісто (кляр), обсмажують у фритюрі. Окремо подають соус- майонез з корніонами або томатний	Металеве овальне блюдо. Металевий соусник для томатного соусу (порцеляновий для соусу-майонезу) на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Риба, запечена по-московськи	Порційні шматочки смаженої риби, запечені у сметанному соусі разом з відвареною картоплею, нарізаною скибочками, відвареним яйцем, смаженими грибами, пасерованою цибулею та соуси, супутні продукти	Порційна мельхіорова сковорідка на підставній тарілці	Ложка та виделка столові
Тільне з риби	Рибний фарш з начинкою із цибулі, відварених яєць та грибів, сформований у вигляді напівмісяця, запанірований у сухарях і обсмажений на маслі. Гарнір - картопля смажена, зелений горошок. Окремо подають соус томатний	Мельхіорове овальне блюдо. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка

М'ясо, язик відварені з гарніром	Порційні шматочки відвареного м'яса (язика) з відвареною картоплею, розсипчастими кашами, відвареними овочами, картопляним пюре. Соуси - червоний основний, білий з яйцем	Два металеві круглі баранчики (для основної страви та гарніру) на підставній тарілці або мельхіорове овальне блюдо. Металевий соусник на підставній тарілці	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Птиця, дичина, кролик відварені	Відварені тушки нарізають на порції. Гарнір - розсипчасті каші, зелений горошок, відварена картопля. Для качок та гусей - капуста тушкована, яблука печені	Круглий металевий баранчик на підставній тарілці. Гарнір можна подати окремо на круглomu блюді	Ложка та виделка столові
М'ясо смажене	Смажені порційні шматки м'яса (1-2 на порцію). Гарнір - картопля, відварена у молоці, складні гарніри, відварені бобові	Мельхіорове овальне блюдо з гарніром	Ложка та виделка столові
Біфштекс з цибулею	Порційний шматок смаженої вирізки з гарніром із смаженої цибулі (фрі). Гарнір - смажена картопля або картопля-фрі, нарізана кружальцями, скибочка-ми	Мельхіорове овальне блюдо або порційна сковорідка на таганчику з гарячими вуглинками	Ложка та виделка столові
Філе в соусі з гарніром	Порційний шматок смаженої вирізки, политий соусом з вина. Гарнір - картопля-фрі	Філе - в круглomu баранчику на підставній тарілці, гарнір - на порційній сковорідці на підставній тарілці	Ложка та виделка столові
Ромштекс	Порційний запанірований у сухарях смажений шматок м'яса. Подають з овочами або смаженою картоплею	Порцелянове (мельхіорове) овальне або кругле блюдо	Ложка та виделка столові
Котлети натуральні	Корейка з яловичини, свинини чи баранини, нарізана з реберною кісткою. Смажені котлети подають з гарніром з овочів та смаженої картоплі	Порцелянове (мельхіорове) овальне або кругле блюдо	Ложка та виделка столові
М'ясо тушковане	Порційні шматки м'яса, відрізані від великого шматка тушкованого м'яса, политі власним соусом. Гарнір - картопля або макарони, різні овочі, розсипчасті каші.	Круглий баранчик на підставній тарілці	Ложка та виделка столові

Чанахи	Тушковані у бульйоні баранина, картопля, цибуля, фаршировані курдючним салом з перцем і зеленню баклажанів та помідорів	Одно- або двопорційний глиняний горщик на підставній тарілці	Ложка
Шашлик	Замариновані шматки м'яса, обсмажені на вертелі. Гарнір - свіжі помідори, зелена цибуля, зелень петрушки. Окремо подають соус-ткемалі або томатний гострий	Порцелянове овальне або кругле блюдо Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ніж, виделка
Бєфстроганов	Соусна страва з дрібно нарізаного м'яса, обсмаженого з цибулею, і заправлена сметаною. Гарнір - смажена картопля	Для м'яса — круглий баранчик на підставній тарілці, для гарніру – порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка
Азу	Соусна страва, до складу якої входять м'ясо, нарізане брусочками, тушковане у томатному соусі з цибулею та часником, обсмаженою картоплею та соленими огірками	Круглий баранчик на підставній тарілці	Ложка
Плов	Невеликі шматочки баранини тушкують з рисом, томатом та цибулею	Круглий баранчик на підставній тарілці	Ложка
Курчата-табака	Курчата, смажені на сковорідці під пресом. Гарнір - салат або солені овочі з часниковим соусом	Порцелянове блюдо або мілка столова тарілка, салатник на підставній тарілці Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо Піала з теплою водою та скибочкою лимона на підставній тарілці, полотняна серветка	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Птиця, дичина, кролик смажені	Порційні шматки птиці, дичини, политі соком, отриманим під час смаження, та маслом, з гарніром із смаженої картоплі. Окремо подають салат та огірки	Металеве або порцелянове блюдо, салатник на підставній тарілці	Ложка та виделка
Смажені (запечені) овочі	Овочі, смажені на сковорідці	Порцелянове кругле блюдо	Ложка
Котлети	Куряче філе з кісточкою,	Металеве або порцелянове	Ложка та

по- київськи	фаршироване охолодженим шматочком масла, запаніроване з подвійною паніровою і обсмажене у фритюрі. Гарнір - смажена картопля соломкою, зелений горошок	блюдо, салатник на підставній тарілці	виделка
Цвітна капуста відварена	Цвітна капуста, зварена цілим качаном. Окремо подають соус цукрово-масляний або голландський	Баранчик на підставній тарілці. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку	Ложка
Зелений горошок, консервована кукурудза	Зелений горошок, консервована кукурудза прогріті у баранчику або порційній сковорідці	Круглий баранчик або порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка
Спаржа	Зварені в підсоленій воді палички спаржі, викладені на решітку для спаржі. Окремо подають соус голландський або сухарно-масляний	Решітка для спаржі на підставній тарілці. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка або щипці для розкладання спаржі
Овочі в молочному соусі	Овочі, нарізані кубиками і відварені з додаванням молока. Заправляють маслом	Круглий баранчик або порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка
Крокети картопляні	Відварена протерта картопля з маслом, сформована у вигляді кульок, груш, циліндрів. Панірують борошном, сухарями, обсмажують у фритюрі. Можна подати з соусами — томатним або грибним	Металеве блюдо або порційна сковорідка на підставній тарілці. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Ложка та виделка столові, чайна ложка
Вареники, запечені у сметані	Вареники, заліті сметаною, запечені	Керамічний горщик на підставній тарілці	Ложка
Зап'янки	Страва, приготована із подрібнених або пореподібних продуктів, запечених на деку або сковорідці. Окремо подається соус	Порцелянове кругле блюдо. Металевий соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Лопатка
Омлет	Яйця, змішані з молоком, підсмажені на сковорідці	Сковорідка на підставній тарілці	Ложка та виделка
Ячня з беконом, ковбасою	Смажені на сковорідці яйця з нарізаними шматочками ковбаси або бекону	Порційна сковорідка на підставній тарілці	Ложка та виделка

* Перед подаванням других страв стіл сервірують столовими наборами (за винятком рибних страв, для яких стіл сервірують рибними наборами) та мілкими столовими тарілками.

Правила подавання солодких страв

Назва солодких страв	Кулінарна характеристика солодких страв, рекомендовані гарніри та соуси, супутні продукти	Правила та посуд для подавання солодких страв	Набори для розкладання
Пудинг	Страва, приготована із рису, сухарів та інших продуктів з додаванням молока і яєць. Запікають у спеціальних формах. Фруктовий або ягідний соус	Десертна тарілка при індивідуальному або порцелянове чи мельхіорове кругле блюдо при груповому обслуговуванні. Соусник (ручкою вліво) на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку вправо	Лопатка, чайна ложка
Суфле	Легкий пиріг зі збитих білків, жовтків, розтертих з цукром, борошна та ароматичних продуктів. Окремо подають вершки або молоко	Порційна сковорідка на підставній тарілці, накрита паперовою серветкою. Соусник або молочник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Лопатка, чайна ложка
Каша гурійська	Молочна солодка манна каша, запечена на сковорідці. Окремо подають абрикосовий соус	Порційна" сковорідка на підставній тарілці з паперовою серветкою. Соусник на підставній тарілці, на яку кладуть чайну ложку ручкою вправо	Столова ложка, чайна ложка
Яблука в тісті	Очищені яблука занурюють у рідке тісто і обсмажують. Перед відпуском посипають цукровою пудрою	Десертна тарілка при індивідуальному або порцелянове чи мельхіорове кругле блюдо при груповому обслуговуванні	Виделка та ложка, щипці
Компот	Готують зі свіжих чи консервованих фруктів та ягід у сиропі з додаванням цукру	Креманка на підставній тарілці, десертна ложка	
Киселі	Готують на основі пюре різних ягід і фруктів, соків і сиропів, а також з молока, квасу з додаванням розведеного у воді крохмалю і цукру. Перед подаванням поливають ягідним сиропом або окремо подають холодне кип'ячене молоко, вершки	Креманка на підставній тарілці. Соусник або молочник на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	Чайна ложка

Желе	Готують на основі фруктово-ягідних соків, сиропів з додаванням желатину, а також лікеру або десертного виноградного вина. Підготовлене желе переливають у формочки і охолоджують.	Креманка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	Фігурна лопатка
Мус	Готується так, як і желе, але при охолодженні збивається у пухку масу. Перед відпусканням поливають сиропом	Креманка або глибока десертна тарілка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	
Самбук	Готують з абрикосового або яблучного пюре з додаванням желатину, яєчних білків і цукру	Креманка або глибока десертна тарілка на підставній тарілці, десертна ложка	
Крем	Готується на основі збитих густих вершків з додаванням цукру, желатину, яєчно-молочної суміші, ароматичних і смакових продуктів	Креманка на підставній тарілці, на яку кладуть десертну (чайну) ложку ручкою вправо	
Морозиво «Сюрприз»	На овальне металеве блюдо викладають випечений бісквіт, зверху на нього кладуть нарізані апельсини або консервовані фрукти, кульки морозива і з боків накривають шарами бісквіту. Швидко запікають і подають. Перед подаванням на краї блюда наливають підігрітий коньяк і запалюють	Мельхіорове овальне блюдо. Стіл сервірують підставними та мілкими десертними тарілками та десертними ножом і виделкою	Фігурна лопатка
Морозиво десертне	Морозиво подають з різними наповнювачами: консервованими фруктами, горіхами, сиропами, варенням	Креманка на підставній тарілці, ложка для морозива	
Парфе	Морозиво, приготоване із густих вершків, збитих з цукром, у спеціальній формі. Додають різні смакові та ароматичні продукти	Кругле блюдо. Глибока десертна тарілка або креманка на підставній тарілці, десертна ложка	
Фрукти	Помиті та висушені фрукти	Багатопорційна ваза	
Салат фруктовий	Очищені та нарізані фрукти, залиті цукровим сиропом	Креманка на підставній тарілці, десертна ложка	
Ягоди натуральні	Ягоди з черешками мийють, просушують на решеті. Окремо подають цукрову пудру	Десертна тарілка або креманка на підставній тарілці. Розетка на підставній тарілці	