

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ І СПОРТУ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА  
ІНСТИТУТУ ТУРИЗМУ**

***ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА***

***(Методичні рекомендації до виконання курсової роботи)***

для студентів 3 курсу  
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Методичні рекомендації містять загальні положення, вибір і затвердження теми, складання плану курсової роботи, вимоги до змісту та обсягу, правила оформлення та захист роботи, рекомендації до проведення основних розрахунків курсової роботи, рекомендації по обслуговуванню в закладах ресторанного господарства, список рекомендованої літератури, додатки.

## ВСТУП

В умовах розвитку ринкової економіки та інтеграції України у світовий економічний простір переглядаються місце і роль ресторанного господарства. Зміни економічного розвитку у країні вимагають застосування нових підходів до управління та організації діяльності, які повинні бути орієнтовані на максимальне задоволення попиту споживачів і забезпечення високого рівня ефективності їх виробничо-економічної діяльності.

Процес модернізації освіти в сучасних умовах розвитку суспільства спрямовується на підготовку кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентоздатного на ринку праці, компетентного, відповідального, який вільно володіє своєю професією, здатного до ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного удосконалення. Тому, одним з головних завдань вищої педагогічної освіти України у професійній підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи є формування висококваліфікованого фахівця, який має володіти не тільки певною сумою ґрунтовних знань з відповідних дисциплін, а й здатний до самостійної дослідницької діяльності за для постійного професійного самовдосконалення.

Методичні рекомендації та тематика курсових робіт із дисципліни „Організація ресторанного господарства” призначені для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня „бакалавр” професійного спрямування "Готельно-ресторанна справа" денної та заочної форм навчання.

Мета методичних рекомендацій – надати студенту допомогу у виборі теми, накопиченні, обробці і аналізі даних власних спостережень,

статистичних даних, літературних та інших джерел інформації у їх логічному викладанні під час написання курсової роботи та її оформлення.

Написання курсової роботи передбачає самостійне поглиблене вивчення студентом окремих питань, систематизацію знань, що сприяє розширенню світогляду студента, розвиток навичок самостійної роботи з науковими працями, навчальною літературою, нормативно-правовими актами, статистичними, аналітичними та практичними матеріалами, електронними та Internet-ресурсами, формує основи проведення наукових досліджень та організаційну культуру майбутнього фахівця з готельно-ресторанної справи.

Виконання курсової роботи дозволяє студенту продемонструвати рівень опанування дисципліни, вміння досліджувати поставлені питання та творчо підходити до вирішення конкретних управлінських завдань у сфері готельно-ресторанного господарства.

Методичні рекомендації складаються з таких розділів:

1. Загальні положення.
2. Вибір і затвердження теми.
3. Складання плану курсової роботи.
4. Вимоги до змісту та обсягу курсової роботи.
5. Правила оформлення роботи.
6. Захист курсової роботи.
7. Рекомендації до проведення основних розрахунків курсової роботи.
8. Рекомендації по обслуговуванню в закладах ресторанного господарства.

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Курсова робота виконується за матеріалами діючих закладів ресторанного господарства різного формату, що дає змогу студентам вивчити усі важливі питання, пов'язані з організацією виробництва продукції та послуг ресторанного господарства, які мають практичний і теоретичний інтерес і допомагають пов'язати загальні теоретичні положення з сучасним розвитком організації виробництва в діючих закладах ресторанного господарства, а також питання, пов'язані з процесами організації обслуговування різних контингентів споживачів продукції та послуг закладів ресторанного господарства.

Студент самостійно вибирає тему курсової роботи та узгоджує її з науковим керівником.

Основні етапи виконання курсової роботи складаються з:

- вибору теми курсової роботи і узгодження її з науковим керівником;
- складання та затвердження плану курсової роботи;
- отримання завдання на курсову роботу;
- вивчення спеціальної літератури;
- збору вихідної інформації у діючих закладах ресторанного господарства;
- аналізу отриманих матеріалів і проведення досліджень;
- формування первинного тексту курсової роботи;
- консультування у керівника;
- формування остаточного тексту курсової роботи;
- оформлення роботи згідно з вимогами;
- подання на рецензування керівникові;
- захист курсової роботи.

Курсові роботи, які не відповідають вищезазначеним вимогам, затвердженому плану, мають самостійні зміни у виборі об'єкта дослідження, а також не містять матеріалів діяльності діючого закладу ресторанного господарства, до захисту не допускаються і повертаються студенту на

доопрацювання.

Виконуючи курсову роботу, студент повинен отримувати консультації у викладача-керівника за графіком, призначеним кафедрою.

Студенти, які порушили терміни подання курсової роботи до екзаменаційної сесії не допускаються.

## **2. ВИБІР І ЗАТВЕРДЖЕННЯ ТЕМИ, СКЛАДАННЯ ПЛАНУ КУРСОВОЇ РОБОТИ**

Вибір теми курсової роботи здійснюється разом з науковим керівними із запропонованої кафедрою тематики з курсу, враховуючи актуальність проблеми, наявність відповідних матеріалів для написання роботи, можливість самостійних досліджень.

Рекомендована тематика курсових робіт подана в додатках А та Б. Теми курсових робіт затверджуються протоколом засідання кафедри.

Зміна теми курсової роботи (у разі необхідності) здійснюється з дозволу завідувача кафедри за письмовою заявою студента та погодженням наукового керівника не пізніше одного місяця до закінчення строку виконання курсової роботи.

Зміст курсової роботи визначається її темою і відображається у плані, який студент складає самостійно та корегується керівником. Для складання плану курсової роботи студент має ознайомитися з необхідною інформацією, яку потрібно зібрати на підприємстві, самостійно опрацювати спеціальну літературу, статистичні дані, законодавчі та нормативні документи.

Структура плану курсової роботи подається у розгорнутому вигляді, яка представлена підпунктами в пунктах основної частини. Орієнтовні приклади планів представлено в додатку Б.

До початку курсової роботи студент оформлює спеціальний бланк завдання, в якому зазначаються реквізити студента, тема і план роботи, а також термін подання готової роботи на кафедру.

Завдання підписується науковим керівником і студентом.

### 3. ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ ТА ОБСЯГУ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота повинна мати:

- титульний аркуш (додаток В);
- зміст;
- вступ;
- основну частину;
- висновки та пропозиції;
- список використаних джерел;
- додатки.

У вступі необхідно довести актуальність досліджуваної проблеми з точки зору теоретичного та прикладного її значення. Слід чітко сформулювати предмет дослідження, мету роботи, основні завдання, вирішення яких дасть змогу досягти поставлену у роботі мету.

*Обґрунтування актуальності обраної теми* не повинно бути багатослівним, а має чітко висвітлювати її сучасні проблеми. Правильна постановка та ясне формулювання проблем дослідження часом має не менше значення, ніж їх вирішення.

*Мета* – є уявним, ідеальним образом, що передбачає результати діяльності, кінцевим висновком роботи. Мета роботи повинна полягати у розв'язанні проблемної ситуації шляхом її аналізу і знаходженні нових закономірностей між економічними явищами.

Виходячи з мети роботи визначаються *завдання*. Це, зазвичай, робиться у формі переліку (проаналізувати..., розробити..., узагальнити..., виявити..., довести..., запровадити..., показати..., виробити..., дослідити..., знайти..., вивчити..., визначити..., описати..., встановити..., з'ясувати..., вивести формулу..., дати рекомендації..., встановити взаємозв'язок..., зробити прогноз... та ін.). Формулювання завдань необхідно робити ретельно, оскільки опис їх розв'язання повинен скласти зміст розділів курсової роботи. Це важливо також і тому, що заголовки розділів досить часто народжуються з формулювань завдань роботи.

Далі формулюються *об'єкт і предмет дослідження*. Об'єкт – це процес або явище, що породжують проблемну ситуацію і обрані для вивчення. *Предмет* – це те, що міститься в межах об'єкта. Об'єкт і предмет дослідження як категорії наукового процесу співвідносяться між собою як загальне і часткове. Курсова робота виконується на матеріалах реального підприємства і про це зазначається як про емпіричну базу дослідження.

Дуже важливим етапом наукової праці є *вибір методів дослідження* – інструменту отримання фактичного матеріалу і необхідної умови досягнення поставленої в роботі мети. Перераховувати їх треба не відірвано від змісту роботи, а коротко та змістовно визначаючи, що саме досліджувалось в роботі тим чи іншим методом. Це дасть змогу пересвідчитися в логічності та прийнятності вибору саме цих методів. Обсяг вступу не повинен перевищувати 2 сторінок.

*Основна частина* роботи складається з теоретичної, аналітичної та практичної частини. Загальний обсяг роботи повинен складатись з 35-40 сторінок комп'ютерного тексту. У *теоретичній частині* потрібно розкрити суть основних категорій з досліджуваної проблеми. Обсяг теоретичної частини не повинен перевищувати 25% загального обсягу курсової роботи.

*Аналітична частина* дослідження призначена для виявлення негативних моментів в предметній області об'єкта дослідження, що складає базу для проектної частини роботи. З цією метою, проводиться загальне ознайомлення з господарською діяльністю підприємства (організаційно-правова форма, матеріально технічна база, технології продаж, організаційна схема управління підприємством з коментарями), аналіз його функціонування у зовнішньому середовищі (місцезнаходження, перелік основних конкурентів, цільові групи покупців).

Після загального ознайомлення з об'єктом дослідження, проводиться аналіз предмета дослідження. В цій частині, на основі ретельного аналізу зібраної інформації описують стан предмету дослідження, виявляють проблемні зони, що потребують удосконалення.

У кінці кожного розділу формулюють висновки зі стислим викладенням наведених у розділі наукових і практичних результатів, що дає змогу вивільнити загальні висновки від другорядних подробиць. Обсяг другого розділу може становити 30 – 35% загального обсягу курсової роботи.

*Проектна частина* передбачає обґрунтування можливих напрямків вирішення досліджуваної проблеми, пропозиції автора. Завершується курсова робота визначенням ефективності запропонованих заходів в діючому закладі ресторанного господарства. Обсяг третього розділу може становити 30% загального обсягу курсової роботи.

У висновках і пропозиціях необхідно викласти основні пропозиції та результати розрахунку економічної ефективності розроблених заходів.

*Список використаних джерел.* Список використаних джерел слід розмішувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. До списку використаних джерел рекомендується включати 30-40 найменувань.

У додатках треба помістити масивні обсяги інформації і копії та ксерокопії відповідних темі курсової роботи документів, що відображають роботу реально діючого підприємства ресторанного господарства.

***Методичні вказівки до підготовки, збору та обробки інформації в розрізі тем курсових робіт по аналітичному та проектному розділах***

Перед тим, як розпочати збір інформації у діючому закладі ресторанного господарства необхідно розробити перелік питань, форми таблиць, які дозволять зібрати всі необхідні матеріали про діяльність закладу ресторанного господарства відповідно до теми курсової роботи.

Результати діяльності закладу ресторанного господарства повинні включати фактичні дані поточного року. Для отримання якісних показників діяльності закладу ресторанного господарства студент повинен самостійно провести необхідні дослідження, використовуючи різні методи дослідження: анкетування, опитування, безпосередні спостереження, проведення фотографії робочого часу робітника виробництва, складської групи;



проведення фотографії робочого часу устаткування.

Перш за все необхідно зібрати дані, що дозволяють дати загальну характеристику закладу ресторанного господарства: тип, клас, формат, кількість місць, кількість та розряд працівників на виробництві або на складі, розподіл обов'язків між ними; кількість та розряд робітників залу, торговельної групи та робітників, що беруть участь в обслуговуванні споживачів, та розподіл обов'язків між ними тощо.

**Збір інформації потребує від студента безпосереднього обстеження діючого закладу ресторанного господарства у відповідності до теми курсової роботи. В аналітичному розділі необхідно охарактеризувати наступну самостійно зібрану на підприємстві інформацію:**

*1) в розрізі тем щодо аналізу організації постачання продовольчими товарами, предметами матеріально-технічного призначення та організації роботи складського і тарного господарства закладу ресторанного господарства:*

- охарактеризувати шляхом складання таблиці продуктове і матеріально-технічне постачання закладу (назва продуктів (предметів), постачальник, термін постачання);

- охарактеризувати шляхом складання таблиці способи доставки продуктів (назва продуктів, використаний транспорт; підприємство, за яким закріплено транспорт; метод доставки, спосіб доставки, тривалість навантаження/розвантаження, спосіб розрахунку за доставку, тариф за використаний транспорт);

- охарактеризувати шляхом складання таблиці запаси продуктів, сировини, напівфабрикатів (назва продуктів, сировини, напівфабрикатів, необхідна кількість на день роботи, термін зберігання, максимальний запас, фактична наявність, відхилення від необхідної потреби);

- охарактеризувати шляхом складання таблиці тарне господарства (назва тари, її призначення, інструмент для відкриття тари, періодичність повернення тари, підприємство по збиранню тари);

- охарактеризувати шляхом складання таблиці тару для сировини (назва

сировини, тари, вага тари, ціна тари: приймальна, здавальна); для напівфабрикатів та кулінарних виробів (назва напівфабрикатів та кулінарних виробів, назва тари, її габарити, місткість, матеріал виготовлення, ціна);

- подати та охарактеризувати шляхом складання таблиці звіт про рух тари (вид тари, ціна, залишок на початок місяця, прибуло, вибуло, залишок на кінець місяця);

- охарактеризувати шляхом складання таблиці вагове господарство (ваги, тип, допустиме навантаження, дата клеймування, відповідальний за ваги);

- охарактеризувати шляхом складання таблиці чисельність працівників складу і графік їх роботи, розподіл обов'язків між ними;

- накреслити та охарактеризувати карту для проведення миттєвих спостережень або фотографій робочого дня за всіма працівниками складу протягом робочого дня;

- охарактеризувати способи і графіки постачання, складання угод та їх аналіз;

- охарактеризувати порядок одержання продуктів і предметів матеріально-технічного призначення, перевірю) їх кількісного та якісного стану, наявність відповідних документів, що регламентують цю сторону діяльності закладу;

- оцінити процес створення відповідних запасів продуктів і предметів матеріально-технічного призначення, умов їх зберігання та видачі на виробництво;

- оцінити порядок оформлення документів, ведення обліку продуктів і предметів матеріально-технічного призначення, аналіз функціонування автоматизованих робочих місць при їх наявності на складі;

- оцінити ефективність використання роботи та робочого часу працівників складу, їх завантаженості, умов праці, ефективність використання інвентарю певного виду; ефективність механізації процесів переміщення, навантаження та розвантаження продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення на складі;

- проілюструвати, описати структуру допоміжного виробництва (наявність комор, охолоджувальних камер, полі температурних шаф для вина тощо, тарних приміщень) та дати оцінку відповідності її стандартам;
- оцінити ефективність використання площі приміщень та встановленого в них обладнання;
- оцінити дотримання правил користування відповідними видами інвентарю;
- оцінити порядок ведення тарного господарства; види витрат на тару, заходи з їх економії;
- охарактеризувати використання зовнішніх транспортних засобів, витрат на доставку продуктів і предметів матеріально-технічного призначення;
- охарактеризувати порядок ведення вагового господарства у закладі ресторанного господарства.

2) *в розрізі тем щодо аналізу організації роботи структурних підрозділів основного виробництва закладу ресторанного господарства:*

- проілюструвати шляхом складання таблиці та охарактеризувати виробничу програму заготівельних цехів за певний проміжок часу (сировина, її кількість, процент і кількість відходів, кількість напівфабрикатів);
- проілюструвати шляхом складання таблиці та охарактеризувати виробничу програму доготівельних цехів за певний проміжок часу (меню, час готовності партії страв, кількість страв у партії);
- проілюструвати шляхом складання таблиці та охарактеризувати виробничу програму спеціалізованих цехів за певний проміжок часу (асортиментний перелік, час готовності партії страв та виробів, кількість страв та виробів у партії);
- проілюструвати шляхом складання таблиці та проаналізувати структуру страв і напоїв (за групами страв, в т.ч. у процентному співвідношенні; по стравах у групах, в т.ч. у процентному співвідношенні);
- скласти таблицю та провести розрахунок витрат часу на виконання виробничої програми цеху (страви, вироби, напівфабрикати, їх кількість,

норма часу на одиницю продукції, загальні витрати часу);

- охарактеризувати склад працівників цеху (кваліфікація працівника, чисельність, розподіл обов'язків), розрахувати необхідну кількість працівників виробництва; сформулювати карту миттєвих спостережень за бригадою кухарів цеху або карту фотографії робочого дня кухаря;

- охарактеризувати обладнання цеху (обладнання, марка, кількість, габаритні розміри, площа, яку займає обладнання, їх достатність);

- розробити карту організації робочих місць (із зазначенням їх просторового розташування на плані-схемі виробничих цехів) та їх аналіз;

- намалювати карту реєстрації кількості споживачів, що скористалися послугами закладу ресторанного господарства;

- представити та охарактеризувати графік виходу на роботу працівників виробництва в табличному та графічному вигляді; здійснити аналіз доцільності його використання.

- оцінити відповідність асортименту і структури випущеної продукції типу і класу закладу ресторанного господарства;

- оцінити відповідність кількості перероблюваної сировини або випуску готової продукції потужності встановленого обладнання і видам інвентарю, що використовується;

- охарактеризувати причини зменшення або збільшення обсягів виробництва;

- оцінити відповідність кількісного і кваліфікаційного складу працівників обсягам роботи в закладі ресторанного господарства, встановити рівень їх завантаженості;

- оцінити дотримання режиму праці і відпочинку робітників цеху;

- оцінити санітарно-технічний, гігієнічний та естетичний стан приміщення, обладнання, інвентарю в цеху;

- оцінити відповідність організації робочих місць вимогам сучасної наукової організації праці (НОП) [10];

- оцінити можливість створення автоматизованих робочих місць для

керівників виробництва;

- оцінити можливість трансформації виробництва і створення предметної або по детальній його спеціалізації;

- оцінити ступінь розвитку внутрішньогалузевої або внутрішньо-мережевої кооперації.

3) *в розрізі тем щодо аналізу організації роботи з нормування праці в закладі ресторанного господарства:*

- сформувати карту миттєвих спостережень за бригадою кухарів цеху або карта фотографії робочого дня кухаря;

- скласти та охарактеризувати баланс робочого часу;

- проаналізувати показники ефективності використання робочого часу та розрахувати темпи зростання продуктивності праці при дотриманні нормативних витрат часу;

- оцінити рівень механізації робіт на виробництві;

- сформувати карту проведення хронометражних спостережень за виготовленням партії страв (100 шт., порцій або 10 кг виробу); карту обробки хронометражних спостережень;

- провести розрахунок норми часу на страву (виріб);

- сформувати карту організації робочих місць (із зазначенням їх просторового розташування на плані-схемі виробничих цехів) та їх аналіз;

- розрахувати витрати часу на виконання виробничої програми в цеху (страва, її кількість, норма часу на одиницю продукції, загальні витрати часу);

- проаналізувати чисельність та графік виходу на роботу працівників виробництва;

- оцінити ефективність використання часу бригадою кухарів (або кухарем);

- оцінити ефективність використання обладнання в цеху;

- оцінити відповідність витрат часу на виконання виробничих операцій з приготування страв до діючих нормативів; відповідність фактичної

чисельності працівників цеху до розрахованої на основі технічних норм часу;

- оцінити ефективність використання певного графіку виходу на роботу;
- оцінити правомірність застосування певної форми оплати праці.

Студент повинен заповнити таблиці, в яких містяться дані про кваліфікаційний склад працівників на виробництві, графіки їх виходу на роботу, про наявність обладнання. Необхідно обов'язково навести просторову модель закладу ресторанного господарства у т. ч. основного і допоміжного виробництва з розміщенням устаткування; проаналізувати стан санітарного, гігієнічного утримання приміщення, устаткування та інвентарю; естетичного вигляду та виробничого дизайну приміщень; провести атестацію декількох робочих місць у відповідності до існуючої методики.

Важливе значення при розкритті відповідної теми має проведення спостережень за витратами робочого часу: миттєві спостереження, фотографії робочого часу використання обладнання, фотографії робочого дня працівника та бригади, хронометражні спостереження. Організаційно-економічна інформація збирається шляхом вивчення статистичного і бухгалтерського обліку.

*4) в розрізі тем щодо процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства оцінка здійснюється в такій послідовності:*

- дати оцінку обсягу надаваної номенклатури послуг споживачам даного закладу ресторанного господарства;
- дати оцінку ефективності використання різних типів і видів роздаткових ліній і буфетів (барів), встановити фактори, які впливають на зниження коефіцієнта зайнятості каналів систем обслуговування;
- проаналізувати витрати часу на обслуговування споживачів на роздатковій лінії (буфеті чи барі), виявити причини коливань витрат часу на одного споживача;
- проаналізувати структуру витрат часу робітників залу в денний та вечірній час при обслуговуванні різних контингентів споживачів;
- дати оцінку ефективності використання залу і з'ясувати причини

зниження його пропускної спроможності;

- проаналізувати організацію збору і миття використаного посуду;
- на основі аналізу довжини черги і причин її утворення, витраченого часу на чекання початку обслуговування дати оцінку якості обслуговування споживачів;
- визначити кількість споживачів, які відмовилися від послуг закладу, і проаналізувати причини, що призвели до цього;
- оцінити логічність і правильність процесів обслуговування при здійсненні підготовчої роботи та обслуговуванні учасників бенкетів та інших свят: відповідність складності виконуваної роботи кваліфікації обслуговуючого персоналу;
- проаналізувати ефективність використання сировинних, продовольчих, матеріально-технічних, просторових та трудових ресурсів діючого закладу ресторанного господарства при обслуговуванні споживачів під час презентації страв креативної кухні та ф'южн спрямування, здійснення «фудінг» - процесів та надання послуг з кейтерингу.

Для вивчення умов, необхідних для організації процесу обслуговування, необхідно проінспектувати групу приміщень для споживачів, дати оцінку інтер'єру, санітарному стану, оцінити відповідність приміщень вимогам БНіП. Необхідно схематично показати взаємозв'язок між приміщеннями, розміщення в них меблів для сидіння, споживання їжі споживачами; транспортування, демонстрації та короткочасного зберігання її у залі, розміщення роздаткової лінії, відповідність типу та класу закладу. Для вивчення процесу обслуговування проводяться спостереження в залі, де заміряють і реєструють параметри системи обслуговування: завантаженість залу, інтенсивність вхідного потоку споживачів, пропускну спроможність роздаткової лінії, чергу на роздатковій лінії тощо. Спостереження повинно проводитись протягом усього робочого дня, далі розподіляється на денний та вечірній час роботи.

Опитування та інтерв'ю здійснюється в залах закладу за раніше

підготовленими анкетами. При вивченні попиту необхідно використовувати різні методи, щоб у подальшому виявити, які з них активно використовуються в досліджуваному закладі.

Для оцінювання дієвості рекламної діяльності необхідно звернути увагу на використання засобів реклами продукції та послуг закладу та дати їм оцінку.

Для обґрунтування економічної ефективності заходів щодо поліпшення якості обслуговування необхідно зібрати інформацію про основні економічні показники закладу: товарообіг, витрати, в т.ч. за статтями, доходи, прибуток тощо.

При обробці матеріалів, що характеризують *попит споживачів*, необхідно заповнити відповідні таблиці і дані представити в якості абсолютних та відносних величин. По-перше, встановлюють контингент респондентів за ознаками; стать, вік, діяльність. По-друге, використовують - ці дані для виявлення оцінки якості послуг закладу певними групами респондентів, причин їх незадоволення обслуговуванням. Результати досліджень можуть бути представлені як в табличній формі, так і графічно.

Підготовка до збору вихідної інформації для розкриття тематики стосовно організації обслуговування полягає у тому, що розробляється анкета, яка містить питання, що дозволяють дати оцінку якості обслуговування в закладі ресторанного господарства, виявити причини незадоволення споживачів даним рівнем обслуговування, встановити основні напрями покращання їх обслуговування, визначити дієвість рекламних засобів тощо. Рекомендується складати закриту анкету. Для обробки результатів опитування необхідно заздалегідь розробити таблиці, в яких групування відповідей відбуватиметься за однією чи більше ознаками. Для проведення відповідних спостережень у залах закладів ресторанного господарства необхідно заздалегідь підготувати спеціальні карти спостереження, в яких будуть фіксуватись та реєструватись параметри системи обслуговування.



**В проектному розділі студент повинен розробити шляхи подолання недоліків та напрями вдосконалення відповідних ділянок роботи діючого закладу ресторанного господарства.**

В розрізі тематичних блоків курсових робіт питання удосконалення можуть бути спрямовані на вирішення питань:

*1) щодо проекту удосконалення організації постачання закладу ресторанного господарства продовольчими товарами, предметами матеріально-технічного призначення та організації роботи складського і тарного господарства:*

- удосконалення методів навантаження і розвантаження, транспортування, зберігання товарно-матеріальних цінностей;

- удосконалення системи видачі продукції на виробництво, до філій, обліку матеріальних цінностей, створення автоматизованих робочих місць на складі;

- можливість переобладнання і перепланування складських приміщень;

- розробку і впровадження системи матеріального стимулювання працівників складу;

- можливість використання системи матеріальної відповідальності за несвоєчасне забезпечення закладу ресторанного господарства, за неправильне зберігання продуктів і тари;

- розробка сіткового графіку виконання робіт на складі і у відповідності до цього визначення обґрунтованого режиму праці і відпочинку робітників складу;

- обґрунтування розрахунків економічної ефективності заходів, спрямованих на скорочення витрат, пов'язаних зі зберіганням продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення, експлуатацію тари, транспорту, складських приміщень.

*2) проект заходів щодо удосконалення організації роботи структурних підрозділів основного виробництва закладу ресторанного господарства повинен бути спрямований на вирішення питань:*

- розробка шляхів підвищення кількості і якості виготовлених напівфабрикатів і готової продукції;
- удосконалення контролю якості напівфабрикатів та регулювання виробничого процесу;
- розробки сіткового графіку виконання комплексу робіт в цеху і досягнення планомірності в його роботі;
- поліпшення розміщення цехів, обладнання в них і організації переміщення сировини і напівфабрикатів;
- заходів щодо удосконалення використання робочої сили і обладнання;
- удосконалення організації роботи та робочих місць у цехах;
- досягнення сприятливіших санітарно-гігієнічних, психологічних і естетичних умов праці;
- визначення економічної ефективності внесених пропозицій.

3) *щодо проектування заходів щодо удосконалення організації роботи з нормування праці в закладі ресторанного господарства:*

- можливість підвищення продуктивності праці і скорочення (збільшення) чисельності робітників основного виробництва;
- збільшення рівня механізації робіт;
- скорочення норм часу за рахунок більш досконалої організації роботи та робочих місць основного та допоміжного виробництв;
- поліпшення нарахування заробітної плати, можливість її одержання за фактично виготовлену продукцію;
- можливість розробки більш гнучких графіків виходу на роботу на основі сіткового планування і управління комплексом робіт на виробництві;
- економічну ефективність внесених пропозицій.

4) *щодо проекту удосконалення організації обслуговування споживачів:*

- підбір відповідних форм і методів обслуговування споживачів у закладі;
- розробку номенклатури послуг для діючого закладу в цілому та пакету послуг для різних контингентів споживачів зокрема;
- розширення асортименту страв та вибір відповідного меню;

- можливість удосконалення організації роботи допоміжних цехів та приміщень, що забезпечують процес обслуговування споживачів (буфетів, кас та касових залів, хліборізки, мийної столового посуду, винних погребів, сервізної, пральної, приміщень для офіціантів тощо);
- розробку графіків виходу на роботу працівників залу та торгової групи;
- вдосконалення роботи роздавальної, організації праці та робочих місць роздавальників та збирачів використаного посуду;
- впровадження закордонного досвіду ведення ресторанного бізнесу;
- впровадження прогресивної форми обслуговування споживачів;
- вдосконалення розташування торгових меблів для споживачів у залі; обладнання роздавальної;
- застосування раціональних просторових зв'язків між функціональними приміщеннями торговельної та виробничої груп;
- моделювання систем обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та формату.

#### **4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ РОБОТИ**

Мова курсової роботи – державна, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних та синтаксичних помилок, послідовність – логічна. Пряме переписування у роботі матеріалів із літературних джерел є неприпустимим.

Курсова робота друкується на одному боці сторінок стандартного білого паперу формату А4(210x297 мм). Комп'ютерний набір – 14 кегель, 1,5 інтервали, шрифт Times New Roman. Щільність тексту скрізь однакова. Розмір поля: з лівого боку – 30 мм, з правого – 10 мм, зверху і знизу – 20 мм.

Вписувати в текст роботи окремі іншомовні слова, формули, умовні знаки можна чорнилом, тушшю, пастою тільки чорного кольору, при цьому щільність вписаного тексту повинна бути наближеною до щільності основного тексту.

Друкарські помилки, описки, графічні неточності, які виявилися під час написання роботи, можна виправляти підчищенням або зафарбуванням білою фарбою та нанесенням на тому ж місці або між рядками виправленого тексту

(фрагменту малюнка) машинописним способом. Допускається наявність не більше двох виправлень на одній сторінці.

Текст основної частини курсової роботи поділяють на розділи, підрозділи. Заголовки структурних частин «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами по центру. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять, жирним не виділяються. Відстань між заголовком розділу та заголовком підрозділу повинна дорівнювати 2 інтервалам. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу в розбивку в підбір до тексту.

## РОЗДІЛ І

### ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ НАДАННЯ ПОСЛУГ З КЕЙТЕРИНГУ

1.1 Сутність кейтерингових послуг.

1.2 Види кейтерингу та номенклатура послуг, що може надаватися споживачам.

1.3 Організаційно-правові аспекти надання послуг з кейтерингу.

Кейтеринг сьогодні – одна із найяскравіших, багатоліких і динамічних галузей, ресторанного бізнесу. Його відмітні риси: виняткова мобільність, нескінченна розмаїтість кухні й комплексність послуги.

Термін кейтеринг (catering) у перекладі з англійської означає громадське харчування. Cater – що буквально значить "обслуговування клієнта", "поставка провізії", "прагнення принести задоволення" [ 1, с.143].

Індустрія кейтерінгу за кордоном дуже розвинута. Технології такого сервісу відпрацьовуються уже на протязі 130 років. Ресторани виїзного обслуговування появились ще в кінці XVIII ст. – спочатку при королівських дворах Європи, пізніше такою послугою стали користуватися й інші заможні господи. Без сумніву, що за ці роки там склалися традиції, культура, накопичений немалий стаж, що дозволяє вести продумані і результативні маркетингові планування [4, с.12].

Між текстом та наступним підрозділом слід робити 1 інтервал, а от новий розділ починати треба з нової сторінки.

Нумерація. Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака «№». Першою сторінкою курсової роботи є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок роботи, другою – зміст, але на цих сторінках нумерацію не проставляють. Нумерація починається цифрою 3, яка ставиться на сторінці, де починається «ВСТУП» та закінчується на останній сторінці «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ». Номер сторінок проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці. Додатки не нумеруються.

Таблицю розміщують після першого згадування про неї в тексті та оформлюють наступним чином:

Таблиця 1

Назва таблиці

| Заголовок графи    |                    | Заголовок графи    |                    |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Підзаголовок графи | Підзаголовок графи | Підзаголовок графи | Підзаголовок графи |
|                    |                    |                    |                    |
|                    |                    |                    |                    |

При перенесенні таблиці на наступну сторінку слово «Таблиця» та її назву розмішують тільки над її першою частиною. Над іншими частинами пишуть слова «Продовж, табл.» і вказують номер таблиці, наприклад:

«Продовж, табл. 1.2».

Кожна ілюстрація має відповідати тексту, а текст - ілюстрації.

Назви ілюстрацій розміщують після їхніх номерів. За необхідності ілюстрації доповнюють пояснювальними даними.

Основними видами ілюстративного матеріалу є: схема, діаграма, графік.

В текстовій частині перед ілюстрацією має бути посилання на подальший рисунок, а після ілюстрації обов'язково потрібно описати ілюстрацію.

Номери формул пишуть біля правого поля аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (2.1) (перша формула другого розділу).

Додатки оформлюють як продовження роботи на наступних її сторінках або у вигляді окремої частини, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті роботи. Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої літери по центру. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток» і велика літера, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, І, Й, О, Ч, Ъ, наприклад: додаток А, додаток Б. Один додаток позначається як додаток А.

Початком додатків є чистий аркуш з назвою «ДОДАТКИ». Він та інші сторінки додатків не нумеруються.

Список використаних джерел слід розміщувати у такій послідовності (дод.В): спочатку Закони України, потім – Укази Президента України, Постанови кабінету міністрів України, за ними – літературні джерела в алфавітному порядку: монографії, підручники, посібники, брошури, журнальні та газетні статі. У кінці списку наводять іншомовні та електронні джерела інформації'.

Посилання в тексті на джерела слід зазначати порядковим номером за переліком посилань, виділеним двома квадратними дужками, наприклад, «... у працях [1-7]...».

Коли в тексті необхідно зробити посилання на складову частину чи конкретні сторінки відповідного джерела, можна наводити посилання у квадратних дужках, при цьому номер посилання має відповідати його бібліографічному опису за переліком посилань.

Приклад: Цитата в тексті:«... незважаючи на пріоритетне значення мовних каналів зв'язку між діловими партнерами, ні в якому разі не можна ігнорувати найбільші канали передавання інформації [6, с. 29]».

Відповідний опис у переліку посилань: 6. *Дороніна М.С.* Культура

спілкування ділових людей: Навч. посіб. – К.: KM Academia, 2007.– 192 с.

## **5. ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ**

З метою рецензування виконану курсову роботу студент подає на кафедру для перевірки за 10 днів до дати захисту.

Спочатку робота реєструється на кафедрі та передається викладачу науковому керівнику на перевірку. Після ретельної перевірки викладач пише рецензію і допускає студента до захисту. Якщо зміст роботи не відповідає темі, завдання та вимогам до курсової роботи, викладач повертає роботу з позначкою «на доопрацювання» без письмової рецензії. Недопущена до захисту робота повертається студентові, який доопрацьовує її відповідно до зауважень рецензента. Після доопрацювання робота знову подається на кафедру для рецензування. Якщо курсову роботу допущено до захисту, студент ознайомлюється зі змістом рецензії та зауваженнями щодо роботи і готує на них відповіді.

Захист курсової роботи відбувається на початку або у період залікової сесії в день, зазначений в розкладі.

Презентуючи курсову роботу, студент коротко викладає основні теоретичні положення теми, отримані результати досліджень, дає пояснення щодо суті зауважень, відповідає на запитання членів комісії.

Після презентації комісія обговорює загальну оцінку. До уваги береться якість виконання курсової роботи, вміння студента самостійно проводити дослідження, аналізувати відповідну інформацію, робити висновки і аргументувати пропозиції, пов'язувати теоретичні знання з практичною діяльністю закладів ресторанного господарства, відчувати тенденції розвитку галузі, а також якість відповідей студента на запитання членів комісії.

Загальна оцінка за курсову роботу виставляється у залікову книжку студента і в спеціальну відомість, а також у рецензію на роботу. Курсова робота оцінюється за п'ятибальною системою. Захищені курсові роботи передаються на кафедру, де вони зберігаються згідно з вимогами до такого виду документів.

## МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРОВЕДЕННЯ ОСНОВНИХ РОЗРАХУНКІВ КУРСОВОЇ РОБОТИ

### 1. Складання таблиці та графіку завантаження залу

Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи визначимо за формулою:

$$N_{ч} = P \times \Phi_{ч} \times X_{ч} / 100,$$

де:  $N_{ч}$  – кількість відвідувачів за годину;

$P$  – місткість залу;

$\Phi_{ч}$  – обертаємість місця в залі протягом години;

$X_{ч}$  – завантаженість залу за годину, %

Розрахувавши кількість відвідувачів за кожну годину роботи закладу, можна оформити таблицю

Таблиця 1

| № з/п | Години роботи закладу | Обертаємість одного місця | Середній % завантаження | Кількість відвідувачів |
|-------|-----------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|
| 1.    | 8-9                   | 3                         | 30                      | 90                     |
| 2.    | 9-10                  | 3                         | 20                      | 60                     |
| ...   | ...                   | ...                       | ...                     | ...                    |
| Разом |                       |                           |                         |                        |

Коефіцієнт перерахунку страв ( $K$ ) оформляється за формулою:

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

де  $N_{\text{год.}}$  – кількість споживачів, що пройшли через торговельну залу за 1 годину;

$N_{\text{(день)}}$  – кількість споживачів, що пройшли через торговельну залу за день. Сумуючи, кількість відвідувачів за кожну годину роботи закладу, маємо кількість відвідувачів за день:

$$N_{д} = \Sigma N_{ч}$$

де:  $N_{д}$  — число споживачів, що обслуговується протягом дня;

$N_{ч}$ —кількість відвідувачів за годину.



На основі даних таблиці будемо графік завантаження залу на міліметровому аркуші, попередньо визначивши ціну ділення або за допомогою програмної оболонки Microsoft Office:

$$N_{\max} / t$$

де:  $N_{\max}$  – найбільша кількість відвідувачів за годину;

$t$  – час роботи.

## **2. Визначення кількості страв і напоїв, що реалізуються через торговельну залу**

Знаючи кількість відвідувачів за день, можна визначити кількість страв, що реалізуються протягом дня в закладі за формулою:

$$n_d = N_d \times m,$$

де  $n_d$  – кількість страв;

$N_d$  – кількість відвідувачів за день;

$m$  – коефіцієнт споживання страв.

Необхідно розбити страви за асортиментом за формулами:

$$n = N_d \times m \text{ х. страв}$$

$$n = N_d \times m \text{ I страв}$$

$$n = N_d \times m \text{ II страв}$$

$$n = N_d \times m \text{ солодких .страв}$$

де  $n$  – кількість холодних, перших, других та солодких страв;

$N_d$  – кількість відвідувачів за день;

$m$  – коефіцієнт споживання відповідно холодних, перших, других та солодких страв.

Визначення кількості холодних, перших, других, солодких страв та хліба здійснюється відповідно до норм споживання, що діють в даному типі ресторанного господарства.

**Кількість напоїв визначаємо за формулою:**

$$n = N_d \times H$$

де  $n$  – кількість напоїв, кондитерських виробів та хліба;

$H$  – норма споживання.

Отримані результати зведемо в таблиці 2 та 3:

Таблиця 2

| № з/п<br>назв страв | Кількість<br>споживання | Коефіцієнт<br>споживання | Кількість страв |
|---------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------|
| 1. Холодні страви   |                         |                          |                 |
| 2. Перші страви     |                         |                          |                 |
| 3. Другі страви     |                         |                          |                 |
| 4. Солодкі страви   |                         |                          |                 |

Таблиця 3

| № з/п<br>назв страв            | Кількість<br>споживання | Коефіцієнт<br>споживання | Кількість страв |           |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------|-----------|
|                                |                         |                          | л/кг/шт.        | в порціях |
| 1. Холодні напої               |                         |                          |                 |           |
| 2. Гарячі напої                |                         |                          |                 |           |
| 3. Кондитерські вироби         |                         |                          |                 |           |
| 4. Хліб та хлібобулочні вироби |                         |                          |                 |           |

### 3. Складання таблиці та графіку реалізації страв і напоїв

На основі таблиці завантаження залу та плану-меню кількість страв тої чи іншої назви за кожну годину роботи закладу визначаємо за формулою:

$$N_{\text{год.}} = N_{\text{день}} \times K$$

де  $N_{\text{день}}$  – загальна кількість страв даного виду;

$K$  – коефіцієнт перерахунку страв.

Отриманні данні зводимо в таблицю 4:

Таблиця 4

| № з/п<br>назв страв | Кількість страв<br>за день | 10/11год. | 11/12год. | 12/13год. |
|---------------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|
|                     |                            |           |           |           |
|                     |                            |           |           |           |

За формулами спочатку здійснюємо розрахунок коефіцієнта перерахунку страв за кожну годину роботи закладу (див.табл.1), але тільки тих, які готуються в холодному цеху (холодні страви та закуски, солодкі страви, холодні напої та холодні й солодкі супи), або в гарячому цеху (перші, другі страви, гарячі напої, гарніри, гарячі закуски).

### 4. Розрахунок необхідної кількості сировини вагою бруто й нетто для цеху

Оформлюємо у вигляді таблиці 5:

Таблиця 5

| № з/п | Назва продуктів | Назва страви (салат з помідорів) |          |       |          |
|-------|-----------------|----------------------------------|----------|-------|----------|
|       |                 | № за збірником рецептур. 58      |          |       |          |
|       |                 | Брутто                           |          | Нетто |          |
|       |                 | 1 п.                             | 100 п.   | 1 п.  | 100 п.   |
| 1.    | Помідори свіжі  | 71,8                             | 7,180 кг | 61    | 6,100 кг |
| 2.    | Цибуля зелена   | 25                               | 2,500    | 20    | 2,000    |
| 3.    | Сметана         | 20                               | 2,000    | 20    | 2,000    |

### 5. Розрахунок робочої сили для цеху і магазину кулінарії

Розрахунок робочої сили в цеху здійснюється на основі виробничої програми цеху та норм часу для приготування страв кожного виду, що зазначені в плані-меню цеху. Розрахунок здійснюється за формулою:

$$N_1 = n \times H_{вр} / 3600 \times T_{зм} \times \lambda$$

де  $n$  – кількість страв, що виготовляється за день (шт., кг, страв);

$H_{вр}$  – норма часу на виготовлення одиниці виробу;

$T_{зм}$  – тривалість зміни, год. ( $T = 7-7,2$  або  $8-8,2$  год.);

$\lambda$  – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці ( $\lambda = 1,14$ ).

Розрахунок робочої сили зводиться в таблицю 6:

Таблиця 6

| Назва страв           | Кіл-ть страв | Норма часу | Кіл-ть працівників |
|-----------------------|--------------|------------|--------------------|
| Салат з св. помідорів | 100          | 108        | 0,17               |
| та інше               |              |            |                    |
| Разом                 |              |            |                    |

Загальна кількість працівників цеху з врахуванням вихідних і свят, відпускних, лікарняних здійснюється за формулою:

$$N_2 = n_1 \times K_1$$

де  $N_2$  – загальна чисельність в цеху;

$n_1$  – розрахункова чисельність працівників;

$K_1$  – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні.

### 6. Складання графіку виходу на роботу

З метою встановлення порядку роботи на кожному підприємстві складаються графіки виходу на роботу. При складанні графіку здійснюється розрахунок ефективного робочого часу, тобто, часу, який має відпрацювати кожний працівник за календарний період. Розрахунок здійснюється за формулою:

$$E_{\text{еф}} = [K - (П+В)] \times T_{\text{зм}}$$

де  $E_{\text{еф}}$  – ефективний фонд робочого часу;

$K$  – кількість календарних днів;

$П$  – кількість святкових днів;

$В$  – кількість вихідних днів;

$T_{\text{зм}}$  – тривалість робочої зміни.

Потім складають графік виходу на роботу працівників на певний місяць у вигляді таблиці 7 та затверджується керівником підприємства:

Таблиця 7

| Прізвище працівника | Посада          | Дні місяця |   |   |   |   |   |   |   |   |         | Ефективний фонд робочого часу $E_{\text{еф}}$ |     |
|---------------------|-----------------|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---------|---|-----|
|                     |                 | 1          | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | і т. д. |   |     |
| І.Іванова В.П.      | Кухар 4 розряду | 7-15       |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   | 184 |
|                     |                 |            |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |     |

## 7. Розрахунок та підбір обладнання

### Холодильне обладнання

Основним холодильним обладнанням виробничих цехів є холодильні шафи, збірно-розбірні камери та охолоджувані місткості в секційних столах.

Технологічний розрахунок зводиться до визначення необхідної місткості обладнання відповідно до кількості продукції, що одночасно знаходяться на зберіганні. Розрахунок здійснюється за формулою:

$$E = Q / \phi$$

де  $E$  – місткість шафи, камери, кг;

$Q$  – маса продукту, кг;

$\phi$  – коефіцієнт, що враховує масу тари, в якій зберігаються продукти (для шафи – 0,7:0,8; для камер – 0,5:0,6).

Масу продукту знаходять за формулою:

$$Q = q_p \times P_g : 1000$$

де  $q_p$  – маса однієї порції виробу;

$P_g$  – кількість порцій.

Розрахунок місткості холодильних шаф зводимо в таблицю 8:

Таблиця 8

| Назва страв      | Кіл-ть страв | Маса однієї порції, г | Маса продукту, кг |
|------------------|--------------|-----------------------|-------------------|
| Салат вітамінний | 150          | 100                   | 21,4              |
| та інше          |              |                       |                   |
| Разом            |              |                       |                   |

Відповідно до отриманої загальної місткості холодильної шафи підбираємо холодильне обладнання.

### Підбір теплового обладнання

Розрахунок *плит* ведемо, виходячи з площі наплитного посуду на годину максимального завантаження закладу за формулою і оформлюють у вигляді табл. 9:

$$F_{ж.п} = (n \times f \times t) / 60, \quad m^2,$$

$F_{ж.п}$  – площа жарочної поверхні плити,  $m^2$ ;

$n$  – кількість посуду, необхідного для приготування страви за розрахунковий період, шт.;

$f$  – площа, яку займає одиниця посуду на жарочній поверхні плити,  $m^2$ ;

$t$  – тривалість теплової обробки продуктів, хв.

При розрахунку жарочної поверхні плити не враховують використання плити для відварювання м'яса та риби, приготування бульйонів,

відварювання сировини для холодного цеху. Ці операції виконуються на початку робочого дня і надалі відварені напівфабрикати підлягають зберіганню протягом дня у холодильній шафі.

Остаточна площа жарочної поверхні плити дорівнює сумі площ поверхонь наплитного посуду, необхідного для приготування страв у годину максимального завантаження торгового залу. Враховуючи наявність нещільного прилягання наплитного посуду, вираховану  $F_{ж.п}$ , збільшують на 30%.

$$F_{остаточна} = 1,3 \times F_{ж.п}$$

Підбір плит, що підлягають встановленню в гарячому цеху проводиться по каталогах діючого устаткування.

Таблиця 9

### Розрахунок жарочної поверхні плити

| Страва                                  | К-ть страв угід, максим, завантаж., порц. | Вид наплитного посуду | Місткість посуду, порцій | К-ть одиниць посуду, шт. | Площа, яку займає од. посуду, м <sup>2</sup> | Тривалість теплової обробки, хв. | Площа поверхні смаження плити, м <sup>2</sup> |
|---|---|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--|----------------------------------|---|
| Сосиски                                 | 6   | каструля              | 4                        | 1                        | 0,0327                                       | 10                               | 0,005   |
| Яєчня з шинкою                          | 3   | сковорода             | 4-порц.                  | 1                        | 0,0252                                       | 5                                | 0,002   |
| Горошок                                 | 110                                       | сотейник              | 1                        | 1                        | 0,0314                                       | 20                               | 0,010   |
| Всього, м <sup>2</sup>                  |   |                       |                          |                          |  |                                  | 0,225   |
| Плита жарочної поверхні, м <sup>2</sup> |   |                       |                          |                          |  |                                  | 0,293   |

Після оформлення таблиці робиться висновок про кількість та марку встановлюємого обладнання.

Розрахунок *сковорідок та фритюрниць* проводимо відповідно до погодинної продуктивності апарата та кількості напівфабрикатів, які необхідно піддати тепловій обробці в годину максимального завантаження (для кондитерського цеху по повній виробничій програмі).

Для смаження виробів сковорода підбирається за площею поду чаші, а фритюрниця за її місткістю.

$$N_c = Q_c / G \times t$$

де  $N_c$  – кількість сковорід (фритюрниць), шт.;

$Q_c$  – добова кількість виробів (або за годину максимального завантаження), що піддається обсмаженню, шт.;

$G$  – продуктивність, шт./год. або кг/год.;

$t$  – тривалість роботи сковорода або фритюрниці за зміну (або за годину максимального завантаження), год.

$$G = Q_1 \times 60/\tau \quad \text{або} \quad G = Q_1 \times \eta,$$

де  $Q_1$  – кількість продукту (виробів), одночасно завантажених у сковороду" (фритюрницю), шт/кг;

$\tau$  – тривалість смаження продукту, хв;

$\eta$  – обертальність сковорода (фритюрниці) за год.

$$\eta = 60 / \tau$$

Площа поду чаші для смаження штучних виробів визначається за формулою:

$$F_p = 1,1 \times n \times f / \eta$$

де  $F_p$  – площа чаші, м<sup>2</sup> ;

$n$  – кількість виробів, обсмажених упродовж 1 год., шт.;

$f$  – площа, яку займає одиниця виробу, м<sup>2</sup> ;

$\eta$  – оборотність (разів) поду сковорода за розрахунковий період;

**1,1** – коефіцієнт, який враховує нещільність прилягання виробів один до одного.

За розрахунковою площею поду чаші сковорода підбирається сковорода з площею поду, близькою до розрахункової.

## Розрахунок сковороди

| Найменування продукту | $Q_c$ – кількість виробів, шт. | $Q_1$ – кількість виробів, одночасно завантажуваних, шт. | $\tau$ – тривалість смаження продукту | $f$ – оборотність сковороди за год. | $G$ – продуктивність шт./год., або кг/год. | $t$ – тривалість роботи сковороди за зміну, год. | $N_c$ – кількість сковорід, шт. |
|-----------------------|--------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------------|--|--|---------------------------------|
|                       |                                |  |                                       |                                     |  |  |                                 |

Місткість чаші *фритюрниці* для смаження виробів у фритюрі визначається за формулою:

$$V_{\phi} = V_{\text{пр}} + V_{\text{ж}} / K,$$

де  $V_{\phi}$  – місткість чаші,  $\text{дм}^3$ ;

$V_{\text{пр}}$  – об'єм обсмаженого продукту,  $\text{дм}^3$ ;

$V_{\text{ж}}$  – об'єм жиру,  $\text{дм}^3$ ;

$K$  – коефіцієнт заповнення чаші ( $K = 0,65$ ).

$$V = Q / \rho,$$

де  $Q$  – маса обсмаженого продукту за розрахунковий період, кг;

$\rho$  – об'ємна маса обсмаженого продукту,  $\text{кг}/\text{дм}^3$

$$Q = q \times n / 1000, \text{ кг}$$

де  $n$  – кількість виробів за розрахунковий час, шт.;

$q$  – маса одного виробу, г.

$$V_{\text{ж}} = Q_{\text{ж}} \times \rho_{\text{ж}}$$

де  $Q_{\text{ж}}$  – маса жиру кг;

$\rho_{\text{ж}}$  – об'ємна маса жиру,  $\text{кг}/\text{дм}^3$ .

До встановлення приймаємо обладнання з площею поду чаші (для сковороди) і об'ємом чаші (для фритюрниці) близькою до розрахункової.



### Розрахунок кількості фритюрниць

| Найменування продукту  | Маса продукту, кг | Густина продукту, кг/дм <sup>3</sup> | Об'єм продукту, дм <sup>3</sup> | Маса жиру, кг | Густина жиру, кг/дм <sup>3</sup> | Об'єм жиру, дм <sup>3</sup> | Коефіцієнт заповнення | Розрахунковий об'єм чаші, дм <sup>3</sup> | Кіл-ть фритюрниць, шт. |
|------------------------|-------------------|--------------------------------------|---------------------------------|---------------|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------|---|------------------------|
| Риба смажена у фритюрі | 0,2               | 0,8                                  | 0,25                            | 0,018         | 0,9                              | 0,02                        | 0,65                  | 0,4                                       |                        |
| Риба смажена в тісті   | 0,2               | 0,8                                  | 0,25                            | 0,013         | 0,9                              | 0,01                        | 0,65                  | 0,4                                       |                        |

Після оформлення необхідних таблиць визначається тривалість роботи апарату і робиться висновок про їх кількість та марку.

**Кондитерські шафи** розраховуються, виходячи із кількості виробів які виготовляються за розрахунковий період (зміну, добу), та погодинної продуктивності теплового устаткування, а *жарочної шафи*, виходячи із години максимального завантаження закладу за формулою:

$$N_{об} = t_0/T \times \eta$$

де  $N_{об}$  – кількість кондитерських шаф, шт.;

$t_0$  – загальна тривалість роботи шафи за зміну, год.;

$T$  – тривалість роботи зміни, год.;

$\eta$  – коефіцієнт використання шафи, який враховує тривалість розігрівання шафи і час на оформлення останньої партії виробів (приймається 0,8)

$$t = Q/G,$$

$t$  – тривалість роботи шафи, год.;

$G$  – продуктивність шафи для випікання даного виду виробів, кг/год. (шт./год.).

Розрахунок продуктивності кондитерських шаф проводять за формулами:

$$G = a \times q \times p \times 60 / \tau \quad \text{кг/год.}$$

$$G = a \times p \times 60 / \tau \quad \text{шт./год.}$$

де  $G$  – погодинна продуктивність, кг/год. (шт./год.);

$a$  – кількість виробів на листі, шт.;

$q$  – вага одного виробу, кг;

$p$  – кількість листів, які одночасно завантажуються у шафу, шт;

$\tau$  – час подообороту, хв.

Тривалість роботи шафи з випікання виробів певного виду проводять за формулою . Розрахунок оформляють у вигляді табл. 12:

Таблиця 12

### Визначення тривалості роботи шафи

| Назва виробу                     | Кількість виробів, шт. | Маса одного виробу, кг | Кількість виробів на листі, шт. | Листів у шафі, шт. | Час подообороту, хв. | Продуктивність, кг/год. | Час роботи шафи |
|----------------------------------|------------------------|------------------------|---------------------------------|--------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
|                                  |                        |                        |                                 |                    |                      |                         |                 |
| ВСЬОГО                           |                        |                        |                                 |                    |                      |                         |                 |
| Кількість обладнання, тип, марка |                        |                        |                                 |                    |                      |                         |                 |

### 8. Обґрунтування кількості й типів механічного, холодильного та немеханічного устаткування

Основою для підбору устаткування є:

- Кількість сировини у партії, що обробляється за один раз;
- Функціональність та продуктивність устаткування;
- Вартість, енергоємність, габаритність;
- Зручність та безпечність в експлуатації й обслуговуванні.

Підбір устаткування здійснюється на основі наказу Міністерством економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів

громадського харчування» і оформлюють у вигляді структурно-технологічних схем виробництва для заготівельних цехів.

Вибираючи устаткування, перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; встановлення імпортного устаткування передбачають у тому випадку, якщо воно за тими чи іншими показниками переважає вітчизняне, або якщо подібне в Україні не випускають.

Для визначення технічних характеристик окремих видів устаткування можна скористатися каталогами та довідниками, або Інтернет-сайтами фірм-постачальників, що працюють на ринку України (наведені у списку рекомендованих джерел).

Об'єднання технологічних операцій у робочі місця, ділянки, цехи можливе лише при виконанні вимог СанПіН 42-123-5777-91.

Після вибору механічного устаткування необхідно провести розрахунок (у записці не відображається) завантаженості машин з розрахунком коефіцієнта використання за формулою:

$$K_{\text{в}} = M / Q \times T_{\text{зм}},$$

де  $Q$  – продуктивність машини, кг/год.;

$M$  – кількість сировини, що необхідно переробити за зміну, кг;

$T_{\text{зм}}$  – тривалість зміни, год.

Якщо  $K_{\text{в}} < 0,3$ , доцільним є прийняття машини меншої продуктивності; при  $K_{\text{в}} > 0,8$  краще прийняти машину більшої продуктивності. Якщо устаткування, що випускається промисловістю, для виконання визначеної технологічної операції (наприклад, рибочистка) має одну продуктивність, то таку машину можна прийняти без розрахунку.

Нейтральне устаткування (виробничі столи, мийні ванни, стелажі, полиці, шафи, візки, підставки під устаткування, допоміжне устаткування тощо) вибирають, визначивши основне за технологічною необхідністю.

## 9. Підбір кухонного інвентарю і посуду для цеху

Підбір інвентарю вироблюваний згідно норм оснащення кухонним інвентарем і посудом. Складаємо таблицю оснащення кухонним інвентарем і посудом:

Таблиця 13

| Найменування інвентарю | Одиниця виміру | Кількість місць норма оснащення |
|------------------------|----------------|---------------------------------|
|                        |                |                                 |

## 10. Розрахунок корисної і загальної площі цеху

Спочатку розраховуємо корисну площу цеху, зайняту під устаткуванням, складаючи його специфікації у вигляді таблиці:

Таблиця 14

| Найменування устаткування | Марка, тип | Кількість | Габарити |        |        | Площа од. устаткування | Площа, займана устаткуванням |
|---------------------------|------------|-----------|----------|--------|--------|------------------------|------------------------------|
|                           |            |           | Довжина  | Ширина | Висота |                        |                              |
| Холодильна шафа           | X-112      | 1         | 785      | 1570   | 2055   | 1,23                   | 1,23                         |
| і так далі                |            |           |          |        |        |                        |                              |
| Разом                     |            |           |          |        |        |                        |                              |

Загальна площа цеху визначається по формулі:

$$S_{ц} = S_{у} / k$$

де  $S_{ц}$  – загальна площа цеху;

$S_{у}$  – площа, зайнята під устаткуванням, м<sup>2</sup>;

$K$  – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35-0,4).

## 11. Рекомендації по обслуговуванню в закладах ресторанного господарства

Розрахунок площі приміщень (зал, холів, балконів, терас тощо), які можуть бути придатними для обслуговування.

| Вид бенкету  | Норма площі на одну особу, м <sup>2</sup> | Кількість гостей, осіб | Розрахункова площа приміщення м <sup>2</sup> |
|--|---|------------------------|--|
| Бенкет за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, спеціалізовані бенкети (пай, кава тощо)* | 1,5-2,0                                   | 80                     | 120-160                                      |
| Бенкети групи фуршет   | 0.5-0,6                                   | 80                     | 40-48  |

\*Під час проведення бенкету за столом з розосередженим розміщенням гостей норма площі може бути збільшена до 2,5 м<sup>2</sup> на одну особу.

Характеризуючи приміщення, де має відбутися обраний захід, необхідно:

- визначити місця розташування бенкетних зал (однієї чи декількох) у ЗРГ, якими можуть бути: підвальне приміщення, перший поверх, другий та інші верхні поверхи, хол, балкон, галерея, дах, аванзали тощо;

- надати короткий опис оздоблення інтер'єру приміщень, враховуючи концепцію та стиль закладу, що обрали для виконання курсової роботи. Характеризуючи організаційні процеси для підготування приміщень до обслуговування, необхідно:

- визначити вид і способи розстановки меблів з урахуванням дизайну інтер'єру, озеленення торгової зали тощо: прями лінії, в шаховому порядку, зонами, геометричний та вільний варіант тощо;

- вибрати відповідні види меблів для споживання їжі, напоїв; для сидіння; паління (якщо немає кімнати для пріння); відпочинку в залі, бенкетній залі, аванзалі (якщо вона необхідна) чи у іншому місці; сервантів та візків для офіціантів; шведського столу, шведської лінії, столів-буфетів, барної стійки, приставних столиків, пересувних пристроїв для фламбування страв тощо (табл. 16);

- обґрунтувати вибір предметів індивідуальної сервіровки та вибрати варіант сервірування столів відповідно до меню та концепції розвитку закладу ресторанного господарства;

- обґрунтувати вибір варіанта розташованих фуршетних столів та столів для бенкету за столом: (зосереджений, розосереджений, у вигляді літер Т, П, Ш, Е, Г; та інших фігур), також вид і кількість необхідних меблів для офіціантів (сервантів, офіціантських візків тощо);

- вибрати вид дипломатичних прийомів, які можна влаштовувати у даному закладі; обґрунтувати вибір варіанта розміщення гостей за столом на дипломатичних прийомах.

Таблиця 16

### Довідковий матеріал для визначення розмірів бенкетних меблів

| Назва меблів                | Розміри (мм) |          |           |           |
|-----------------------------|--------------|----------|-----------|-----------|
|                             | Діаметр      | Висота   | Ширина    | Довжина   |
| Бенкетні столи              | 900-1200     | 760-780  | 950-1500  | 900-2200  |
| Фуршетні столи              | 1500         | 900-1050 | 1200-1500 | 2000-3500 |
| Серванти для офіціантів     |              | 850-900  | 450-500   | 1000      |
| Підсобні столики            |              | 740-760  | 600       | 850-900   |
| Візки для фламбування страв | 900          | 760-960  | 400-550   | 450-100   |

Розрахунок площі приміщень для здійснення процесів обслуговування проводиться за формулою:

$$S = S_1 \times N,$$

де  $S$  – площа приміщень для обслуговування,  $m^2$ ;

$S_1$  – норма площі на одну особу,  $m^2$ ;

$N$  – кількість гостей на відповідному заході, осіб.

### Розрахунок кількості офіціантів

Розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою та даними табл. 17.

$$N_{\text{оф}} = N / N_1$$

де  $N$  – кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні, осіб;

$N_1$  – кількість, гостей, яких може обслуговувати один офіціант, осіб.

### Визначення кількості офіціантів

| Вид бенкету   | Норма кількості гостей на одного офіціанта, осіб                        |
|---|---|
| Прийоми з розсаджуванням:<br>- почесні гості;<br>- інші гості<br>Прийоми без розсаджування:<br>- прийоми-фуршет;<br>- прийоми-раути;<br>- прийом-коктейль | 1-2, 3-4, 10-15, 8-10   |
| Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами:<br>- офіційний;<br>- неофіційний   | 3-4,4-5   |
| Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами  | 9-12  |
| Бенкет за столом спеціалізований (чай, кава)  | 8-10  |
| Бенкет-фуршет   | 15-20 30  |
| Бенкет-фуршет (за умов тільки виносу та збирання посуду офіціантами)  |   |
| Бенкет-фуршет (з частковим обслуговуванням офіціантами)   | 20  |
| Бенкет-коктейль   | 10-15 (офіціанти працюють у тандемі: 1-й виносить напої, 2-й - закуски) |

Розрахунок загальної довжини, кількості бенкетних столів та інших меблів для гостей залежить від способу сервірування бенкетного столу (односторонній, двосторонній);

При односторонньому розміщенні гостей за столом довжину столу визначають за формулою

$$L = I \times N,$$

де **L** – довжина бенкетного столу, м;

**I** – норма довжини столу на одного гостя, м;

**N** – кількість гостей, осіб.

При двосторонньому розміщенні гостей а столом довжину столу визначають за формулою:

$$L = I \times N / 2$$

- При конфігурації бенкетного столу у вигляді літер Т, П, Ш, Б, Г їх

загальна довжина складається з двох частин: для почесних гостей та інших і розраховується за формулою :

$$L = I_1 \times N_1 + I_2 \times N_2,$$

а решти гостей – за формулою:

$$L = I \times N / 2$$

де  $I_1$  та  $I_2$  – відповідно норма довжини столу для почесних (1 м, 1,2 м і більше) та інших гостей – 0,8 м, 0,6 м (за умов використання посуду вітчизняного виробництва). Норма площі залежить від виду бенкету, а також більшою мірою від сучасних розмірів столового посуду та кількості наборів;

$N_1$  та  $N_2$  – відповідно кількість почесних та інших гостей, осіб.

- Розрахунок кількості предметів індивідуального сервірування (посуду, наборів, скла, столової білизни) із зазначенням місткості та з урахуванням резерву; кількості порційного посуду та наборів для подавання та перекладання бенкетних страв відповідно до запропонованого меню.
- Розрахунок меню для даного виду банкету або виду прийому із зазначенням виходу страв та кількості порцій. Складання карти вин.
- Вибір способів подавання страв офіціантами на стіл (французький, російський, англійський) відповідно до виду банкету.
- Визначення методу обслуговування учасників та почесних гостей заходу офіціантами (обслуговування офіціантами: індивідуальний, бригадний, самообслуговування тощо).
- Наведення схем обраного варіанта черговості обслуговування гостей офіціантами на прийомах з розсаджуванням.
- Вибір варіантів подавання страв за участю шеф-кухаря та його асистентів з використанням кулінарного шоу (подавання фламбованих страв, весільного торта, святкових «тортів-дівчат», «русалок»), бригадного методу подавання страв офіціантами тощо.
- Проведення бенкетів поза межами закладу ресторанного господарства (за тилом кейтерингу)

Для розкриття даного напрямку діяльності закладу ресторанного



господарства необхідно обґрунтувати такі положення:

Види заходів та номенклатура послуг з кейтерингу визначити вид заходу (чи декілька), які будуть здійснюватись. Варіанти заходів наведено в таблиці 18:

Таблиця 18

| Назва заходу   | Характеристика послуг  |
|--|--|
| Корпоративні свята, ювілеї фірм, громадських організацій                         | меню бенкету за столом з частковим (повним) обслуговуванням офіціантами, бенкету-фуршету, бенкету-коктейлю тощо; встановлення звукового та світлового обладнання; організація шоу-програми; запрошення музичного гурту, артистів, шоу-мена, ведучого, диск-жокея, звуко- та відеорежисера та ін.; дизайн світла в інтер'єрі, оформлення приміщення квітами, тканинами, чохлами на меблі, килимами та іншим покриттям тощо; організація обслуговування: класична чи з елементами театралізованої вистави; кітчея-шоу тощо; спецефекти: салюти, феєрверк», лазер-шоу, стробоскопічний ефект тощо; організація сюрпризів, розіграшів тощо |
| Фуршети після семінарів, круглих столів, виставок, вистав-бенефісів, презентацій | меню бенкету - фуршету, бенкету-буфету, бенкету-коктейлю тощо; оформлення столів: класичне, інноваційне, спеціалізоване; організація обслуговування: класичне чи з елементами театралізованої вистави; кітчен-шоу тощо; спецефект: салюти, феєрверки, лазер-шоу, стробоскопічний ефект тощо  |
| Приватні свята (вдома у замовника чи у котеджі), в тому числі дитячі             | меню бенкету відповідного формату (з повним чи частковим обслуговуванням офіціантами); запрошення ведучого вечора (тамади, шоу-мена, диск жокея, звукота відеорежисера); встановлення звукового та світлового обладнання; організація розважальної програми із запрошенням музичного гурту, артистів різних жанрів, клоунів та ін.; оформлення приміщення квітами, тканинами, чохлами на меблі, килимами та іншим покриттям тощо; організація обслуговування: класичне чн з елементами театралізованої вистави; кітчен-шоу тощо; спецефекти: салюти, феєрверки тощо; організація розіграшів, сюрпризів тощо                            |
| Весілля (за межами закладу ресторанного господарства)                            | спеціальне весільне бенкетне меню; відповідне оформлення приміщення: драпірування стін, стелі, підлоги, меблів чи встановлення та оформлення наметів на природі; наявність елементів аквадизайну, використання елементів флори та фауни в дизайні інтер'єру; організація обслуговування: повне чи часткове обслуговування офіціантами; класичне чи інноваційне; розробка індивідуального сценарію святкування весілля (за  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>народними чи релігійними обрядами, в етнічному стилі, в сучасному стилі, з елементами екзотики та в екстремальних умовах тощо);</p> <p>послуги ведучого (тамади) та артистів (гурту) різного жанру, диск-жокея, звуко- та відеорежисера та ін.;</p> <p>встановлення звукового та світлового обладнання для дискотеки;</p> <p>спеціальні ефекти: салюти, феєрверки, лазер-шоу, стробоскопічний ефект та сюрпризи, розіграші тощо</p> |
|--|--|

– визначити місце проведення виїзного обслуговування (на терасі котеджу, на подвір'ї, в місцях масового відпочинку населення (у тому числі в закладах культурно-видовищного спрямування), біля аквазон, у садово-парковій зоні міста, на островах, яхтах, у лісі, на катерах, пароплавах, удома в замовника, у конференц-залах офісів, цехах промислових підприємств тощо);

– вказати особливості проведення даного віщу заходу, виробничих та організаційних процесів, які потрібно здійснити для підготування цих приміщень чи місцевості до здійснення процесів обслуговування та визначити час тривалості цього заходу.

– визначити час тривалості заходу;

– аргументувати мінімальну та максимальну кількість гостей, в тому числі дітей (для дитячих подій), яких можна обслуговувати за даних умов.

Кількість офіціантів, які беруть участь в обслуговуванні ( $N_{\text{оф}}$ ) визначити за формулами:

$$N_{\text{оф}} = t \times n / 3600 T,$$

$$\text{або } N_{\text{оф}} = N / N_1$$

де  $t$  – витрати часу на операцію (одиницю продукції, посуду), хв.;

$n$  – кількість одиниць продукції, посуду (операцій), шт.;

$T$  – інтервал часу, протягом якого повинна бути виконана робота, год.;

$N$  – загальна кількість гостей;

$N_1$  – кількість гостей, яких може обслуговувати один офіціант, осіб.

При розрахунку чисельності офіціантів, які готують стіл до бенкету,

використовують формулу  $N_{\text{оф}} = t \times n / 3600$  Т. За формулою  $N_{\text{оф}} = N / N_1$  визначають кількість офіціантів, які беруть участь у подаванні страв і напоїв під час обслуговування заходу. Поопераційні витрати часу при підготовці до кейтерингового обслуговування наведені в табл. 19:

Таблиця 19

### Поопераційні витрати часу при підготуванні до обслуговування бенкету

| Найменування операції                   | Найменування столової білизни, наборів і посуду  | Витрати часу, хв |
|---|--|------------------|
| Полірування посуду, наборів, скла       | Тарілки  | 9                |
|   | Ложки столові (десертні)                         | 4                |
|   | Ложки чайні                                      | 3                |
|   | Ножі столові (закусочні)                         | 5                |
|   | Виделки столові (закусочні)                      | 5                |
|   | Фужери   | 12               |
|   | Чарки  | 10               |
| Витирання вологого посуду і полірування | Келихи для шампанського                          | 12               |
|   | Фужери   | 25               |
|   | Чарки  | 20               |
| Чищення і заповнення                    | Келихи для шампанського                          | 25               |
|   | Сільнички, перечниці, гірчичниці                 | 18               |
| Накривання столу                        | Скатертини                                       | 24               |
| Сервірування столу                      | Тарілки  | 5                |
|   | Ножі   | 6                |
|   | Виделки  | 5                |
|   | Столові та десертні ложки                        | 5                |
|   | Чайні ложки                                      | 4                |
|   | Чарки, келихи, фужери                            | 9                |
|   | Серветки полотняні (залежно від форми складання) | 6-18             |
|   | Набори для спецій                                | 5                |
|   | Вазочки (композиції) з квітів інше               | 6                |

Необхідно охарактеризувати приміщення чи місцевість, де має відбутися виїзне обслуговування обраного заходу:

- дати короткий опис оздоблення інтер'єру приміщення чи ландшафтного рішення, садово-паркового. фіто-, аква- та іншого дизайну місцевості, обраної для здійснення кейтеринг-сервісу; навести схему;
- обґрунтувати необхідність підготування зали чи інших приміщень, місцевості поза межами закладу харчування до обслуговування заходів

(будування штучної підлоги (танцпідлоги), альтанок, навісів від дощу, наметів, підготування багаття, мангалів, шампурів для шашлик), барбекю, грилю тощо);

- здійснити вибір меблів для гостей: для приймання їжі, напоїв; для сидіння; паління; відпочинку гостей; сервантів для офіціантів; шведського столу (лінії), барної стійки тощо;
- вибрати меню для обраного заходу;
- розрахувати необхідний посуд для подавання страв.

Таблиця 20

**Приклад розрахунку посуду для подавання страв та закусок на бенкеті-фуршеті на 100 персон у конференц-залі офісу (один стіл для почесних гостей на 22 персони, три столи на 26 персон кожний)**

| Найменування страв   | Кількість порцій | Найменування посуду, наборів                             | Стіл для почесних гостей | Три столи для інших гостей | Усього       |
|--|------------------|--|--------------------------|----------------------------|--------------|
| Канапе з ікрою риб лососевих порід   | 40               | тарілка мілка<br>столова те саме                         | 4                        | 12                         | 16           |
| Канапе з копченим вугром   | 40               |  | 4                        | 12                         | 16           |
| Морський гребінець з грибами порційно  | 100              | лоток для оселедця                                       | 5                        | 12                         | 17           |
| Заливне з копченої форелі з яблуками   | 100              | блюдо овальне  | 3                        | 9                          | 12           |
|  |                  | порцелянове лопатка                                      | 3                        | 9                          | 12           |
| «Равлики» з оселедця з піною з редису  | 80               | блюдо овальне<br>порцелянове ложка<br>та виделка столові | 42x4                     | 12 2x12                    | 16<br>2 + 24 |
| Фаршировані сардини  | 80               |  |                          |                            |              |
| Палтус на свіжому огірку   | 80               |  |                          |                            |              |
| Канапе з сирокопченою шинкою і динею   | 50               | тарілка мілка<br>столова                                 | 3                        | 9                          | 12           |
| Канапе з курячим філе з салатом та перцем  | 50               | те саме  | 3                        | 9                          | 12           |
| Сир твердий з виноградом та ананасом на шпажці   | 40               | те саме  | 3                        | 9                          | 12           |
| Салат «Магараджа» в кошику   | 50               | тарілка мілка<br>столова                                 | 3                        | 9                          | 12           |
| Салат «Мозаїка» в кошику із заварного тіста  | 50               | те саме  | 3                        | 9                          | 12           |
| Асорті м'ясне: ковбаса домашня з цибулею та гострим соусом.<br>рулет зі шпинатом,<br>крученики<br>зі свинини з чорносливом | 80               | кругле порцелянове блюдо                                 | 3                        | 9                          | 12           |
|  |                  | соусник  | 3                        | 9                          | 12           |
|  |                  | ложка чайна ложка  | 3                        | 9                          | 12           |
|  |                  | та виделка столові                                       | 3x2                      | 9x2                        | 6+18         |

|   |          |   |          |          |            |
|---|----------|---|----------|----------|------------|
| Листкові піріжки в асортименті: з м'ясом, шпинатом, кропом та яйцем, з грибами, з гарбузом  | 100      | плетені відкриті кошики                               | 4        | 12       | 16         |
| Маслини без кісточок, Оливки фаршировані в асортименті  | 40<br>40 | круглі порцелянові салатники<br>ложка чайна           | 4<br>4   | 12<br>12 | 16<br>16   |
| Асорті овочево: томати, огірки, перець, зелена цибуля, редис  | 60       | овальне порцелянове блюдо<br>ложка та виделка столові | 3<br>3x2 | 9<br>9x2 | 12<br>6+18 |
| Квашені та мариновані овочі та фрукти: мариновані огірки, маринована вишня, пікулі (огірки, помідори-чері, кукурудза), шампінйони з маслом з естрагоном | 50       | овальні порцелянові лотки<br>ложка десертна           | 3<br>3   | 9<br>9   | 12<br>12   |
| Кондитерські вироби (тістечка в асортименті)  | 80       | триповерхові порцелянові вази                         | 3        | 12       | 15         |
| Фрукти в асортименті  | 80       | круглі вази на ніжці                                  | 2        | 6        | 8          |

**Загальна кількість посуду для подавання з урахуванням резерву (10%):**

- Тарілка мілка столова – 101 шт.
- Лоток для оселедця – 19 шт.
- Блюдо овальне порцелянове – 44 шт.
- Кругле порцелянове блюдо – 13 шт.
- Овальні порцелянові лотки 13 шт.
- Круглі порцелянові салатники – 35 шт.
- Плетені відкриті кошики – 18 шт.
- Трирівневі порцелянові вази – 16 шт.
- Вази на ніжці для фруктів – 9 шт.
- Ложки чайні – 48 шт.
- Ложка десертна – 13 шт.
- Лопатка – 13 шт.
- Ложка столова – 88 шт.
- Виделка столова – 88 шт.
- Соусник – 13 шт.

Розрахунок посуду для бенкету-фуршету наведено в табл. 21:

**Норми індивідуального посуду для розрахунку бенкету-фуршету**

| Назва посуду                   | Норма на одного гостя, шт. |
|--------------------------------|----------------------------|
| Тарілки закусочні              | 1,5-2                      |
| Тарілки пиріжкові              | 0,5-0,75                   |
| Ножі закусочні                 | 0,5                        |
| Ножі десертні                  | 0,25                       |
| Виделки закусочні              | 1,5-2,0                    |
| Виделки десертні               | 0,5-0,75                   |
| Фужери                         | 0,75-1                     |
| Склянки для соків              | 0,25-0,5                   |
| Чарки та келихи різні          | 2-2,5                      |
| Чашки чайні (кавові) з блюдцем | 1-1,5                      |
| Ложки чайні (кавові)           | 1-1,5                      |

**Вибір та підготовка предметів матеріально-технічного призначення для обслуговування заходу.**

Приклади розрахунків предметів матеріально-технічного призначення для деяких заходів наведено у таблицях:

- корпоративного бенкету-фуршету на 100 персон (табл. 22):
- пікніку, рибалки, барбекю, шашлику на 100 персон (табл. 23);
- бенкету-фуршету на 100 персону конференц-залі офісу (табл. 24).

**Приблизна кількість предметів матеріально-технічного призначення для організації корпоративного свята (бенкету-фуршету на 100 персон) з урахуванням подавання аперитиву**

| Назва предметів матеріально-технічного призначення | Кількість, шт. |
|--|----------------|
| 1  | 2              |
| Столи дерев'яні                                    | 18             |
| Столи пластикові (для підсобного приміщення)       | 6-8            |
| Таця для перевезення вантажу                       | 1              |
| Скатертина бенкетна, 5м                            | 4              |
| Скатертина. 3 м                                    | 4              |
| Скатертина 1,4м x 1.4м                             | 6              |
| Юпки фуршетні кольорові                            | 6              |
| Юпки білі  | 6-8            |
| Стільниці білі                                     | 14-16          |
| Стільниці сині (наперони), їм x їм                 | 10             |
| Серветки лляні                                     | 30             |
| Серветки паперові: білі, кольорові (в тон юпки)    | 12-14 пачок    |

| 1   | 2              |
|---|----------------|
| Нарізані серветки (для пиріжкових тарілок, овальних)            | 40             |
| Булавки, пристрій для розбризкування , штопори                  |                |
| Чашки чайні з блюдцем   | 40             |
| Чашки кавові з блюдцями   | 80             |
| Ложки чайні (нержавіюча сталь)                                  | 60             |
| Розмішувачі для кави  | 100            |
| Тарілка закусочна   | 250            |
| Тарілка мілка столова   | 100            |
| Тарілка пиріжкова   | 150            |
| Блюда білі круглі та овальні                                    | 65             |
| Виделки закусочні   | 200            |
| Ножі закусочні  | 70             |
| Ложка столова   | 45             |
| Щипці   | 10             |
| Чарка для горілки   | 100            |
| Фужер   | 200            |
| Келих для вина  | 100            |
| Келих для коньяку (тумблер)                                     | 70             |
| Стакан низький  | 150            |
| Келих для мартіні   | 100            |
| Келих пивний  | 100            |
| Блюда металеві овальні  | 30             |
| Плетінки  | 25-30          |
| Таця кругла неслизька   | 4-6            |
| Таця прямокутна   | 4-6            |
| Спеції із зубочистками в індивідуальній упаковці                | 6-8            |
| Соусники  | 10-12          |
| Попільниці  | 26-30          |
| Шпажки  | 200            |
| Мішки для сміття  | 10-12          |
| Ніж, дошка  | 4-5            |
| Відро пластмасове (для зливу рідких відходів)                   | 2              |
| Гірка для фруктів (у вигляді драбинки)                          | 2 набори       |
| Гірка триярусна (етажерка)                                      | 2              |
| Кришталева підставка на ніжках (різної конфігурації)            | 4              |
| Блюда металеві різні  | 4              |
| Термоси, 3 л  | 5              |
| Термоси, 1 л  | 5              |
| Електричний чайник  | 2              |
| Подовжувач, перехідних  | 1+1            |
| Кулер, вода артезіанська  | 30-40 л        |
| Композиції з квітів, аксесуари для прикрашання зали             | 3-5, аксесуари |
| Віник (швабра), совок   | 1-2 комплекти  |
| Марміти настільні (для гарячих закусок), свічки з підсвічниками | 2+4            |
| Термоси настільні для харчового льоду                           | 2-4 шт.        |

**Приблизна кількість предметів матеріально-технічного призначення для організації корпоративного свята на лоні природи (пікніка, барбекю, шашлику на 100 персон)**

| Назва предметів матеріально-технічного призначення   | Кількість, шт.                         |
|--|--|
| 1  | 2                                      |
| Столи дерев'яні  | 16-18 шт.                              |
| Столи пластикові   | 10-12 шт.                              |
| Лавки дерев'яні  | 32-36                                  |
| Стільці пластикові   | 40-50 шт.                              |
| Зонти  | 10-12                                  |
| Барбекю з газовими балонами  | 2+4                                    |
| Казан для юшки з триногою  | 1                                      |
| Вертел   | 1                                      |
| Мангал з шампурами   | 1+110                                  |
| Вугілля з деревини; в'язанки дров; рідина для розпалювання, сірники  | 2 упаковки, 2 в'язанки, 1 пляшка, блок |
| Питна артезіанська вода  | 40-50л                                 |
| Кухонний інвентар (дошка, ножі куховарські, черпаки, лотки, лопатки, одноразові гумові рукавички, рушники, соль, спеції) | За кількістю кухарів                   |
| Скатертини, льон, 1,8х1,8 м  | 10-12 шт.                              |
| Скатертини з тефлоновим покриттям  | 20 шт.                                 |
| Тарілка закусочна  | 160                                    |
| Тарілка мілка столова  | 160                                    |
| Чашка бульйонна  | 120                                    |
| Виделка закусочна  | 220                                    |
| Ніж закусочний   | 200                                    |
| Ложка десертна   | 120                                    |
| Набори для спецій, зубочистки  | 20 наборів                             |
| Соусники великі  | 4-6                                    |
| Щипці  | 4-6                                    |
| Блюда металеві (для викладання продукції)  | 35-40                                  |
| Кошики для хліба та хлібобулочних виробів  | 10-12                                  |
| Плетінки для піріжків  | 8-10                                   |
| Стаканчики разові  | 400                                    |
| Стакани одноразові пивні   | 200-300                                |
| Чарка горілчана (скло)   | 200-250                                |
| Фужер для води (скло)  | 250-300                                |
| Штопор універсальний   | 2 шт.                                  |
| Назва предметів матеріально-технічного призначення   | Кількість, шт.                         |
| Плівка харчова, фольга, марля  | 2-3 - упаковки                         |
| Термоси харчові  | 4-6 шт.                                |
| Термоси с окропом  | 5-6 шт.                                |
| Таці офіціантські  | 10-12 шт.                              |
| Серветки паперові  | 10-12 пачок                            |
| Тримачі для серветок (металеві)  | 15-20 шт.                              |
| Відро пластикове   | 2 шт.                                  |



Продовження табл.23

| 1  | 2                       |
|--|-------------------------|
| Мішки для сміття   | 1 упаковка              |
| Палатка (для підсобного приміщення)                            | 1 шт.                   |
| Лід харчовий   | 20,0 кг                 |
| Плівка поліетиленова   | 30 м                    |
| Спецодяг дня офіціантів, уніформа (бажано з головними уборами) | По кількості робітників |
| Мило туалетне, мийні засоби                                    | 3 шт., 1 упак.          |
| Біо-туалети  | 1-2                     |
| Туалетні приналежності   | 1-2 комплекти           |

Таблиця 24

**Приблизний розрахунок посуду, наборів, столової білизни для організації корпоративного свята (бенкету-фуршету на 100 персон у конференц-залі офісу)**

| Найменування посуду, наборів, столової білизни              | Норма на 1 гостя бенкету, шт. | Кількість на 100 гостей, шт. |
|---|-------------------------------|------------------------------|
| Тарілки закусочні   | 4-4,5                         | 400-450                      |
| Чашки чайні з блюдцями                                      | 1,5                           | 150                          |
| Чашки кавові з блюдцями                                     | 1,5                           | 150                          |
| Фужери  | 2                             | 200                          |
| Келихи для пива   | 2                             | 200                          |
| Стакани дій соку  | 2                             | 200                          |
| Стакани «олд фешенд» для віскі                              | 2                             | 200                          |
| Келихи для білого столового вина                            | 2                             | 200                          |
| Келихи для червоного столового вина                         | 2                             | 200                          |
| Чарки «шот глас» для міцних напоїв (горілки, настоянки)     | 2                             | 200                          |
| Вази для фруктів  |                               | 10                           |
| Виделки закусочні   | 4-4,5                         | 400-450                      |
| Ножі закусочні  | 2-2,5                         | 200-250                      |
| Ложки чайні   | 1,5                           | 150                          |
| Ложки кавові  | 1,5                           | 150                          |
| Набори для перекладання:<br>салатний набір (ложка, виделка) |                               | 12                           |
| універсальний набір   |                               | 72                           |
| лопатки для заливних страв                                  |                               | 12                           |
| лопатки кондитерські  |                               | 16                           |
| Кулер (термос) для льоду                                    |                               | 6                            |
| Щипці для льоду   |                               | 6                            |
| Попільнички порцелянові                                     | 3-4                           | 36-48                        |
| Сервірувальна таця  |                               | 10                           |
| Скатертини (полотно)  | 3                             | 18                           |
| Скатертини - юпки   | 3                             | 42                           |
| Серветки полотняні  | 1                             | 100                          |
| Ручники   |                               | 10 ( 5офіціантів на 2)       |
| Паперові серветки   | 5-6                           | 5-6 пачок                    |

Попільнички – загальна кількість визначається 4-кратною оборотністю. До уваги береться також здоровий спосіб життя і певні правила для офісних працівників у сучасних умовах, тому попільнички може не бути. Довжина скатертини-юпки передбачається з розрахунку довжини столів по периметру (дві довжини та дві ширини на кожний стіл). Кількість офіціантів розраховується, виходячи з норми – 1 офіціант на 20 гостей бенкету-фуршету з частковим обслуговуванням офіціантами. Усього 100 гостей обслуговує 5 офіціантів.

- Підготовка персоналу до обслуговування (описати вимоги, що висуваються до обслуговуючого персоналу).
- Розрахувати необхідну кількість предметів індивідуальної сервіровки та вибрати варіанти сервірування столів.
- Вибрати форму і варіант розміщення столів з урахуванням розташування на відкритій місцевості та у приміщенні.

Таблиця 25

**Приблизна кількість іншого персоналу, задіяного у підготовці та обслуговуванні виїзного бенкету-фуршету на 100 персон**

| Найменування посади   | Кількість, осіб |
|---|-----------------|
| Менеджер з продажів послуг з кейтерингу (кетерье)           | 1               |
| Метрдотель  | 1               |
| Інженер з устаткування                                      | 1               |
| Офіціанти (IV - V розрядів)                                 | 6-8             |
| Бармени (IV - V розрядів}                                   | 2-4             |
| Шеф-кухар, кухарі (IV - VI розряди)                         | 5-6             |
| Комірник матеріально-технічного складу                      | 1               |
| Мийниця столового посуду                                    | 1-2             |
| Спеціаліст з оформлення зали, в тому числі дизайнер-флорист | 1               |
| Арт-менеджер  | 1               |
| Вантажники  | 2               |
| Водії спецавтотранспорту                                    | 2               |
| Прачка, прасувальниця                                       | 1               |
| Усього  | 24-30           |

**Приблизна кількість персоналу при підготовці бенкету на 100 персон**

| Персонал  | Виконувані функції   | Кількість, осіб |
|---|--|-----------------|
| Менеджер відділу проведення заходів (кейтерингова служба) | Загальне керівництво   | 1               |
| Кухарі IV-VI розрядів                                     | Приготування та оформлення страв: для меню середньої складності                                  | 3-4             |
|   | для меню зі стравами складного приготування  | 4-5             |
| Офіціанти IV-V розрядів                                   | Обслуговування (залежно від виду бенкету і ступеня його офіційності): 1 офіціант на 10-15 гостей | 8-10            |
| Бармени 1-2 розрядів                                      | Обслуговування: флаерінг (фрістайл). класика   | 2               |
| Арт-менеджер  | Проведення концертної чи диско-про грами,  | 1-2             |
| Дизайнери, флористи                                       | Оформлення зали та столів  | 3-4             |
| Технічний персонал  | Прибирання брудного посуду тощо  | 2-3             |
| Охорона   | Охорона матеріальних цінностей, контроль за дотриманням порядку                                  | 1-2             |

Кожний захід повинен бути розписаним по годинах з метою координації усіх дій. Для цього необхідно розробити сценарій організації його підготовки і проведення.

Приблизний сценарій організації підготовки та проведення корпоративного свята (бенкету-фуршету) поза межами закладу ресторанного господарства наведено в табл. 27. Кожний захід потребує розробки аналогічного плану, що дозволяє точно скоординувати роботу всього обслуговуючого персоналу.

**Приблизний сценарій організації підготовки та проведення корпоративного свята (бенкету-фуршету) поза межами ЗРГ (приміщення культурно-видовищного закладу)**

| Час (год, хв)          | Операції   | Виконавці   |
|------------------------|--|---|
| 1                      | 2  | 3   |
| Напередодні            |  |   |
| 8.00-9.00              | Завезення меблів, елементів декору інтер'єру та декорацій (при необхідності), посуду, білизни на                           | Водії, вантажники   |
| 9.30-11.30             | Розвантажування, перенесення у приміщення, монтаж сцени, звукового та світлового обладнання сцени та приміщення, установка | Вантажники, робітники спеціалізованих фірм                                      |
| 11.45-12.30            | Розставляння меблів, елементів декору інтер'єру та декорацій (при  | Вантажники, дизайнери, офіціанти  |
| 12.30-18.00            | Прасування скатертин, юпок, драпірування столів, прикрашання   | Дизайнери, офіціанти  |
| День проведення заходу |  |   |
| 13.00                  | Прихід персоналу, переодягання у санспецодяг та санспецвзуття (кухарі)   | Метрдотелі, (адміністратори), хостес, офіціанти, бармени, кухарі, прибиральники |
| 13.15-14.30            | Сервірування столів, бару (буфету, стійки бару)  | Метрдотелі, (адміністратори) офіціанти, бармени, хостес                         |
| 14.30-15.25            | Завезення та приймання закусок і холодних страв, напоїв  | Офіціанти, бармени, кухарі, вантажники, водії                                   |
| 15.30-16.00            | Дооформлення страв (при необхідності), виніс страв на столи до зали  | Кухарі, офіціанти, бармени, хостес  |
| 16.10-16.30            | Підготовка персоналу до роботи, переодягання у формений одяг та формене взуття тощо  | Метрдотелі, (адміністратори) офіціанти, бармени, хостес                         |
| 16.30-16.45            | Інструктаж перед обслуговуванням, перевірка генеральної готовності обслуговуючого персоналу                                | Метрдотелі, (адміністратори)  |
| 18.00-18.30            | Початок свята. Зустріч гостей  | Хостес. офіціанти   |
| 18.30-22.00            | Розважальна програма   | Артисти, хостес   |
| 18.30-22.00            | Обслуговування гостей під час розважальної програми, прибирання використаного посуду                                       | Офіціанти, бармени, хостес.   |
| 18.30-19.00            | Завезення і розвантажування гарячих закусок і страв  | Водії, вантажники, кухарі   |
| 18.50-19.20            | Порціонування гарячих закусок і страв  | Кухарі  |
| 19.25-20.00            | Досервірування столів, подання гарячих закусок і страв   | Метрдотелі, (адміністратори), офіціанти   |

| 1           | 2  | 3  |
|-------------|--|--|
| 20.10-2050  | Обслуговування гостей, прибирання використаного посуду,  | Офіціанти, бармени, кухарі                                   |
| 20.50-21.30 | Досервірування столів, подавання десерту, вивезення «палаючого» торта, розрізання і подавання його гостям, прибирання використаного посуду                   | Офіціанти, бармен, хостес                                    |
| 21.35-21.50 | Порціонування, винесення і подавання гарячих напоїв (чаю, кави) та/чи холодних напоїв (каві-глясе, холодного чаю, мінеральної газованої та негазованої води) | Кухарі, офіціанти, бармен, хостес                            |
| 22.00-23.30 | Дискотека, відео-шоу, лазерне шоу  | DJ (діджей), VJ (віджей)                                     |
| 23 30-23.40 | Святковий феєрверк на честь корпоративного свята   | Робітники спеціалізованих фірм                               |
| 23 40-24.00 | Кінець корпоративного свята і прощання з гостями, їх проводи   | Метрдотелі, (адміністратори), хостес                         |
| 22.30-1.00  | Прибирання та сортування посуду, складання меблів, завантаження на спеціальний транспорт, транспортування до закладу (бази), прибирання приміщень            | Офіціанти, бармени, кухарі, вантажники, водії, прибиральники |

Схему, що описує процеси організації і проведення заходу з кейтерингу створює студент самостійно.

Узагальнивши результати проведених досліджень у закладі та вивчивши побажання споживачів, а також їх пропозиції, розраховуємо додатковий дохід, який може отримати підприємство в результаті запропонованих заходів за такою формулою:

$$D_{пл} = K \times Ц,$$

де  $D_{пл}$  – доходи від реалізації послуг, грн.;

$K$  – кількість реалізованих послуг, одиниць;

$Ц$  – середня ціна послуги, грн.

*Приклад.* Дослідивши ринок продукції та послуг ресторанного господарства, ЗРГ вирішив запровадити кейтерингове обслуговування споживачів, оскільки ця послуга досить прибуткова і не потребує значних інвестицій. За результатами проведення маркетингових досліджень було

виявлено, що такими послугами скористаються в середньому 1 раз на тиждень, кількість обслуговуваних споживачів під час проведення 1 заходу становитиме 80 осіб, середня вартість послуги становитиме 150 грн. на 1 особу. Орієнтований рівень рентабельності по даному виду діяльності становить 20%.

Розрахуємо можливий дохід від надання послуг кейтерингу:

$$D_{пл.} = 80 \times 52 \times 150 = 624 \text{ тис. грн.}$$

Визначимо додатковий прибуток проектного закладу:

$$П_{пл} = 624 \times 20 / 100 = 124,8 \text{ тис. грн.}$$

Отже, надання послуг кейтерингового обслуговування забезпечить закладу додатковий дохід у сумі 624 тис. грн. та прибуток – 124,8 тис. грн.

За результатами розрахунків додаткового приросту доходів закладу ресторанного господарства, який він може отримати в результаті запропонованих заходів, підсумовуємо і визначаємо загальний приріст обсягу доходів за умови використаних рекомендацій.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, / В.В. Архіпов. - К.: ЦУЛ, 2007. – с.
4. Базаров Н.Б. Нормирование труда в общественном питании. / Н.Б. Базаров. - М.: Экономика, 1986. - с.
5. Воронин В.Л. Экономико-математические методы планирования в торговле. / В.Л. Воронин. - М: Экономика, 1980. - с.
6. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1989. - с.
7. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учебное пособие. / О.П. Ефимова. - Минск: ООО "Новое знание", 2004. - с.
8. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. - К.: КНТЕУ, 2004. - с.
9. Карл Уильям Л. Организация обслуживания на предприятиях массового питания. / Л. Карл Уильям. - М.: Сирий, 2002. - с.
10. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов СЛ., Голубева Т.И. Ресторанный бизнес в России. Технология успеха / Под ред. С.Л. Ефимова. / Л.С. Кучер., Л.М. Шкуратова, С. Л. Ефимов, Т.И. Голубева. -М.: Изд-во "РКонсульт", 2002. - с.
11. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій. / Т.Є. Литвиненко. - К.: КНТЕУ, 2002. - с.

12. Макаренко М.В., Михалина О.М. Производственный менеджмент: Учеб. пособ. для вузов. / М.В. Макаренко, О.М. Михалина . - М.: ПРИОР, 1998. - с.
13. Нечаю Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. / Л.І Нечаю. - К.: ЦУЛ, 2006. - с.
14. Организация производства в общественном питаний: Учеб. пособ. для вузов / Е.Д. Аграновский и др. - М: Экономика, 1990. - с.
15. Организация работы предприятия общественного питания: Учеб. пособ. для вузов / НИ. Шаповалов и др. - М.: Экономика, 1990. - с.
16. Петрищев Н.А., Сологуб М.Д., Гусева В.А. Карты организации труда на предприятиях общественного питания. / Н.А.Петрищев, М.Д.Сологуб, В.А. Гусева. — М.: Экономика, 1995. - с.
17. Лятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум: Учеб. пособ. для вузов. / Лятницкая Н.А. - К.: Высш. школа, 1990. - с.
18. Сало Я.М. Ресторанна справа. / Я.М. Сало. -К.: ЦУЛ, 2005. - с.
19. Труханович Л.В., Рюмина А.С. Кадри ресторанов, закусочных, столовых, баров, кафе. Сборник должностных и производственных инструкций, квалификационных характеристик. / Л.В.Труханович, А.С. Рюмина - М.: Финпресс, 2003. - с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. / В.В. Усов - М.: ПрофОбрИздат, ИРПО, 2002. - с.
21. Згертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. / К.Згертон-Томас - М.: Росконсульт, 1999. - с.
22. Періодичні видання: "Афиша", "Бизнес", "Белое и Красное", "Готельно- ресторанний бізнес", "Тостиница и ресторан: бизнес и управление", "Турмань", "Деловая столица", "КаБаРе", "Компаньон", "Магазини, ресторани, отели", "Отель", "ПИР. Україна", "Ресторанные



ведомости", "Ресторанная жизнь". "Рестораторь", "Питание и общество", "Торговля за рубежом", "Стиль життя" тощо.

23. Інтернет-ресурси: <http://www.bri.ru>: <http://www.cbiken.kiev.ua>:  
<http://www.restaurator.ru>: <http://www.ukrbiz.net>: <http://www.figaro.ru>:  
<http://www.pantagruel.com.ua>: <http://www.torg.sob.ra>: <http://www.pressa.spb.ru>:  
<http://www.cascade-events.ru>.

# ДОДАТКИ

**Рекомендована тематика курсових робіт з дисципліни  
«Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності  
6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Тематика курсових робіт  
з дисципліни « **Організація ресторанного господарства**»  
для студентів **3 курсу**  
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

1. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства.
2. Закордонний досвід розвитку ресторанного господарства.
3. Стан інфраструктури ресторанного бізнесу в Івано-Франківській області.
4. Організація діяльності концептуальних закладів ресторанного господарства на прикладі Івано-Франківської області.
5. Розвиток підприємництва у сфері ресторанного господарства на прикладі Івано-Франківської області.
6. Аналіз розвитку у загальнодоступній мережі ресторанного господарства в місті Івано-Франківську.
7. Особливості й тенденції розвитку мереж закладів ресторанного господарства в Україні.
8. Сучасні напрями розвитку індустріалізації в ресторанному господарстві.
9. Використання інноваційних технологій в організації виробництва закладів ресторанного господарства.
10. Раціональна організація виробничих процесів в закладі ресторанного господарства(за місцем роботи).
11. Аналіз виробничо-сервісної структури закладів ресторанного господарства ( на прикладі ресторану.....).
12. Організація контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства.
13. Організація роботи м'ясо –рибного цеху( на прикладі ресторану...).
14. Організація роботи овочевого цеху (на прикладі ресторану....).
15. Організація роботи кулінарного цеху (на прикладі ресторану...).
16. Організація роботи кондитерського цеху ( на прикладі ресторану....).
17. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок ( на прикладі ресторану....).
18. Організація роботи гарячого цеху ( на прикладі ресторану....).
19. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства на прикладі ".....".
20. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства ( на прикладі готельно-ресторанного комплексу....).
21. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів ( на прикладі ресторану готелю....).

22. Аналіз матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів ( на прикладі ресторану готелю...).
23. Стили дизайну закладів ресторанного господарства в м. Івано-Франківську.
24. Аналіз форм та методів обслуговування споживачів ( на прикладі ресторану готелю....).
25. Особливості подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства ( на прикладі ресторану.....).
26. Мода в кулінарії та її еволюція.
27. Особливості надання послуг харчування учасникам конгресного туризму на прикладі готельно-ресторанного комплексу".....".
28. Організація харчування іноземних туристів на прикладі готельно-ресторанного комплексу".....".
29. Особливості організації обслуговування туристів харчуванням під час круїзних подорожей.
30. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах на прикладі санаторію".....".
31. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях на прикладі ".....".
32. Організація обслуговування бенкетів біля столу ( на прикладі ресторану готелю...).
33. Організація обслуговування бенкетів за столом ( на прикладі ресторану готелю...).
34. Організація обслуговування комбінованих бенкетів ( на прикладі ресторану готелю...).
35. Організація обслуговування дипломатичних прийомів ( на прикладі ресторану готелю....).
36. Організація надання послуг з кейтерінгу (на прикладі ресторану готелю...).
37. Розвиток виставкової та фестивальної діяльності у ресторанному господарстві.
38. Організація спеціальних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства ( на прикладі ресторану готелю....).
39. Використання видів сервісу в закладах ресторанного господарства на прикладі готельно-ресторанного комплексу".....".
40. Мистецтво сервірування столу: історичні аспекти та сучасні тенденції.
41. Особливості обслуговування учасників офіційно-ділових заходів харчуванням на прикладі готельно-ресторанного комплексу".....".
42. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів на прикладі ".....".
43. Забезпечення якості надання послуг харчування туристам на прикладі готельно-ресторанного комплексу".....".
44. Мистецтво оформлення та подавання страв і напоїв в ресторанах: історичні аспекти та сучасні тенденції.
45. Роль особистості в ресторанному господарстві (на прикладі готельно-

ресторанного комплексу....).

46. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства на прикладі готельно-ресторанного комплексу".....".

47. Організація обслуговування учасників культурних, громадських та спортивних заходів на прикладі ресторану готелю".....".

48. Особливості розвитку і формування національних ресторанів на прикладі Івано-Франківської області.

49. Організація праці у закладах ресторанного господарства ( на прикладі ресторану готелю....).

50. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному господарстві ( на прикладі ресторану готелю....).

51. Проектування послуг харчування туристам ( на прикладі ресторану готельного комплексу...).

52. Організація технологічного процесу сервісного обслуговування (на прикладі ресторану готелю...).

53. Організація виробничих процесів послуг харчування (на прикладі ресторану готелю...).

54. Особливості організації роботи та обслуговування споживачів у спеціалізованих закладах швидкого обслуговування ( на прикладі...).

55. Еволюція і тенденції розвитку меню,сучасні очікування та уподобання споживачів закладів ресторанного господарства.

56. Тенденції та основні напрями розвитку заготівельних закладів ресторанного господарства (на прикладі...).

57. Тенденції та основні напрями розвитку доготівельних закладів ресторанного господарства ( на прикладі...).

58. Організація роботи цеху кулінарних борошняних виробів у закладах ресторанного господарства ( на прикладі...).

59. Організація реалізації продукції ресторанного господарства ( на прикладі ресторану готелю...).

60. Аналіз розвитку закладів закритої мережі закладів ресторанного господарства в м. Івано-Франківську.

## Орієнтовні плани курсових робіт

| №  | Тема  | Орієнтовний зміст основних розділів  |
|----|---|--|
| 1  | 2   | 3  |
| 1. | Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення: ресторану; їдальні при промисловому підприємстві; кафе; бару; закускової; закладу ресторанного господарства іншого типу і формату | <p>Вступ</p> <p>Розділ 1. Характеристика системи постачання та організація роботи з укладання угод на постачання продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення в закладі ресторанного господарства</p> <p>Розділ 2. Аналіз системи постачання та роботи з укладання угод у досліджуваному закладі ресторанного господарства</p> <p>Розділ 3. Проект удосконалення організації системи постачання досліджуваного закладу ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного призначення.</p> <p>Висновки і пропозиції</p> |
| 2. | Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва: ресторану; їдальні; кафе; бару; Закускової; закладу ресторанного господарства іншого типу і формату  | <p>Вступ</p> <p>Розділ 1. Характеристика складського і тарного господарства в закладі ресторанного господарства</p> <p>Розділ 2. Аналіз організації зберігання товарів та забезпечення ними виробництва у досліджуваному закладі ресторанного господарства.</p> <p>Розділ 3. Проект удосконалення організації зберігання товарів, їх передачі на виробництво в досліджуваному закладі ресторанного господарства</p> <p>Висновки і пропозиції</p>   |
| 3. | Організація роботи структурних підрозділів основного виробництва, в т.ч. в цехах: заготівельних; доготівельних; кондитерських.  | <p>Вступ</p> <p>Розділ 1. Характеристика основного виробництва та його структурних підрозділів в закладі ресторанного господарства</p> <p>Розділ 2. Аналіз організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів (досліджуваних цехів) в досліджуваному закладі ресторанного господарства</p> <p>Розділ 3. Проект удосконалення організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів (в розрізі досліджуваних цехів)</p> <p>Висновки і пропозиції</p>   |

| 1  | 2  | 3  |
|----|--|--|
| 4. | <p>Організація наданій послуг з кейтерингу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в діючих закладах ресторанного господарства;</li> <li>- за місцем роботи; за місцем навчання;</li> <li>- на лоні природи; в орендованих приміщеннях; - в культурно-освітніх, оздоровчих та мистецьких закладах;</li> <li>- з використанням водних, повітряних ресурсів</li> </ul> | <p>Вступ</p> <p>Розділ 1. Характеристика місця, де здійснюється організація надання послуг з кейтерингу, контингенту споживачів, особливостей його попиту. Види кейтерингу та номенклатура послуг, що може надаватися споживачам</p> <p>Розділ 2. Аналіз складу, стану та ефективності використання сировинних, продовольчих, матеріально-технічних, просторових та трудових ресурсів при наданні послуг з кейтерингу. Аналіз логічного виконання та ефективності підготовчо-заклучної роботи. Дослідження ефективності процесів надання послуг з кейтерингу</p> <p>Розділ 3. Розробка шляхів подолання недоліків та підвищення якості надання споживачам послуг з кейтерингу з використанням сіткового графіка та сіткової матриці</p> <p>Висновки і пропозиції</p> |
| 5. | <p>Організація роботи І робочих місць основного виробництва при виробництві страв кухні ф'южн спрямування в закладах ресторанного господарства: ресторани; їдальні; кафе; бари закусочній; іншому закладі ресторанного господарства</p>  | <p>Вступ</p> <p>Розділ 1. Характеристика основного виробництва та особливостей його структурних підрозділів в діючому закладі ресторанного господарства з кухнею ф'южн спрямування</p> <p>Розділ 2. Аналіз організації роботи основного виробництва в досліджуваному закладі ресторанного господарства та робочих місць його структурних підрозділів</p> <p>Розділ 3- Проект удосконалення організації роботи та робочих місць основного виробництва в закладі ресторанного господарства з кухнею ф'южн спрямування</p> <p>Соціально-економічна ефективність проекту</p> <p>Висновки і пропозиції</p>  |

Зразок оформленні титульного аркушу

Міністерство освіти і науки України  
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя  
Стефаника»

Інститут туризму  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Організація ресторанного господарства» на тему:

**«Організація надання послуг з кейтерингу в діючих закладах  
ресторанного господарства»**

(за матеріалами ресторану «Європейський» ТЗОВ «Фірма «Надія», м. Івано-  
Франківськ)

студентки 3 курсу  
групи ГРС -21  
спеціальності 6.140101  
«Готельно-ресторанна справа»  
денної форми навчання  
Ліхтарович Дарії

Науковий керівник  
Ст.викладач Загнибіда Р.П.

Івано-Франківськ, 2014



***ЗМІСТ***

Вступ

Загальні положення

Вибір і затвердження теми

Складання плану курсової роботи

Вимоги до змісту та обсягу

Правила оформлення та захист роботи

Рекомендації до проведення основних розрахунків курсової роботи

Рекомендації по обслуговуванню в закладах ресторанного господарства

Список рекомендованої літератури

Додатки