

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ  
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ  
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ  
до виконання контрольної роботи  
для студентів заочної форми навчання  
за освітньо-професійною програмою «харчові технології»  
зі спеціальності 181. харчові технології  
галузі знань 18. виробництво та технології**

Затверджено педагогічною радою КТ ДДТУ  
24.05. 2017 р протокол №10

Кам'янське  
2017

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету заборонено

**Методичні вказівки до виконання контрольної роботи** з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» для студентів заочної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

Укладач: *І.О.Жуковська*, Кам'янське : КТ ДДТУ, 2017. - 10 с.

Відповідальний за випуск  
Голова циклової комісії технологічних дисциплін  
*Куропятник О.В.*

Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін  
(протокол № 9 від 27.04.2017 р.)

**Методичні вказівки до виконання контрольної роботи** з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» для студентів заочної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

*В методичних вказівках наведені вказівки до виконання контрольної роботи, варіанти завдань, перелік рекомендованої літератури.*

## ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Відповідно до навчального плану студенти виконують контрольну роботу з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства». Виконання контрольної роботи сприятиме поглибленому вивченню основних тем курсу.

Робота повинна бути написана в учнівському зошиті, на обкладинці якої необхідно вказати прізвище, ім'я та по – батькові студента, номер групи, найменування дисципліни, варіант. Наприкінці роботи необхідно надати перелік літератури, яку було використано, поставити дату закінчення роботи і свій підпис.

Номер варіанта контрольної роботи студент обирає за першою літерою свого прізвища ( див. таблицю). Спочатку пишуть текст питання, а потім відповідь.

Перша літера прізвища студента	Номер варіанта контрольної роботи
А, Б, В,	1,2,3
Г, Д, Е	4,5,6
Є, Ж, З	7,8,9
І, Ї, Й, К	10,11,12,13
Л, М, Н	14,15,16
О, П, Р	17,18,19
С, Т, У	20,21,22
Ф, Х, Ц	23,24,25
Ч, Ш, Щ	26,27,28
Ю, Я	29,30

Виконання контрольної роботи студентами заочної форми навчання є складовою навчального процесу та активною формою самостійної роботи студента.

Контрольну роботу необхідно виконати і здати у строк, встановлений навчальним планом. Студенти, які не здали контрольної роботи, не допускаються до іспиту чи заліку.

Контрольна робота має бути підготовлена за допомогою комп'ютера, надрукована на принтері або написана власноручно. Забороняється вільне скорочення слів і фраз у тексті. Кожну сторінку роботи нумерують.

Контрольна робота оцінюється як „зарахована” або „не зарахована”. При задовільному виконанні контрольна робота буде зарахована. За наявності зауважень викладача студент доопрацьовує контрольну роботу з урахуванням зауважень і здає її до заочного відділення.

Література, необхідна для виконання контрольної роботи вказана при кінці методичних вказівок і при розгляді кожної теми.

## **ЗАВДАННЯ ДО КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

### **Варіант 1**

1. Характеристика комплексу послуг ЗРГ.
2. Послідовність та правила подачі холодних напоїв.
3. Визначити потребу в металевому посуді ресторану на 100 місць

### **Варіант 2**

1. Види торгівельних приміщень та їх характеристика
2. Способи подачі закусок і страв: в обнос (французький), у стіл (російський), попереднє перекладання закусок і страв в тарілки на підсобному столику (англійський).
3. Визначити потребу в фарфорово-фаянсовому посуді ресторану на 200 місць.

### **Варіант 3**

1. Характеристика буфетів: основного, кавового, буфету – хліборізки. Характеристика сервізної та інших підсобних приміщень. Організація роботи мийної столового посуду.
2. Обслуговування за типом «шведський стіл».
3. Визначити потребу в скляному посуді кафе на 75 місць.

### **Варіант 4**

1. Характеристика меблів та устаткування для торговельних приміщень: для приймання їжі, для зберігання і транспортування посуду, страв
2. Види розрахунків з споживачами в залежності від різних форм обслуговування
3. Скласти акт на бій, лом і втрату столового посуду та приборів.

### **Варіант 5**

1. Асортимент та характеристика порцеляно - фаянсового посуду:.
2. Види споживчого попиту, методи їх вивчення
3. Визначити потребу в столових приборах закусочної на 75 місць.

### **Варіант 6**

1. Асортимент та характеристика гончарного посуду
2. Реклама і її організація в закладах ресторанного господарства.
3. Зобразити графічно сервіровку столу до сніданку, обіду, вечері.

### **Варіант 7**

1. Асортимент та характеристика металевого посуду
2. Характеристика рекламних засобів.
3. Скласти меню трьох варіантів комплексного обіду.

### **Варіант 8**

1. Асортимент та характеристика скляного посуду для ресторанів
2. Призначення і види банкетів та прийомів.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: кава на молоці по-варшавські, масло вершкове, суп-пюре з цвітної капусти з грінками, ікра паюсна, полуниця з молоком, рагу з баранини, сьомга з лимоном, жульєн з дичини, осетрина заливна з соусом хрін.

### **Варіант 9**

1. Асортимент та характеристика дерев'яного посуду та наборів. для підприємств ресторанного господарства.
2. Порядок прийому та оформлення замовлення на обслуговування банкету, складання меню.
3. Зобразити графічно сервіровку столу до банкету – чай.

### **Варіант 10**

1. Характеристика посуду і наборів з полімерних матеріалів, фольги та паперу.
2. Підготовка до проведення банкету. Вибір методів обслуговування.
3. Зобразити графічно сервіровку столу до банкету з повним обслуговування офіціантами.

### **Варіант 11**

1. Характеристика столової білизни.
2. Роль метрдотеля в організації та обслуговуванні банкетів..
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: котлета по-київські, салат рибний, солянка збірна м'ясна, яблука в сиропі, ікра кетова, огірки свіжі, раки варені, чай з медом.

### **Варіант 12**

1. Меню та преїскуранти їх види, характеристика, призначення.
2. Особливості організації та проведення банкетів: з повним обслуговуванням офіціантами
3. Зобразити графічно сервіровку новорічного столу.

### **Варіант 13**

1. Заходи по поліпшенню організації праці в торгівельних залах ЗРГ.
2. Особливості організації та проведення банкетів: з частковим обслуговуванням офіціантами.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: краби зі сметаною, асорті м'ясне, апельсини, салат столичний, суп-пюре з бобових, сир російський, бефстроганов, лососина з лимоном, кава-глясе.

#### **Варіант 14**

1. Методи організації роботи офіціантів:індивідуальний і бригадний. Переваги та недоліки..
2. Особливості організації та проведення банкету - фуршет.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: валовини з салатом, суп-пюре з птиці, ікра паюсна, кокіль з курки, масло вершкове, кава по-східному.

#### **Варіант 15**

1. Міжнародні системи організації праці офіціантів: віденська (обслуговування двома офіціантами) і французька(шеф - де - ранг).
2. Особливості організації та проведення банкету-коктейль.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: масло вершкове, кава по-східному, суп-пюре з птиці з грінками, ікра паюсна, зрази донські, виноград, млинці з сьомгою.

#### **Варіант 16**

1. Графіки роботи офіціантів: двобригадний,ступінчастий, сумарного обліку робочого часу.
2. Особливості організації та проведення банкету – чай.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: кава по-варшавські, оселедець з гарніром, суп-пюре з моркви з грінками, риба запечена з картоплею по – російському, кокіль з судака, мус журавлиний, огірки свіжі, кавун.

#### **Варіант 17**

1. Кваліфікаційна характеристика метрдотеля, адміністратора залу.
2. Особливості організації та проведення весільного банкету.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: кошики з салатом, оселедець по-російські, борщок з гострими грінками, паштет з дичини, мідії запечені в раковинах, осетрина фрі, салат з фруктів, кава глясе.

#### **Варіант 18**

1. Вимоги до професійної підготовки офіціантів, барменів
2. Особливості організації та проведення новорічного банкету.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню:валовини з сьомгою, краби заливні, яєчня глазунья, піджарка з риби, груші в сиропі, шоколад гарячий, бульйон з курки.

### **Варіант 19**

1. Підготовка торгових приміщень до обслуговування
2. Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: валовини з салатом, салат столичний, борщ холодний, антрекот з яйцем, чорнослив з вершками, чай з вершками, кокот з птиці.

### **Варіант 20**

1. Підготовка посуду, приборів, столової білизни до обслуговування.
2. Правила подавання аперитивів.
3. Встановити черговість подачі, підібрати посуд і прибори до меню: котлета відбивна, ананас свіжий, яблука в слойці, чай з лимоном, солянка грибна, овочі натуральні, риба припущена в молоці.

### **Варіант 21**

1. Класифікація методів і форм обслуговування
2. Правила підбору та подачі напоїв до страв
3. Підібрати для ресторану на 300 місць необхідні меблі і визначити їх кількість.

### **Варіант 22**

1. Організація обслуговування за місцем роботи
2. Класифікаційна характеристика сомельє
3. Визначити кількість офіціантів для обслуговування весільного банкету на 250 осіб.

### **Варіант 23**

1. Організація обслуговування за місцем навчання
2. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.
3. Визначити порядок виконання робіт офіціантами під час підготовки і проведення банкету - фуршет.

### **Варіант 24**

1. Основні правила обслуговування гостей в ЗРГ
2. Організація кейтерингового обслуговування
3. Визначити порядок виконання робіт офіціантами під час підготовки і проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами.

### **Варіант 25**

1. Послідовність та правила подачі холодних страв і закусок;.
2. Обслуговування учасників з'їздів, конференцій, культурних, громадських та спортивних заходів.

3. Визначити кількість столів для проведення банкету на 60 гостей з нагоди дня народження.

#### **Варіант 26**

1. Послідовність та правила подачі гарячих закусок;
2. Види меню, їх характеристика і порядок розроблення.
3. Скласти меню скомплектованого сніданку.

#### **Варіант 27**

1. Послідовність та правила подачі супів;
2. Особливості розробки денної виробничої програми для різних закладів харчування.
3. Розрахувати довжину і ширину банкетної скатертини, якщо загальна довжина банкетного столу складає 12 м. Визначити кількість скатертин.

#### **Варіант 28**

1. Послідовність та правила подачі других страв.
2. Обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.
3. Зобразити графічно сервіровку стола з чотирьох страв: холодна закуска з риби, холодна закуска з м'яса, рибна страва, м'ясна страва, морозиво.

#### **Варіант 29**

1. Послідовність та правила подачі солодких страв.
2. Обслуговування на залізничному транспорті: організація харчування пасажирів на залізничних вокзалах і у дорозі.
3. Визначити предмети сервіровки та їх кількість для проведення весільного банкету на 60 гостей.

#### **Варіант 30**

1. Послідовність та правила подачі гарячих напоїв;
2. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті
3. Скласти меню для закусочної «Варенична».



## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Базова:

1. Архіпов В.В., В.А. Русавська Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства . - К. Центр учбової літератури, 2009
2. Мостова Л.М., О.В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К. Ліра - К, 2010.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства: Підручник, - К.: НТЕУ, 2005.
4. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. - Львів: Афіша, 2010.

### Допоміжна:

1. В.В.Архипов, В.Г. Крючкова « Организация работы сомелье».- К. : Центр навчальної літератури, 2009.
2. Безупречный сервис/ Кулинарный институт Америки. - М.: ЗАО «Издательский дом. Рестораны ведомости», 2005.
3. Котова М.А. Обслуживание по протоколу.- М.:Вече, 2007.
4. Г.В.Лавренова, В.К.Лавренов «Энциклопедия напитков».- Д.: «Издательство Сталкер», 2003.
5. Патти Д.Шок, Джон Т. Боуэн, Джон М. Стефанелли . Маркетинг в ресторанном бизнесе. - М.: ЗАО «Издательский дом. Рестораны ведомости», 2005.
6. Рабе Б. Искусство сервировки. - М.: АСТ - Астрель, 2001.
7. Ридель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания. – Ростов-на-Дону «Феникс», 2002. –352
8. Сербин И.В. Профессиональная сервировка. Модные тенденции.- М.: ЗАО «Издательский дом. Рестораны ведомости», 2004.
9. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов – барменов. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.

## **Інформаційні ресурси**

1. [http:// www. bri. Ru](http://www.bri.Ru)
2. <http:// www. chicken. kiev. ua;>
3. <http:// www. restaurator. Ru>
4. <http:// www. ukrbiz. net;>
5. <http:// www. figaro. ru;>
6. <http:// www. pantagruel. com. ua;>
7. <http:// www. torg. spb. ru;>
8. <http:// www. pressa. spb. ru;>
9. <http:// www. cascade-events. ru.>