

Міністерство освіти і науки України  
Львівський національний університет імені Івана Франка

Марія Філь, Оксана Гаталяк

## **ОГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА КЕЙТЕРИНГ**

Методичні вказівки для виконання практичних, лабораторних робіт  
студентів першого (бакалаврського) рівня  
спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»  
денної та заочної форм навчання



Львів 2026

*Рекомендовано до друку Вченою радою географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка  
(протокол №1 від 26. 01. 2026 р.)*

Філь М. І., Гаталяк О. М. Організація ресторанного господарства та кейтеринг. Методичні вказівки для виконання практичних, лабораторних робіт студентів першого (бакалаврського) рівня спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» денної та заочної форм навчання. Львів: ЛНУ ім. Ів. Франка, 2026. 61 с.

Методичні вказівки містять короткий опис курсу, рекомендовану літературу, систему оцінювання знань студентів, тематику та завдання практичних робіт, питання для самоконтролю з курсу.

Для студентів вищих навчальних закладів спеціальності «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» усіх форм навчання.

© Оксана ГАТАЛЯК  
©Марія ФІЛЬ, 2026

## ЗМІСТ

	стор.
Передмова	4
Короткий опис курсу	5
Методи контролю. Критерії оцінювання	7
<b>Практичні заняття</b>	8
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства, та їх складова індустрії гостинності	8
Тема 2. Класифікації та характеристика закладів ресторанного господарства	10
Тема 3. Послуги ресторанного господарства, їх класифікації та моделювання умов їх надання	12
Тема 4. Організаційно-правові форми організації та науково-технічний прогрес у ресторанному господарстві	14
Тема 5. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	16
Тема 6. Організація постачання у закладах ресторанного господарства	18
Тема 7. Організація складського і тарного господарства	21
Тема 8. Основні групи приміщень, структури закладу ресторанного господарства та вимоги до їх компонування	23
Тема 9. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	25
<b>Лабораторні заняття</b>	28
Тема 10. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ	28
Тема 11. Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни	32
Тема 12. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ	35
Тема 13. Підготування до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	38
Тема 14. Принципи організації обслуговування відвідувачів у ресторані	41
Тема 15. Обслуговування, правила подавання страв і напоїв	43
Тема 16. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	47
Тема 17. Історія та поняття розвитку кейтерингу	50
Тема 18. Види кейтерингу	51
Тема 19. Основні критерії ефективного кейтерингу	53
Тема 20. Послуги при виїзному та розізному кейтерингу	56
Тема 21. Переваги та недоліки кейтерингового обслуговування	58
Тема 22. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування	60

## ПЕРЕДМОВА

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства та кейтеринг» викладається для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг». Вона входить до групи нормативних навчальних дисциплін циклу професійної і практичної підготовки, які розроблені на кафедрі туризму Львівського національного університету імені Івана Франка.

Курс спрямований на формування системного розуміння організаційних, технологічних та управлінських аспектів функціонування закладів ресторанного господарства, розвитку практичних навичок планування та організації обслуговування клієнтів, а також ефективного використання матеріально-технічної бази.

Методичні вказівки до курсу розроблені відповідно до сучасних стандартів освіти та включають практичні та лабораторні заняття, рекомендовану літературу, а також контрольні питання для самооцінювання. Практична спрямованість дисципліни забезпечує набуття студентами компетентностей, необхідних для роботи в умовах сучасного ресторанного та кейтерингового бізнесу, а також забезпечення високих стандартів сервісу та безпеки.

## КОРОТКИЙ ОПИС КУРСУ

Дисципліна «Організація ресторанного господарства та кейтеринг» є нормативною дисципліною за спеціальністю J «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг», для освітньої програми бакалавр, в обсязі 6 кредитів (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).

*Денна форма навчання.* Загальний обсяг 180 годин, з яких:

128 години аудиторних занять: 64 годин лекцій, 32 годин практичних занять; 32 лабораторних, 52 години самостійної роботи.

*Заочна форма навчання :* Загальний обсяг 180 годин, з яких:

40 години аудиторних занять: 20 годин лекцій, 10 годин практичних занять; 10 годин лабораторних; 140 години самостійної роботи.

**Метою викладання навчальної дисципліни** «Організація ресторанного господарства та кейтеринг» є формування у студентів – майбутніх фахівців ресторанного господарства, узагальнюючого розуміння організації ресторанного господарства на світовому, національному та виробничому рівнях.

**Основні цілі курсу** «Організація ресторанного господарства та кейтеринг» є: ознайомити майбутніх фахівців ресторанного господарства, апаратом ресторанного господарства і забезпечити його засвоєння студентами; сформувати у студентів систему знань у сфері теоретичних, методичних основ діяльності та у діяльності ресторанного господарства; забезпечити вироблення вмінь та навичок впровадження і використання виробничих особливостей діяльності в практиці роботи підприємства ресторанної сфери; забезпечити зацікавленість студентів в активній навчальній та науково-дослідній роботі.

Вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства та кейтеринг» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких: *загальні компетентності:* ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:* СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Студент повинен показати такі результати навчання: РН02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та

ресторанного бізнесу. РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

## МЕТОДИ КОНТРОЛЮ. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

1. *Поточний* – здійснюється на практичних та лабораторних заняттях. За змістом він включає перевірку розуміння та запам'ятовування студентами навчального матеріалу, який охоплюється темою лекційного та практичного, лабораторного заняття, умінь самостійно опрацьовувати нормативно-правові акти, навчально-методичну літературу, здатність осмислити зміст теми, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал, а також завдань самостійної роботи;

2. *Підсумковий* – здійснюється у формі письмової комплексної контрольної роботи, яка охоплює матеріал тем модуля. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів протягом тижня після його проведення.

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.

Для *заліку* накопичувальні бали за семестр - (100)

Практичні та самостійні роботи: 82 %

Модульні контрольні роботи : 18 %

Бали нараховуються за наступним співвідношенням для *іспиту*.  
лабораторні; самостійні заняття: 32 % семестрової оцінки: максимальна кількість балів 32.

Контрольні заміри (модулі): 16 % семестрової оцінки,  
максимальна кількість балів 16.

Додаткові: 2 бали

іспит: максимальна кількість балів 50

Підсумкова максимальна кількість балів 100

### Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
81-89	<b>B</b>	добре	
71-80	<b>C</b>		
61-70	<b>D</b>	задовільно	
51-60	<b>E</b>		
21-50	<b>FX</b>	незадовільно	не зараховано
0-20	<b>F</b>	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

## ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

### Тема: Історія розвитку закладів ресторанного господарства, та їх складова індустрії гостинності (2 год.)

#### Практичне заняття

**Мета заняття** – закріпити та поглибити знання здобувачів освіти (далі – студентів) щодо історичних етапів розвитку закладів ресторанного господарства; сформувати вміння аналізувати та порівнювати особливості функціонування ресторанних закладів у різні історичні періоди, визначати характерні види діяльності та послуг; розвинути навички роботи з навчальною інформацією, узагальнення результатів дослідження у табличній формі та аргументованого обговорення сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства у світі й Україні.

#### Питання до обговорення:

1. Історичні періоди розвитку ресторанного господарства
  - 1.1. Стародавній світ
  - 1.2. Середньовіччя
  - 1.3. Новий час
2. Становлення ресторанного бізнесу в Україні
3. Розвиток кулінарного мистецтва.
3. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні.
  - 3.1. Тенденції розвитку ресторанного господарства у світі.
  - 3.2. Сучасний розвиток закладів ресторанного господарства України.
  - 3.3. Заклади ресторанного господарства України в умовах пандемії коронавірусу.
  - 3.4. Заклади ресторанного господарства України в умовах війни.

#### Практичні завдання

##### *1. Кейсові завдання.*

*Кейс 1. Заклади харчування Стародавнього світу.* Уявіть, що ви – дослідник історії ресторанного господарства. Вам необхідно підготувати аналітичну довідку для музейної експозиції про заклади харчування Стародавнього світу (Стародавній Єгипет, Греція, Рим).

Завдання. Визначте основні види закладів харчування того періоду. Охарактеризуйте основну діяльність і перелік послуг. Порівняйте їх із сучасними ресторанами. Заповніть відповідний рядок таблиці в завданні 2.

*Кейс 2. Середньовічна корчма: заклад харчування чи соціальний центр?* Миська рада Львова планує відтворити історичну корчму як туристичний об'єкт.

Завдання. Проаналізуйте роль корчм, трактирів і заїжджих дворів у Середньовіччі. Визначте їхні ключові функції (харчування, проживання,

торгівля, комунікація). Запропонуйте перелік послуг, які доцільно представити в історичній реконструкції. Заповніть таблицю для середньовічного періоду.

*Кейс 3. Новий час. Виникнення ресторану як окремого виду закладу.* Ви – консультант для освітнього проєкту про становлення ресторанного бізнесу у Франції XVIII–XIX ст.

Завдання. Дослідіть причини виникнення перших ресторанів у Новий час. Визначте, чим ресторани відрізнялися від трактирів і кав'ярень. Охарактеризуйте нові види послуг і формат обслуговування. Заповніть таблицю для періоду Нового часу.

*Кейс 4. Сучасні тенденції ресторанного господарства: світ і Україна.* Ресторанний стартап планує вийти на ринок України після 2020 року.

Завдання. Проаналізуйте сучасні світові тенденції розвитку ресторанного господарства. Визначте специфіку розвитку українських закладів. Оцініть вплив пандемії COVID-19 на види послуг та формати закладів. Оцініть зміни в ресторанному господарстві України під час війни. Заповніть таблицю для сучасного періоду.

Завдання 2. Проаналізуйте історичні періоди розвитку ресторанного господарства. За результатами досліджень заповніть таблицю.

Таблиця

Розвиток закладів ресторанного господарства

Хронологія	Види закладів	Основна діяльність	Види послуг

У висновках зазначте, які риси сучасного ресторану вже існували у Стародавньому світі? Чому корчми відігравали важливу роль у розвитку міст? Які соціально-економічні зміни сприяли розвитку ресторанів? Як історичний досвід допомагає адаптуватися до криз?

### Рекомендована література:

1. Гаталяк О., Філь М. Підприємства ресторанного господарства України в умовах пандемії коронавірусу та прогнози на майбутнє. Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід. *Матеріали XIV Міжнародної наукової конференції*. Львів, 2020. С. 78 – 81.

2. Давидова О. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. 2021. С. 25-27. URL: <https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1110/1074>

3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

4. Мальська М. П., Гаталяк О. М. Конкурентні переваги підприємств у ресторанному господарстві. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми,*

*інновації: тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 8-9 квіт., 2021 р.* Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 334 – 337.

5. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. – 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

6. Роїк О. Р., Маліш В. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 66. С. 77– 82. URL: [http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/66\\_2022/16.pdf](http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/66_2022/16.pdf).

### **Питання для самоперевірки**

1. Які чинники впливали на виникнення та розвиток закладів ресторанного господарства в різні історичні періоди?

2. Які форми організації харчування існували в Стародавньому Єгипті, Греції та Римі?

3. Яку роль відігравали монастирі та гільдії у розвитку кулінарних традицій?

4. Яку роль відігравали корчми, шинки та трактири в українській гастрономічній культурі?

5. Як еволюція кулінарного мистецтва впливала на формування типів закладів ресторанного господарства?

6. Які національні кухні мали найбільший вплив на світовий ресторанний бізнес?

7. Які основні історичні періоди розвитку закладів ресторанного господарства виділяють у світі?

8. Як пандемія COVID-19 вплинула на діяльність закладів ресторанного господарства?

9. Які нові формати та види послуг з'явилися в період пандемії?

10. Як історичний досвід може бути використаний у сучасній практиці ресторанного бізнесу?

11. Який вплив війни на розвиток закладів ресторанного господарства України?

### **Тема 2. Класифікації та характеристика закладів ресторанного господарства (4 год.)**

#### **Практичне заняття**

***Мета заняття** – сформуванати у студентів здатність ідентифікувати та класифікувати підприємства харчування за основними ознаками, аналізувати нормативні документи ресторанного господарства та порівнювати національні й міжнародні підходи до класифікації закладів харчування.*

#### ***Практичні завдання***

***Завдання 1.** Використовуючи матеріали лекцій, запишіть в зошит та вивчіть такі поняття: ресторанне господарство, заклад ресторанного*

господарства, підприємство ресторанного господарства, тип підприємства ресторанного господарства, клас закладу, ресторан, кафе, бар, буфет, закусочна, їдальня, кав'ярня, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня.

*Завдання 2.* Використовуючи матеріали лекцій та підручників складіть схему «Класифікація підприємств харчування» за такими ознаками:

- характером торгово-виробничої діяльності;
  - місцем розташування;
  - контингентом гостей;
  - асортиментом продукції;
  - місткістю;
  - часом функціонування;
  - формою обслуговування;
  - рівнем обслуговування.
- Зробіть письмові висновки.

*Завдання 3.* Письмово проаналізуйте нормативні документи в ресторанному господарстві, які регламентують основні визначення, підходи до класифікації, основні та відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства (ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»; ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення»).

Запишіть основні терміни та визначення, що застосовуються в ресторанному господарстві; підходи до класифікації закладів ресторанного господарства; спільні та відмінні вимоги до різних типів і класів закладів (ресторани, кафе, бари, їдальні тощо).

Визначте, які положення нормативних документів взаємопов'язані та доповнюють один одного. Сформулюйте висновки щодо значення нормативно-правового регулювання для функціонування ресторанного бізнесу в Україні.

*Завдання 4.* Поясніть у вигляді доповіді/ презентації сутність класифікації за «Michelin», «Le Pudlo», «Zagat Survey».

#### **Рекомендована література:**

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація «ДСТУ 4281:2004»  
URL: [https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)
2. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
3. Каталог нормативних документів України. URL: <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php>
4. Кукліна Т. С., Сердюк О. М., Ткач В. О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. Запоріжжя: Просвіта, 2011. 132 с.

5. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л.І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г.І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

6. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. – 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. Що розуміють під поняттям ресторанне господарство?
2. Що таке тип підприємства ресторанного господарства?
3. Яке значення має клас закладу та за якими критеріями він визначається?
4. Які основні завдання виконує класифікація підприємств харчування?
5. Чому нормативні документи є важливими для класифікації підприємств харчування?
6. Яке призначення ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»?
7. Яке практичне значення міжнародних рейтингів для ресторанного бізнесу?

### **Тема 3. Послуги ресторанного господарства, їх класифікації та моделювання умов їх надання (2 год.)**

#### **Практичне заняття**

***Мета заняття** – сформуванати у студентів цілісне уявлення про сутність і різновиди послуг ресторанного господарства, їх класифікацію та особливості надання в закладах різного типу; розвинути вміння аналізувати склад основних і додаткових послуг, визначати чинники, що впливають на їх формування, а також оцінювати відповідність послуг установленим вимогам якості та обслуговування.*

#### **Питання до обговорення:**

1. Характеристика послуг харчування різних типів закладів ресторанного господарства.
2. Характеристика послуг з виготовлення кулінарної продукції, кондитерських і булочних виробів, інших видів продукції закладами ресторанного господарства.
3. Характеристика послуг з організації споживання й обслуговування закладами ресторанного господарства.
4. Характеристика послуг з реалізації кулінарної продукції й кондитерських виробів.

5. Характеристика послуг з організації дозвілля.
6. Інформаційно-консультативні послуги закладів ресторанного господарства.
7. Фактори, що визначають набір основних та додаткових послуг, що надаються закладом ресторанного господарства.
8. Вимоги до послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
9. Сучасні формати у ресторанному бізнесі.

### Практичні завдання

Письмово проаналізуйте послуги закладів ресторанного господарства різного типу. Оформіть завдання у вигляді таблиці.

Таблиця

Послуги закладів ресторанного господарства

Види послуг	Тип закладу ресторанного господарства	Характеристика послуг	Приклади закладів ресторанного господарства
Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів			
Послуги з реалізації продукції			
Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів			
Інформаційно-консультативні послуги			
Послуги з організації дозвілля			
Інші додаткові послуги			

### Рекомендована література:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>
2. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24

3. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г.І. Полтава: ФОП Мірошниченко А. В., 2025. 379 с. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>

4. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. – 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

### Питання для самоперевірки

1. Які послуги належать до основних, а які — до додаткових у закладах ресторанного господарства?

2. Чим відрізняється набір послуг у ресторані, кафе, барі, їдальні та закладі швидкого обслуговування?

3. Які інформаційно-консультативні послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?

4. Які основні вимоги висуваються до якості послуг ресторанного господарства?

5. Які додаткові послуги можуть підвищувати рівень сервісу та лояльність клієнтів?

6. Яким чином можна оцінити ефективність надання послуг у закладі ресторанного господарства?

## Тема 4. Організаційно-правові форми організації та науково-технічний прогрес у ресторанному господарстві (4 год.)

### Практичне заняття

*Мета заняття – сформулювати у студентів знання про організаційно-правові форми діяльності підприємств ресторанного господарства та нормативно-правові засади їх функціонування, а також розкрити роль науково-технічного прогресу й інновацій у підвищенні ефективності роботи закладів ресторанного господарства.*

### Питання до обговорення:

1. Нормативна база організації підприємств ресторанного господарства України.

2. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства.
3. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.
4. Основні напрями науково-технічного процесу в ресторанному господарстві.
5. Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу
6. Основні напрями наукової організації праці в ресторанному господарстві
7. Інноваційні процеси на підприємствах ресторанного господарства

### **Кейсові завдання**

*Кейс 1.* Вибір організаційно-правової форми ресторану

Група підприємців планує відкрити заклад ресторанного господарства у форматі сімейного ресторану з авторською кухнею. Перед ними стоїть вибір організаційно-правової форми діяльності.

Завдання. Проаналізуйте можливі організаційно-правові форми (ФОП, ТОВ, ПП тощо). Визначте переваги та недоліки кожної форми для даного типу закладу. Обґрунтуйте оптимальний вибір з урахуванням:

- а) відповідальності власників;
- б) податкового навантаження;
- в) можливостей масштабування бізнесу.

Складіть коротку рекомендацію для засновників.

*Кейс 2.* Ресторан впровадив електронне меню з QR-кодами, онлайн-замовлення та автоматизовану систему управління складом.

Завдання. Визначте, які напрями НТП реалізовані. Оцініть вплив цих рішень на якість обслуговування та конкурентоспроможність закладу. Запропонуйте ще 1–2 інновації для розвитку цього ресторану.

### **Рекомендована література:**

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>
2. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
3. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.
4. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 448 с.
5. Свідло К. В., Соколенко А. С., Писаревський М. І. Інноваційні ресторани технології: конспект лекцій. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022. 151 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. Які основні нормативно-правові акти регулюють діяльність підприємств ресторанного господарства в Україні?

2. Що розуміють під організаційно-правовою формою підприємства ресторанного господарства?
2. Які організаційно-правові форми найчастіше використовуються у ресторанному бізнесі та чому?
4. У чому полягають переваги та недоліки діяльності ресторану як фізичної особи-підприємця та юридичної особи?
5. Назвіть основні напрями науково-технічного прогресу в ресторанному господарстві.
6. Які сучасні технології використовуються у виробничих і сервісних процесах ресторанних закладів?
7. Як науково-технічний прогрес впливає на продуктивність праці та якість обслуговування споживачів?
8. У чому полягає сутність наукової організації праці в ресторанному господарстві?
9. Що розуміють під інноваційними процесами у ресторанному господарстві?
10. Які види інновацій (технологічні, організаційні, управлінські, сервісні) впроваджуються в сучасних ресторанах?

## **Тема 5. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства (4 год.)**

### **Практичне заняття**

***Мета заняття** – сформувати цілісне уявлення про сутність, завдання та напрями раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства, розкрити роль нормування праці та ефективного використання робочого часу, а також набути практичних навичок розроблення графіків виходу на роботу й визначення чисельності виробничого персоналу відповідно до вимог нормативних документів*

#### **Питання до обговорення:**

1. Зміст і завдання раціональної організації праці.
2. Основні напрями організації праці на виробництві.
3. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.
4. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу».
5. Завдання нормування праці. Норми праці.
6. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.
7. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.

#### **Практичні завдання**

*Завдання 1.* Складіть лінійний ступінчатий графік виходу на роботу працівників шкільної їдальні, якщо відомо, що торговий зал їдальні працює з 9.00 до 16.00 год., обідня перерва у працівників складає 1 год. В їдальні працює три кухарі і один кухонний працівник. Кухарі починають роботу о 7.00, а закінчують о 16.00. Кухонний працівник починає працювати о 8.00, а закінчує о 17.00. Субота та неділя вихідні дні.

Лінійний графік передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва. Цей графік застосовується у разі, якщо обсяг роботи повністю виконується за 7 – 8 годин, завантаження працівників рівномірне протягом зміни. Перевага цього графіка в тому, що забезпечується відповідальність працівників за виконання виробничої програми. Але при тривалому режимі роботи торговельного залу використання лінійного графіка є недоцільним. Такий графік найбільше підходить працівникам кухні шкільних їдалень, овочевого чи м'ясо-рибного цеху ресторанів.

Визначіть тривалість робочого дня кожного працівника з урахуванням перерви. Побудуйте лінійний ступінчатий графік виходу на роботу у вигляді таблиці або часової шкали. Позначте початок і кінець роботи, обідню перерву, вихідні дні.

*Завдання 2.* Визначіть чисельність виробничого персоналу на основі таких умов: кількість відвідувачів їдальні – 180 осіб на день; середня норма виробітку кухаря – 60 обідів за зміну; режим роботи їдальні – 7 годин.

Визначте: необхідну чисельність кухарів; відповідність фактичної чисельності персоналу нормативним вимогам; можливі наслідки недостатньої або надлишкової чисельності працівників.

Використайте норму виробітку для розрахунків.

*Завдання 3.* Кейс. У виробничому цеху ресторану відсутнє зонування робочих місць, порушується послідовність технологічного процесу, працівники не дотримуються правил особистої гігієни.

Завдання. Визначте, які вимоги до виробничого процесу порушено. Запропонуйте комплекс заходів для усунення виявлених недоліків. Обґрунтуйте важливість дотримання цих вимог.

### **Рекомендована література:**

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>

2. Євлаш В. В., Головка М. П., О. П. Прісс, М. Л. Серик, Б. О. Старостенко, Л. В. Газзаві-Рогозіна. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2020. 246 с.

3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.

4. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. – 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

5. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 448 с.

6. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л.І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г.І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. У чому полягає сутність раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства?

2. Яку роль відіграє раціональна організація праці у підвищенні продуктивності та якості обслуговування споживачів?

3. Які види графіків виходу на роботу застосовують у закладах ресторанного господарства? У чому їх відмінності?

4. У яких випадках доцільно використовувати лінійний ступінчатий графік роботи персоналу?

5. У чому полягає сутність нормування праці та яке його значення для ефективної діяльності закладу?

6. Які завдання вирішує нормування праці в ресторанному господарстві?

7. Що розуміють під нормами праці та які їх основні види?

8. У чому полягає відмінність між нормами виробітку та нормами часу?

9. Які вимоги необхідно враховувати при складанні графіків роботи з урахуванням обідньої перерви та вихідних днів?

## **Тема 6. Організація постачання у закладах ресторанного господарства (4 год.)**

### **Практичне заняття**

***Мета заняття** – сформувати практичні навички організації продовольчого постачання закладів ресторанного господарства, відбору постачальників та застосування логістичних підходів до управління матеріальними потоками.*

### **Питання до обговорення:**

1. Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства.

2. Види та джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.

3. Основні принципи та технологічний процес руху товарів в закладах ресторанного господарства.

4. Критерії відбору постачальників.

5. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками. Метод ABC класифікації постачальників.

### **Практичні завдання:**

*Завдання 1.* Організуйте продовольче постачання і підберіть постачальників для закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Врахуйте джерела постачання, договірні зв'язки з постачальниками; форми і способи постачання сировини і товарів; організація продовольчого постачання.

Для виконання практичної частини виберіть варіант завдання з таблиці

### Варіанти завдань

№ варіанту	Завдання
1.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для дитячого кафе «Малюк»
2.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для студентської їдальні
3.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану при готелі
4.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану італійської кухні «Антоніо»
5.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану української кухні «Сім поросят»
6.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе-кондитерської «Вероніка»
7.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану японської кухні «Япона Хата»
8.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану китайської кухні «Пекін»
9.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для загальнодоступної їдальні
10.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для пивного пабу
11.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кулінарної студії «Крива липа»
12.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану грузинської кухні «Кавказ»

13.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану вірменської кухні «Єрван»
14.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для молодіжного кафе «Молодо зелено»
15.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану європейської кухні «Босфор»
16.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану французької кухні «Танте Софі»
17.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану італійської кухні «Вапіано»
18.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану німецької кухні «Кнайпа Курнаха»
19.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану тайської кухні «Тікітай»
20.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе при бізнес-центрі
21.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе-бургерної «Цукор»
22.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану американської кухні
23.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу швидкого харчування
24.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для млинцевої
25.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для чебуречної
26.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану єврейської кухні «Цимес»
27.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для піцерії
28.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для рибного ресторану
29.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для м'ясного ресторану
30.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для вегетаріанського ресторану

*Завдання 2. Кейсові завдання.*

*А. Вибір джерел постачання.*

Ресторан середнього цінового сегмента спеціалізується на європейській кухні. Основна сировина (м'ясо, молочні продукти, овочі) закуповується у трьох

постачальників. Один з них пропонує найнижчі ціни, але часто порушує терміни поставки. Інший – забезпечує стабільну якість, проте працює лише за передплатою. Третій – місцевий фермер, який постачає обмежені обсяги сезонної продукції.

Завдання: проаналізуйте доцільність співпраці з кожним постачальником. Обґрунтуйте оптимальну модель продовольчого постачання для ресторану. Запропонуйте рішення щодо мінімізації ризиків перебоїв у постачанні.

*Б. Форс-мажор у системі постачання.*

Через перебої в логістиці один з ключових постачальників не може виконати договірні зобов'язання протягом двох тижнів.

Завдання: оцініть можливі наслідки для діяльності ресторану. Запропонуйте альтернативні джерела постачання. Розробіть антикризові заходи для забезпечення безперебійної роботи закладу.

### **Рекомендована література:**

1. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Київ: Вища школа, 2008. 346 с.

2. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. – 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

3. Євлаш В. В., Головка М. П., О. П. Прісс, М. Л. Серик, Б. О. Старостенко, Л. В. Газзаві-Рогозіна. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2020. 246 с.

4. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. Полтава: ФОП Мірошниченко А. В., 2025. 379 с.

5. Технологічне устаткування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / О. М. Дудник, Л. С. Головка. Київ: Кондор, 2020. 356 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. У чому полягає сутність організації продовольчого постачання закладів ресторанного господарства?
2. Які фактори впливають на вибір системи постачання ресторанного закладу?
3. Назвіть та охарактеризуйте основні джерела постачання продовольчої сировини і товарів.
4. У чому полягають переваги та недоліки централізованого і децентралізованого постачання?
5. Як результати ABC-аналізу впливають на прийняття управлінських рішень у сфері постачання?
6. Які ризики можуть виникати в процесі продовольчого постачання та як їх мінімізувати?

## Тема 7. Організація складського і тарного господарства (4 год.)

### Практичне заняття

*Мета заняття – формування системного уявлення про організацію складського і тарного господарства на підприємствах ресторанного господарства, включно з призначенням, оснащенням та компонуванням складських приміщень, правилами зберігання сировини та продуктів, а також розвиток практичних навичок класифікації і розміщення товарів у відповідних складських приміщеннях з урахуванням температурного і вологісного режимів.*

### Питання до обговорення:

1. Призначення складських приміщень. Послідовність складських операцій.
2. Склад та оснащення складських приміщень.
3. Організація складських приміщень: вимоги до приміщень, компонування, оснащення і устаткування.
4. Вимоги до складських приміщень щодо зберігання продуктів.
5. Основні способи зберігання і укладання сировини та продуктів.
6. Відпуск продуктів.
7. Поняття про тару, її види та вимоги щодо її застосування.
8. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика

### Практичні завдання

*Завдання 1.* Запишіть і вивчіть: складське господарство, товарні втрати, нормовані втрати, ненормовані втрати, тара.

*Завдання 2.* Розподіліть сировину і продовольчі товари по складських приміщеннях з зазначенням відповідної температури і вологості. Дані розрахунків занести до таблиці.

Таблиця

Групування сировини і продовольчих товарів по складських приміщеннях

Найменування сировини і напівфабрикатів	Вид складського приміщення	Температура, о С	Відносна вологість, %
---	----------------------------	------------------	-----------------------

1. М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти та напівфабрикати			
2. Риба, рибопродукти			
3. Молочно-жирові продукти, гастрономія, яйця			
4. Овочі свіжі, консервовані, солоні, квашені			
5. Фрукти, ягоди, зелень, напої			
6. Крупи, макаронні вироби, борошно, цукор, сіль, спеції, кава, чай, олія			
7. Винно-горілчані вироби			

### Рекомендована література:

1. Карінцева О. Логістика: основи теорії та практики. Суми: Сумський державний університет, 2023. 180 с.

2. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сеногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сеногонова Г. І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

3. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

### Питання для самоперевірки

1. Які основні функції виконують складські приміщення у технологічному процесі руху товарів?

2. Назвіть і охарактеризуйте основні етапи складських операцій від приймання товарів до їх відпуску у виробництво.

3. Яке обладнання та інвентар є обов'язковими для складських приміщень різного призначення?

4. Які види тари використовуються у ресторанному господарстві та за якими ознаками вони класифікуються?

### Тема 8. Основні групи приміщень, структури закладу ресторанного господарства та вимоги до їх компонування (4 год.)

## Практичне заняття

**Мета заняття** – сформувати цілісне уявлення про структуру та основні групи приміщень закладу ресторанного господарства, їхнє функціональне призначення та вимоги до компоновання, а також розвинути практичні навички систематизації та характеристики цих приміщень у вигляді наочних схем і таблиць.

### Питання до обговорення:

1. Структура приміщень ресторанного господарства.
2. Характеристика вестибюльної групи приміщень.
3. Зали, їхні види та характеристика.
4. Характеристика підсобних приміщень.
5. Характеристика буфетів в ресторані.
6. Організація роботи в мийній столового посуду та сервізній.
7. Характеристика виробничих цехів.

### Практичні завдання:

**Завдання 1.** Охарактеризуйте основні приміщення закладу ресторанного господарства (вестибюль, гардероб, туалетна кімната, кімната для паління, зала, аванзал, касовий зал, роздавальна, мийна столового посуду, сервізна, приміщення для офіціантів, виробничі приміщення). Завдання виконайте у вигляді таблиці.

Таблиця

Характеристика основних приміщень закладу ресторанного господарства

Назва приміщення	Функціональне призначення	Основне обладнання та оснащення	Вимоги до планування і розміщення

### Рекомендована література:

1. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. – 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

2. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г.І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

3. Сучасне кухонне обладнання для закладів ресторанного господарства: практичний посібник / О. П. Лисенко. Харків: Фактор, 2023. 198 с.

### Питання для самоперевірки

1. Які основні групи приміщень виділяють у закладах ресторанного господарства?
2. Яке функціональне призначення вестибюльної групи приміщень?
3. Чим відрізняється основна зала від аванзалу та банкетної зали?
4. Які основні вимоги висуваються до планування залів?
5. Які приміщення належать до підсобних і яке їхнє призначення?
6. Яке місце буфетів у структурі закладу ресторанного господарства?
7. Які основні вимоги до організації мийної та сервізної?
8. Які виробничі цехи входять до складу ресторану?
9. Як забезпечується взаємозв'язок між виробничими та торговельними приміщеннями?
10. Чому дотримання вимог до планування приміщень є важливим для якості обслуговування споживачів?

## **Тема 9. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства (4 год.)**

### Практичне заняття

***Мета заняття** – сформувати практичні та теоретичні навички організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, зокрема планування, структурування та оснащення заготівельних і доготовельних цехів відповідно до їхнього функціонального призначення, асортименту продукції та вимог до приміщень і обладнання.*

### **Практичні завдання:**

*Завдання 1.* Організуйте роботу заготівельних та доготовельних цехів закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

Таблиця

#### Варіанти завдань

№ варіанту	Завдання
1.	Організувати роботу доготовочного цеху дитячого кафе «Малюк»
2.	Організувати роботу овочевого цеху студентської їдальні
3.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху ресторану при готелі
4.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху ресторану італійської кухні «Валентино»
5.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану української кухні «Троє поросят»

6.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе-кондитерської «Вероніка»
7.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану японської кухні «Япона Хата»
8.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану китайської кухні «Пекін»
9.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху загальнодоступної їдальні
10.	Організувати роботу доготовочного цеху пивного пабу
11.	Організувати роботу м'ясного цеху кулінарної студії «Крива липа»
12.	Організувати роботу м'ясного цеху ресторану грузинської кухні «Кавказ»
13.	Організувати роботу овочевого та м'ясного цехів ресторану вірменської кухні «Єреван»
14.	Організувати роботу доготовочного цеху молодіжного кафе «Молодо зелено»
15.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану європейської кухні «Босфор»
16.	Організувати роботу овочевого та м'ясо-рибного цехів ресторану французької кухні «Танте Софі»
17.	Організувати роботу овочевого та рибного цехів ресторану італійської кухні «Вапіано»
18.	Організувати роботу м'ясного цеху ресторану німецької кухні «Кнайпа Курнаха»
19.	Організувати роботу рибного цеху ресторану тайської кухні «Тікітай»
20.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе при бізнес-центрі
21.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе-бургерної «Цукор»
22.	Організувати роботу доготовочного цеху ресторану американської кухні
23.	Організувати роботу доготовочного цеху закладу швидкого харчування
24.	Організувати роботу доготовочного цеху млинцевої
25.	Організувати роботу м'ясного цеху чебуречної
26.	Організувати роботу доготовочного цеху ресторану єврейської кухні «Єрусалим»
27.	Організувати роботу доготовочного цеху піцерії
28.	Організувати роботу рибного цеху рибного ресторану
29.	Організувати роботу м'ясного цеху м'ясного ресторану
30.	Організувати овочевого цеху вегетаріанського ресторану

*При виконанні зазначте:*

1. Функціональне призначення цеху
2. Режим роботи цеху
3. До якої групи приміщень належить

4. Вимоги до проектування
5. Можливий склад приміщень (при плануванні спеціалізованого цеху)
6. З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок
7. Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху
8. Технологічні зони та робочі місця
9. Необхідне обладнання

*Завдання 2.* Вивчіть особливості розрахунків площ виробничих приміщень закладів ресторанного господарства

Площа виробничого приміщення розраховується за площею розрахованого і підібраного обладнання та за коефіцієнтом використання площі приміщень.

Корисну площу розраховують як суму площ, яку займає обладнання:

$$S_{кор} = p_1S_1 + p_2S_2 + \dots + \sum pS$$

де  $p$  - кількість одиниць обладнання певного виду;

$S_{кор}$  - площа, яку займає одиниця обладнання,  $m^2$ .

Виходячи з корисної площі, визначають загальну площу виробничого приміщення:

де  $\eta$  - коефіцієнт використання площі.

Значення коефіцієнта для заготівельних цехів:

М'ясний - 0,35

Рибний - 0,35 - 0,4

Птиці і голини - 0,35 - 0,4

Обробки зелені - 0,4

*Завдання 3.* Розв'яжіть задачу. На підприємстві харчування планується організація м'ясного цеху. Розрахуйте площу виробничого приміщення для цього цеху.

Відомо:

Обладнання та його кількість: Пакувальна машина – 2 одиниці, площа однієї 4  $m^2$ . М'ясорубка – 3 одиниці, площа однієї 2,5  $m^2$ . Столи для обробки м'яса – 4 одиниці, площа однієї 1,8  $m^2$ .

Коефіцієнт використання площі для м'ясного цеху:  $\eta = 0,35$

Розрахуйте корисну площу виробничого приміщення. Визначіть загальну площу виробничого приміщення.

### Рекомендована література:

1. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. – 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.
2. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник / І.А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

3. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 465 с.

4. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

5. Сучасне кухонне обладнання для закладів ресторанного господарства: практичний посібник / О. П. Лисенко. Харків: Фактор, 2023. 198 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. У чому полягає сутність організації виробництва у закладах ресторанного господарства?

2. Які основні виробничі цехи функціонують у закладах ресторанного господарства?

3. Чим відрізняються заготівельні цехи від доготівельних?

4. Що визначає функціональне призначення виробничого цеху?

5. До якої групи приміщень належать виробничі цехи та які вимоги до їх проектування?

6. З якими приміщеннями виробничі цехи повинні мати зручний технологічний зв'язок?

7. Що таке технологічні зони та робочі місця у виробничому цеху?

8. Що розуміють під корисною площею виробничого приміщення?

9. За якою формулою розраховується корисна площа цеху?

10. Що таке коефіцієнт використання площі та яке його значення для м'ясного цеху?

## **ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ**

### **Тема 10. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (4 год.)**

#### **Лабораторне заняття**

*Мета заняття* – сформувати практичні навички оцінки матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства, ознайомитися з видами обладнання, меблів, посуду та інвентарю, необхідних для організації якісного обслуговування споживачів.

*Наочні матеріали та документи:* каталоги постачальників обладнання та меблів (для аналізу різних видів ресурсів); фото та схеми залів, кухонь, барних зон; приклади інвентарних списків закладів

*Завдання 1.* Опрацюйте нормативні документи, якими встановлено норми матеріально-технічного оснащення для нових підприємств ресторанного господарства. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України 24.07.02 № 219 Про технічне оснащення закладів ресторанного господарства та Наказ № 2 03.01.03 Про рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства.

Порівняйте Наказ № 219 з Наказом № 2 від 03.01.2003. Письмово дайте відповіді на запитання:

- які зміни або доповнення внесено у документі № 2?
- які вимоги до оснащення були уточнені, розширені або виключені?
- як змінилися підходи щодо обладнання професійної кухні?

Визначіть основні відмінності між рекомендованими нормами технічного оснащення та обов'язковими вимогами.

*Завдання 2.* Аналіз матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства.

Ознайомтеся з каталогами обладнання, меблів, посуду та інвентарю для ресторанного господарства.

Складіть таблицю, в якій зазначте:

1. Вид матеріально-технічного ресурсу (меблі, посуд, кухонне обладнання, текстиль тощо)
2. Призначення
3. Тип закладу, де використовується (ресторани, кафе, бари, фаст-фуд)
4. Вимоги до експлуатації та догляду

Таблиця 1

Аналіз матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства

№	Вид матеріально-технічного ресурсу	Призначення	Тип закладу (ресторани, кафе, бари, фаст-фуд)	Вимоги до експлуатації та догляду
1	Столи обідні	Організація посадки гостей, обслуговування	Ресторани, кафе, бари	Регулярне очищення та дезінфекція; перевірка стійкості
2	Стільці та крісла			
3	Посуд сервірувальний (тарілки, чашки)			

4	Столові прибори			
5	Кухонне обладнання (плити, духовки, мікрохвильові печі)			
6	Холодильне та морозильне обладнання			
7	Барне обладнання (шейкери, кавомашини)			
8	Столова білизна (скатертини, серветки)			
9	Касове обладнання (POS-термінали)			
10	Сервісний інвентар (таця, підноси, візки)			

*Завдання 3.* Порівняння обладнання у закладах ресторанного господарства. Ознайомтеся з каталогами двох постачальників обладнання.

Заповніть таблицю для порівняння.

Таблиця 2

Порівняння постачальників обладнання у закладах ресторанного господарства

Тип обладнання	Характеристики	Матеріал	Орієнтовна вартість	Призначення у закладі	Оптимальний варіант (✓)
----------------	----------------	----------	---------------------	-----------------------	-------------------------

Обґрунтуйте вибір оптимального варіанту 2–3 реченнями.

*Завдання 4*

Розв'яжіть задачі.

1. Розрахуйте кількість табуреток, які можна поставити біля барної стійки довжиною 3,5 м.

2. Яку максимальну кількість посадкових місць можна розмістити в торговому залі ресторану класу «люкс» площею 100 м<sup>2</sup> ? 250 м<sup>2</sup> ?

3. Яку максимальну кількість столиків, розрахованих на 4 особи, можна помістити в торгівельному залі ресторану площею 80 м<sup>2</sup> ? 200 м<sup>2</sup> ?

4. Розрахуйте максимальну кількість посадкових місць в торговому залі кафе площею 46 м<sup>2</sup> ? 120 м<sup>2</sup> ?

5. У торговому залі їдальні максимально можна розмістити 50 посадкових місць. Виходячи з нормативів, визначте площу торгівельного залу закладу.

6. У торговому залі закускової максимально можна розмістити 5 столиків на 4 особи. Визначте площу торговельного залу закладу.

Для розв'язання задач необхідно пам'ятати нормативи простору і площі для різних типів закладів ресторанного господарства: на 1 табуретку біля барної стійки повинно припадати не менше 60 см. стійки; площа торгового залу ресторану з естрадою й танцмайданчиком має відповідати нормативу – 2 м<sup>2</sup> на одне посадкове місце; норма площі на одне посадкове місце в кафе – 1,6 м<sup>2</sup>; в їдальні – 1,8 м<sup>2</sup> на одне посадкове місце; в закускових повинна – 1,6 м<sup>2</sup> на одне посадкове місце.

### **Рекомендована література:**

1. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. – 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

2. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

3. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

4. Технологічне устаткування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / О. М. Дудник, Л. С. Головка. Київ: Кондор, 2020. 356 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. Що розуміють під матеріально-технічною базою закладу ресторанного господарства та яку роль вона відіграє в організації обслуговування споживачів?

2. Які види столів і стільців використовуються у закладах ресторанного господарства залежно від формату обслуговування?

3. Які нормативні показники враховуються під час розрахунку площі торговельного залу?

4. Як визначити максимальну кількість посадкових місць у залі відповідно до нормативних вимог?

5. Які сучасні тенденції враховуються при оснащенні торговельних залів закладів ресторанного господарства?

## **Тема 11. Характеристика столового посуду, приборів і столової білизни (4 год.)**

Лабораторне заняття

**Мета заняття** – сформувати практичні та теоретичні знання щодо характеристик столового посуду, приборів та столової білизни, їх класифікації, призначення та правил використання в закладах ресторанного господарства; розвинути навички підбору посуду, столових наборів та білизни відповідно до типу і класу закладу, а також уміння систематизувати цю інформацію у вигляді таблиць, схем та презентацій.

**Обладнання, наочні матеріали та документи:** навчальні столи для групової роботи, демонстраційний стіл (для показу зразків посуду, приборів, білизни), шафи або стелажі для зберігання та експонування посуду, зразки столового посуду (реальні або навчальні), картки-завдання для встановлення відповідностей (завдання 5, 6), схеми складання полотняних серветок, відеофрагменти професійного сервірування.

**Завдання 1.** Складіть таблицю «Види посуду в закладах ресторанного господарства та його характеристика» та таким зразком:

Таблиця 1

Види посуду в закладах ресторанного господарства та його характеристика

№ п/п	Вид посуду	Загальна характеристика	Асортимент

**Завдання 2.** Запишіть призначення скляного посуду.

Таблиця 2

Призначення скляного посуду

Назва посуду	Призначення
Ваза (плато) з пласкою поверхнею на ніжці	
Салатники	
Чарка мадерна	
Чарка рейнвейна	
Чарка лафітна	
Бокали	
Фужери	
Склянка «Колінз»	
Чарка «Шеррі»	
Склянка «Хайбол»	

**Завдання 3.** Складіть таблицю «Розміри та види столової білизни закладів ресторанного господарства»

Таблиця 3

Розміри та види столової білизни закладів ресторанного господарства

№ п/п	Вид білизни	Загальна характеристика	Розміри

У висновках вкажіть на вимоги до використання та зберігання посуду та столової білизни в закладах ресторанного господарства, визначіть залежність вибору столової білизни від типу і класу закладу ресторанного господарства.

*Завдання 4.* Вивчіть характеристику столових наборів

Таблиця 4

Характеристика основних столових наборів		
Назва	Характеристика	Призначення
Столовий	Виделка з чотирма ріжками, ніж, ложка	Для сервірування столу при подаванні перших (ложка) та других (виделка, ніж) страв. Для розкладання страв з багатопорційного посуду (ложка, виделка). Ніж може мати зазубрений кінчик лева
Рибний	Виделка з чотирма товстими ріжками, ніж з коротким та широким лезом у вигляді лопатки	Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв
Закусочний	Виделка та ніж менших за столовий набір розмірів	Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, деяких гарячих закусок (шинки смаженої, яєчні, млинців з наповнювачами тощо)
Десертний	Виделка з трьома зубцями, один загострений та розширений. Ніж менший за закусочний. Ложка менша за столову	Для сервірування столу при подаванні солодких страв (шарлот яблучний, солодкий пиріг, млинці фламбовані з абрикосовим варенням тощо). Для сервірування столу при подаванні пудингу, мусу, ягід з молоком чи вершками, суфле тощо
Фруктовий	Виделка та ніж мають менші за десертні розміри	Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних (яблук, груш, кавуна, дині, персиків тощо)
Чайна ложка	Менша за десертну	Для сервірування чаю

Кавова ложка	Менша, ніж чайна, за розміром	Для сервірування кави
Ложка для морозива	Має плоску форму у вигляді лопатки із загнутими краями	Для сервірування та подавання морозива
Ложка бульйонна	За розміром трохи менша за столову	Для сервірування та подавання бульйону в бульйонній чашці з блюдцем
Виделка кокотна	Має три зубці коротших та ширших, ніж десертна, менша за розміром	Для сервірування та подавання гарячих закусок (жюльєну з птиці, дичини, печериць у сметанному соусі тощо)

**Завдання 5.** Знайдіть пару щодо столового посуду, який використовується в закладах ресторанного господарства різних типів.

Таблиця 5

Столовий посуд у закладах ресторанного господарства різних типів

№ з/п	Заклад ресторанного господарства	Пара	Вид посуду	№ з/п
1	Ресторан «Гранд»		Посуд із полімерних матеріалів	1
2	Закусочна «Вітерець»		Порцеляновий, кришталевий, металевий	2
3	Шинок «Козацька рада»		Фаянсовий, скляний	3
4	Шкільна їдальня		Керамічний етнічний	4
5	Ресторан «Версаль»		Дерев'яний етнічний	5

Встановіть відповідність між типами закладів ресторанного господарства та видами посуду для напоїв.

Таблиця 6

Посуд для напоїв у закладах ресторанного господарства різних типів

№ з/п	Заклад ресторанного господарства	Пара	Вид скляного посуду	№ з/п
1	Ресторан високої кухні «Амбасадор»		Кришталеві тонкостінні келихи	1
2	Пивний паб «Дублін»		Одноразові склянки	2
3	Кафе загального типу «Затишок»		Келихи для вина, шампанського	3
4	Банкетна зала		Універсальні скляні склянки	4

5	Фаст-фуд «Кава і канапка»	Масивні скляні кухлі	5
---	---------------------------	----------------------	---

*Завдання 6. На вибір*

а) Наведіть 5-10 схем складання полотняних серветок. Завдання виконайте у вигляді реферативної доповіді або презентації.

або

б) запропонуйте асортимент посуду, наборів, столової білизни для пропонованого вами закладу ресторанного господарства. Завдання оформіть у вигляді доповіді або презентації.

### **Рекомендована література:**

1. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

3. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. О. І. Черевка. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 472 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. За якими основними ознаками класифікують столовий посуд у закладах ресторанного господарства?

2. Які матеріали використовують для виготовлення столового посуду та в чому їх переваги й недоліки?

3. Які основні види столових приборів ви знаєте?

4. Які види столової білизни використовуються в закладах ресторанного господарства?

5. Які фактори впливають на вибір розмірів та виду столової білизни?

## **Тема 12. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (4 год.)**

### **Лабораторне заняття**

*Мета заняття – сформуванню у студентів цілісне розуміння технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, ознайомити з основними видами, методами та формами обслуговування, а також навчити аналізувати їх практичне застосування залежно від типу закладу та специфіки обслуговування; сформуванню практичні навички аналізу та моделювання технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів; навчитися*

визначати послідовність операцій обслуговування, функції персоналу та вимоги до організації сервісу.

*Обладнання, наочні матеріали та документи:* сервірувальні столи та столи для обслуговування споживачів; барна стійка (макет або навчальний модуль); посуд, прибори та інвентар; фотоілюстрації правильного та помилкового сервірування; рольові картки («офіціант», «гість», «адміністратор»);

#### **Питання до обговорення:**

1. Поняття основних видів обслуговування в закладах ресторанного господарства. Використання видів, методів і форм обслуговування у закладах ресторанного господарства.

2. Методи обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства

2.1. Поняття методів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

2.2. Характеристика методу обслуговування офіціантами, барменами.

2.3. Характеристика методу самообслуговування.

2.4. Характеристика комбінованого методу.

3. Поняття форм обслуговування споживачів як організаційний прийом.

3.1. Характеристика форм обслуговування по типу «а ля карт», «а парт», «табльдот», «шведський стіл», буфетне обслуговування.

3.2. Характеристика форми обслуговування по відпуску скомплектованих обідів.

*Завдання 1.* Аналіз технологічного процесу обслуговування. Заповніть таблицю, визначивши основні етапи та операції обслуговування споживачів.

Таблиця 1

#### **Основні етапи та операції обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства**

Етап обслуговування	Основні операції	Відповідальний персонал
Підготовчий етап		
Зустріч і розміщення гостей		
Приймання замовлення		
Подавання страв і напоїв		
Розрахунок зі споживачами		
Завершення обслуговування		

*Завдання 2.* Розподіл функцій між персоналом закладу ресторанного господарства

Визначте склад обслуговуючого персоналу закладу:

адміністратор (метрдетель);

офіціант;

бармен;

касир;

хостес (за наявності).

Складіть таблицю розподілу функцій персоналу закладу ресторанного господарства

Таблиця 2

Розподіл функцій персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Основні функції в процесі обслуговування
Адміністратор/ метрдетель	
Офіціант	
Бармен	
Касир	

Зробіть висновок щодо ефективності такого розподілу.

*Завдання 3. Кейсові завдання.*

*Кейс 1.* Вибір методу обслуговування.

Нове кафе швидкого харчування в місті розраховане на відвідувачів віком 18-35 років. Основний потік гостей припадає на обідню перерву, середній час перебування – до 25 хв. Персонал обмежений, площа залу – невелика.

Завдання: Який метод обслуговування доцільно застосувати в цьому закладі? Обґрунтуйте свій вибір. Які переваги та можливі недоліки обраного методу?

*Кейс 2.* Вибір форми обслуговування.

Ресторан середнього класу планує проведення щоденних обідів для туристичних груп (20-30 осіб), час обслуговування обмежений, меню попередньо узгоджується.

Завдання: Яку форму обслуговування доцільно застосувати? Обґрунтуйте свій вибір («табльдот», «а парт», скомплектовані обіди тощо). Які переваги цієї форми для ресторану та споживачів?

*Кейс 3.* Буфетне обслуговування.

У театрі планується організація буфету для глядачів під час антракту. Час обслуговування обмежений 15 хвилинами.

Завдання: Який метод і форма обслуговування є оптимальними? Які товари та страви доцільно включити до асортименту? Як організувати обслуговування для уникнення черг?

### **Рекомендована література:**

1. Мельник Л. В., Бойко М. Г. Сервісна діяльність у готельно-ресторанному бізнесі: навчальний посібник. Київ: Видавництво Ліра-К, 2022. 312 с.
2. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сеногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сеногонова Г. І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.
3. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 448 с.
4. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. Що розуміють під технологічним процесом обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства?
2. Які основні етапи включає технологічний процес обслуговування гостей?
3. Які основні види обслуговування застосовуються в закладах ресторанного господарства?
4. Дайте визначення методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
5. Які методи обслуговування є найпоширенішими в сучасній ресторанній практиці?
6. Чим відрізняється форма обслуговування «а ля карт» від «табльдот»?
7. Які характерні риси має форма обслуговування «а парт» та де вона застосовується?
8. У чому полягає специфіка форми обслуговування «шведський стіл»?

### **Тема 13. Підготування до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (2 год.)**

#### **Лабораторне заняття**

***Мета заняття** – сформувати практичні навички підготовки до прийому споживачів у закладах ресторанного господарства, включаючи сервірування, підготовку обладнання та дотримання санітарно-гігієнічних норм, а також виконувати попереднє сервірування столів для різних прийомів їжі*

*Обладнання, наочні матеріали та документи:* сервірувальні столи та столи для обслуговування споживачів; схеми сервірування столів для різних типів обслуговування (сніданок, обід, вечеря, фуршет); демонстраційні зразки столового посуду та приборів; стандарти обслуговування закладів ресторанного господарства

### Питання до обговорення:

1. Санітарно-гігієнічна підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.
2. Розміщення меблів.
3. Порядок одержання та підготовки столових посуду, наборів, білизни.
4. Попереднє сервірування столу у закладах ресторанного господарства різних типів.
5. Варіанти попереднього сервірування до сніданку, обіду, вечері.

*Завдання 1.* Графічно відтворіть фрагмент сервірування столу до:

- сніданку;
- обіду;
- вечері.

Кожен предмет сервірування підпишіть.

*Завдання 2.* Складіть таблицю «Підготування до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства», у якій відобразить обов'язки різних категорій персоналу на етапі підготовки залу та процесу обслуговування. Для кожної ролі вкажіть конкретні завдання та практичні дії (перевірки), що забезпечують якісне обслуговування споживачів

Таблиця

### Підготування до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Роль персоналу	Завдання підготовки	Практичні дії / перевірка
Офіціант	Підготовка робочого місця та столів	- Перевірити чистоту столів, стільців, скатертин, серветок - Розкласти столові прибори відповідно до меню

		- Підготувати меню для гостей та перевірити його наявність - Розташувати підноси та допоміжне обладнання для швидкого обслуговування
Бармен		
Адміністратор /метрдетель		
Хостес		
Персонал кухні		
Прибиральник залу		

Письмово зробіть короткі висновки про роль підготовчого етапу у формуванні якості обслуговування.

#### **Рекомендована література:**

1. Круль Г., Заячук О. К Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. Чернівці: Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
2. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 448 с.
3. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.
4. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л.І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г.І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

#### **Питання для самоперевірки**

1. Які дії персоналу здійснюються під час щоденного та генерального прибирання залу?
2. Які принципи враховуються під час розміщення меблів у торговельному залі?
3. Як тип закладу ресторанного господарства впливає на схему розміщення столів і стільців?
4. Що називають попереднім сервіруванням столу та яке його призначення?
5. Які елементи входять до складу попереднього сервірування столу?

6. Які особливості попереднього сервірування столу до сніданку?
7. Які столові прибори та посуд використовують під час сервірування столу до обіду?
8. У чому полягають особливості сервірування столу до вечері?
9. Що розуміють під стандартами обслуговування у ресторані?

## **Тема 14. Принципи організації обслуговування відвідувачів у ресторані (2 год.)**

### Лабораторне заняття

***Мета заняття** - формування у студентів системного розуміння принципів організації обслуговування відвідувачів у ресторані, стандартів сервісу та специфіки проведення різних видів банкетів і прийомів, а також набуття практичних навичок планування та розрахунку ресурсів для організації банкету-фуршету.*

*Обладнання, наочні матеріали та документи:* сервірувальні столи та столи для обслуговування споживачів; зразки меню та технологічних карт; фото- та відеоматеріали прикладів банкетів і фуршетів.

### **Питання до обговорення:**

1. Обслуговування в ресторані.
2. Стандарти обслуговування у ресторані: як забезпечити високий рівень сервісу.
3. Обслуговування банкетів і прийомів.
  - 3.1. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.
  - 3.2. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види банкетів-прийомів.
  - 3.3. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням споживачів.
  - 3.4. Організація проведення банкету-фуршет.
  - 3.5. Організація проведення банкету-коктейль.
  - 3.6. Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

*Завдання 1.* Організуйте підготовчу роботу з організації банкету-фуршегу на 80 осіб.

Для цього:

- складіть меню банкету-фуршет;
- розрахуйте необхідну кількість офіціантів;

- розрахуйте довжину і кількість столів для гостей із зазначенням виду підходів до столів;
- розрахуйте кількість сервантів для офіціантів;
- схематично покажіть спосіб розстановки скла «у два ряди» із зазначенням необхідних розмірів.

*Методичні рекомендації:*

1. Складання меню банкету-фуршету

Меню повинно включати: холодні закуски; канапе, тарталетки; гарячі закуски (за потреби); десерти; безалкогольні та алкогольні напої.

Меню має бути різноманітним, зручним для споживання стоячи та відповідати формату фуршету.

2. Розрахунок довжини та кількості столів

Норма довжини фуршетного столу на одного гостя становить 0,2–0,3 м.

Загальна довжина столів визначається за формулою:

$$L = N \times l,$$

де:

$N$  – кількість гостей;

$l$  – норма довжини столу на одного гостя, м.

Кількість столів визначають за формулою:

$$N_{ст} = L / l_{ст},$$

де:

$l_{ст}$  – довжина одного столу, м.

Загальна довжина фуршетного столу не повинна перевищувати 10 м.

3. Розрахунок кількості офіціантів

Кількість офіціантів визначається за формулою:

$$N_{оф} = N / N_1,$$

де:

$N$  – загальна кількість гостей;

$N_1$  – кількість гостей, яких обслуговує один офіціант.

4. Розрахунок кількості сервантів

Кількість сервантів визначають у співвідношенні:

1 сервант на 2 офіціанти.

5. Схема розстановки скла «у два ряди»

Келихи розміщують у два паралельні ряди вздовж фуршетного столу. Відстань між рядами та келихами повинна забезпечувати зручність користування і безпеку обслуговування.

Схему виконайте графічно із зазначенням: довжини столу; ширини столу; відстані між рядами келихів; кількості келихів у кожному ряду.

**Рекомендована література:**

1. Бойко М. Г., Босовська М. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2022. 312 с.

2. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 448 с.

3. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарчук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

5. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

### Питання для самоперевірки

1. Які типові помилки персоналу можуть знижувати рівень сервісу?
2. Які етапи підготовки та проведення бенкетів і прийомів?
3. У чому полягає протокольний характер офіційних банкетів-прийомів?
4. Які особливості організації та проведення банкету-фуршету?
5. У чому полягає специфіка організації банкету-коктейлю?
6. Які особливості організації банкетів типу «коктейль-фуршет», «фуршет-десерт», «фуршет-буфет»?

### Тема 15. Обслуговування, правила подавання страв і напоїв (4 год.)

#### Лабораторне заняття

*Мета заняття* – сформувати практичні навички та теоретичне розуміння правил обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства, особливостей подачі страв і напоїв, а також вміння правильно підбирати посуд і поєднувати страви з напоями; розвинути професійне мислення, уміння аналізувати меню, аргументовано добирати посуд, прибори та напої відповідно до типу страв і формату обслуговування.

*Обладнання, наочні матеріали та документи:* комплекти столового посуду, приборів, келихів; таблиці з класифікації страв і напоїв; схеми сервірування столу.

*Завдання 1.* Складіть таблицю «Особливості пропозиції та подачі холодних закусок» за таким зразком:

Таблиця 1

Особливості пропозиції та подачі холодних закусок

№ п/п	Назва	Кулінарна характеристика холодних страв та закусок	температура та особливості подачі	опис посуду та приладдя
1.	Рибна гастрономія	Нарізають тонкими шматочками по 2—3 на порцію.	14 °С. Подають в одно- та багатопорційному посуді без гарніру	Порцеляновий посуд округлої чи овальної форми, закусочні тарілки, закусочне та рибне приладдя, лопатки для розкладання риби

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва страви
1, 7, 13, 19, 25	Ікра зерниста лосося; оселедець з гарніром; салат з буряка з чорносливом і горіхами; канапе з копченою рибою і бринзою
2, 8, 14, 20, 26	Ікра щуки; сирне асорті; салат цезар з куркою; корзинки (тарталетки) з шинкою і твердим сиром
3, 9, 15, 21, 27	Риба солена холодного копчення; риба заливна; овочі натуральні; рулетики з баклажанів з сиром фета
4, 10, 16, 22, 28	Риба гарячого копчення (севрюга, осетер); язик заливний; мариновані овочі та гриби; салат з редискою і огірками з бринзою
5, 11, 17, 23, 29	Шпроти та інші рибні консерви; риба під маринадом; вінегрет; асорті м'ясе
6, 12, 18, 24, 30	Оселедець натуральний; риба під майонезом; овочевий салат з сиром фета; канапе з помідорами і сиром

Завдання 2. Складіть таблицю «Особливості пропозиції та подачі гарячих закусок» за таким зразком:

Таблиця 2

Особливості пропозиції та подачі гарячих закусок

№ п/п	Назва	Кулінарна характеристика гарячих страв та закусок	температура та особливості подачі	опис посуду та приладдя
-------	-------	---	-----------------------------------	-------------------------

1.	жульєн	Дрібно нарізані шматочки осетрини, птиці, дичини, грибів, запечені у сметанному соусі в кокотницях (1—2 шт. на порцію)	75 °С	кокотниці
----	--------	--	-------	-----------

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва страви
1, 7, 13, 19, 25	Млинці з ікрою, жульєн з птиці, камамбер запечений з грибами
2, 8, 14, 20, 26	Риба, запечена у сметанному соусі, млинці з маслом, фалафель в кунжуті
3, 9, 15, 21, 27	Жульєн з осетрини, печериці з часником і петушкою, гарячі бутерброди
4, 10, 16, 22, 28	Фрикадельки у соусі, млинці з сметаною, запечена цвітна капуста з спеціями
5, 11, 17, 23, 29	Жульєн з грибів, камамбер з журавлиною і горіхами, кальмари смажені в клярі
6, 12, 18, 24, 30	Млинці з ікрою, смажені кульки моцарели з томатним соусом, курячі рулетики «Кордон Блю»

Завдання 3. Складіть таблицю «Особливості пропозиції та подачі супів» за таким зразком:

Таблиця 3

Особливості пропозиції та подачі супів

№ п/п	Назва	Кулінарна характеристика супів	температура та особливості подачі	опис посуду та приладдя
1.	бульйон	Готується на м'ясному бульйоні	75 °С	бульйонна чашка, ложка бульйонна

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва страви
1, 7, 13, 19, 25	Бульйон з яйцем
2, 8, 14, 20, 26	Бульйон з овочами
3, 9, 15, 21, 27	Борщик з гострими грінками
4, 10, 16, 22, 28	Рибна юшка
5, 11, 17, 23, 29	Борщ український
6, 12, 18, 24, 30	Солянка м'ясна

Завдання 4. Складіть таблицю «Особливості пропозиції та подачі других страв» за таким зразком:

Таблиця 4

Особливості пропозиції та подачі других страв

№ п/п	Назва	Кулінарна характеристика страв	температура та особливості подачі	опис посуду та приладдя
1.	шашлик	Замариновані шматки м'яса, обсмажені на вертелі. Гарнір — свіжі помідори, зелена цибуля, зелень петрушки. Окремо подають соус-ткемалі або томатний гострий	80 – 85 °С	Порцеляновий посуд округлої чи овальної форми, металевий соусник з чайною ложкою, ніж, виделка

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва страви
1, 7, 13, 19, 25	М'ясо смажене, крокети картопляні
2, 8, 14, 20, 26	Біфштекс з цибулею, вареники, запечені у сметан
3, 9, 15, 21, 27	Беф-строганов, голубці з м'ясом і рисом
4, 10, 16, 22, 28	Азу, пшоняна каша з гарбузом і медом
5, 11, 17, 23, 29	Курчата-табака, фарширований перець
6, 12, 18, 24, 30	Котлети по-київськи, ризотто з куркою та грибами

При складанні таблиць врахуйте послідовність подачі страв.

У висновках зазначте основні правила подачі страв.

Завдання 5. Складіть таблицю «Характеристика індивідуального посуду для пропозиції напоїв» за таким зразком:

Таблиця 5

Характеристика індивідуального посуду для пропозиції напоїв

№ п/п	Назва та короткий опис	Місткість, мл	призначення
1.	Чарка лікерна на високій ніжці (може бути кольоровою)	25	для лікерів

У висновках поясніть правила поєднання страв і напоїв.

Завдання 6. Підберіть страви до нижченаведених видів вина та заповніть таблицю

Таблиця 6

Рекомендації щодо поєднання вина з стравами

№ п\п	Назва вина	Характеристика вина (категорія (за вмістом спирту і цукру), тип за кольором, сортове чи купажне, ординарне, марочне чи колекційне)	Температура подачі	Рекомендовані страви
1.	Шардоне			

Варіанти завдань:

Номер варіанта	Назва вина
1, 7, 13, 19, 25	Аліготе, Мерло, Сапераві, Кадарка, Херес міцний
2, 8, 14, 20, 26	Каберне, Шабо, Совіньон, Марсала, Кагор Український
3, 9, 15, 21, 27	Рислінг, Оксамит України, Совіньон блан, Портвейн червоний, Мускат білий
4, 10, 16, 22, 28	Ркацителі, Трамінер, Мускат, Гроно Закарпаття, Токай
5, 11, 17, 23, 29	Цинандалі, Сухолиманське, Шепіт ченця, Масандра, Ізабелла
6, 12, 18, 24, 30	Мукузані, Шардоне, Ведмежа кров, Мадера, Червоний камінь

Зробіть висновки щодо якості представлених зразків вина та особливостей подачі.

### Рекомендована література:

1. Круль Г., Заячук О. К Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.
2. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 448 с.
3. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.
4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарчук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
5. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

### Питання для самоперевірки

1. У чому полягає сутність обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства?
2. Якою є загальна послідовність подачі страв під час обіду або вечері?
3. Чому важливо дотримуватися температурного режиму подавання страв?
4. Які вимоги висуваються до температури подавання холодних закусок?

5. Які основні відмінності між холодними та гарячими закусками?
5. Яка оптимальна температура подачі гарячих закусок?
6. У якому посуді подають жульєни, запечені сири та гарячі бутерброди?
7. Які види супів ви знаєте за способом подачі?
8. Яка температура подачі гарячих супів?
9. Які основні вимоги до подачі других страв?
10. Які основні принципи поєднання страв і напоїв?
11. Чим відрізняються сухі, напівсухі, напівсолодкі та солодкі вина?

## **Тема 16. Організація обслуговування пасажирів на транспорті (4 год.)**

### Лабораторне заняття

*Мета заняття – сформуванню у студентів уявлення про організацію обслуговування пасажирів на різних видах транспорту, ознайомити з типами підприємств ресторанного господарства при залізничних та аеровокзалах, особливостями бортового харчування, а також специфікою організації харчування на автотранспорті та водному транспорті.*

*Обладнання, наочні матеріали:* таблиці та схеми: класифікація страв і напоїв для залізничного, авіаційного, автомобільного та водного транспорту; стандарти сервірування столу та мобільних обідів для різних видів транспорту; презентації або відеоматеріали з прикладами обслуговування на вокзалах, в аеропортах та на транспорті; меню прикладів закладів при залізничних та аеровокзалах.

### **Питання до обговорення:**

1. Типи підприємств ресторанного господарства на залізничних вокзалах.
2. Типи закладів ресторанного господарства при аеровокзалах.
3. Функції та перелік послуг, які може надавати підприємство при організації бортового харчування.
4. Особливості функціонування цехів бортового харчування.
5. Особливості організації виробничих процесів в закладі ресторанного господарства, яке обслуговує авіарейси.
6. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.
7. Організація харчування пасажирів на водному транспорті.

*Завдання 1.* Порівняльний аналіз закладів на залізничних та аеровокзалах. Складіть таблицю, де зазначте: типи закладів ресторанного господарства; їхні особливості (асортимент, форма обслуговування, швидкість обслуговування); цільову аудиторію пасажирів.

## Порівняльний аналіз закладів на залізничних та аеровокзалах

Тип закладу	Особливості (асортимент, форма обслуговування, швидкість)	Цільова аудиторія пасажирів
Кафе швидкого харчування (фаст-фуд)		
Буфет		
Ресторан із повним обслуговуванням		
Лаунж для бізнес-класу		
Кафе-бар на аеровокзалі		

Визначте, які типи закладів найбільш ефективні при коротких пересадках і тривалому очікуванні.

## 2. Кейсові завдання

*Кейс 1. Обслуговування на залізничному вокзалі.* На великому залізничному вокзалі з інтенсивним пасажиропотоком у пікові години виникають черги в закладах харчування. Частина пасажирів здійснює короткотривалі пересадки (15–20 хв).

Завдання: Запропонуйте оптимальні типи підприємств ресторанного господарства для такого вокзалу. Обґрунтуйте доцільність асортименту та форм обслуговування. Які організаційні заходи дозволять зменшити час обслуговування пасажирів?

*Кейс 2. Обслуговування на автотранспортних перевезеннях.* Туристична компанія організовує автобусний тур тривалістю 10 годин без значних зупинок.

Завдання: Запропонуйте варіанти організації харчування пасажирів. Які форми обслуговування є найбільш доцільними в цій ситуації? Які вимоги слід врахувати щодо безпеки та зручності пасажирів?

Дайте письмові відповіді.

### Рекомендована література:

1. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 448 с.

2. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарчук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

5. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм

навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

### Питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте основні типи закладів ресторанного господарства, що функціонують на залізничних вокзалах.
2. Які типи закладів ресторанного господарства створюються при аеровокзалах та чим вони відрізняються між собою?
3. Що таке бортове харчування та які його основні види?
4. Які труднощі виникають під час організації харчування пасажирів на авіатранспорті?
5. Як організовується харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті (автобуси, маршрутні перевезення, тури)?
6. Які форми закладів ресторанного господарства є найбільш поширеними при обслуговуванні автотранспортних маршрутів?
7. У чому полягає специфіка організації харчування пасажирів на водному транспорті?

## Тема 17. Історія та поняття розвитку кейтерингу (1 год.)

### Лабораторне заняття

*Мета заняття - сформуванню у студентів системне уявлення про історію, розвиток та сучасний стан кейтерингу, ознайомити з його основними складовими, класифікацією послуг та групами споживачів, а також розвинути навички аналізу привабливості кейтерингового бізнесу, його ризиків та світових тенденцій у цій галузі.*

*Обладнання, наочні матеріали:* таблиці та схеми: хронологічна таблиця розвитку кейтерингу (порожня для заповнення студентами); SWOT-шаблон кейтерингового бізнесу; короткі відео-репортажі або презентації сучасних кейтерингових подій (корпоративні вечірки, весілля, міжнародні конференції).

### Питання до обговорення:

1. Історичні етапи розвитку кейтерингу.
  - 1.1. Організація святкових і офіційних бенкетів Жаном Франсуа Вателем.
  - 1.2. Створення першої кейтерингової компанії у Франції.
  - 1.3. Формування кейтерингового бізнесу в США на початку ХІХ сторіччя.
2. Основні компоненти послуг при організації кейтерингу.
3. Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування.

3. Класифікація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

4. Привабливість кейтерингового бізнесу та ризику у ньому

5. Розвиток кейтерингу в Україні.

6. Лідери світової кейтеринг-індустрії.

*Завдання 1.* Складіть хронологічну таблицю розвитку кейтерингу, виділивши ключові етапи:

- зародження виїзного харчування (античність, середньовіччя);
- становлення кейтерингу у XIX–XX ст.;
- розвиток сучасного кейтерингу (корпоративний, івент-, авіа-, соціальний кейтеринг).

*Завдання 2.* Оцінка привабливості кейтерингового бізнесу.

Проведіть спрощений SWOT-аналіз кейтерингового бізнесу в Україні: сильні сторони; слабкі сторони; можливості; загрози.

У висновках визначте ключові ризики (економічні, логістичні, кадрові, репутаційні).

### **Рекомендована література:**

1. Круль Г., Заячук О. К Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

2. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за ред. В. В. Архіпова. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 432 с.

3. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарчук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

4. Організація ресторанного господарства: підручник / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 448 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. Що таке кейтеринг як вид ресторанного обслуговування та які його ключові відмінності від стаціонарних закладів?

2. Які історичні передумови виникнення кейтерингу та які етапи його розвитку можна виділити?

3. Коли і за яких умов з'явилися перші кейтерингові компанії у Франції?

4. Як формувався кейтеринговий бізнес у США на початку XIX століття?

5. Які основні компоненти входять до складу кейтерингових послуг?

## **Тема 18. Види кейтерингу (1 год.)**

Лабораторне заняття

**Мета заняття** - формування у студентів системного розуміння видів кейтерингу та їх особливостей, опанування класифікаційними підходами до закладів ресторанного господарства, а також розвиток практичних навичок аналізу та підготовки тематичних рефератів з кейтерингового обслуговування.

**Обладнання, наочні матеріали:** комп'ютер/ноутбук зі стабільним доступом до Інтернету (для показу відео та онлайн-кейсів); столи та стільці (для моделювання розсаджування гостей на заході); приклади меню різних видів кейтерингу (роздрібний, корпоративний, готельний); фото тематичних кейтерингових заходів (кава-брейки, фуршети, барбекю).

*Питання до обговорення:*

1. Роздрібний кейтеринг.
2. Індивідуальний кейтеринг.
3. Корпоративний кейтеринг.
4. Соціальний кейтеринг.
5. Готельний кейтеринг.

### **Кейсові завдання**

*Кейс 1. Вихід на новий ринок.*

Українська кейтерингова компанія планує розширити діяльність на міжнародний ринок. Які світові тенденції розвитку кейтерингу слід врахувати? Як класифікація послуг може вплинути на вибір цільової аудиторії за кордоном? Які ризики бізнесу потрібно передбачити?

*Кейс 2. Створення нової компанії*

Створіть умовну кейтерингову компанію, що спеціалізується на каві-брейках та корпоративних заходах. Які компоненти послуг варто включити для максимального задоволення клієнтів? Які групи споживачів будуть пріоритетними? Який досвід можна взяти з історії формування кейтерингу у США на початку ХІХ століття для розвитку бізнесу?

Дайте письмові відповіді.

### **Рекомендована література:**

1. Бойко М. Г. Логістика в ресторанному та кейтеринговому бізнесі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 210 с.
2. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.
3. Організація кейтерингового обслуговування: навч. посіб. / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 312 с.

4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарчук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

5. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

### Питання для самоперевірки

1. Які види кейтерингу застосовуються у закладах ресторанного господарства?
2. Які чинники впливають на розвиток кейтерингу в Україні?
3. Які світові тенденції розвитку кейтерингу можна виділити на сучасному етапі?

## Тема 19. Основні критерії ефективного кейтерингу (2 год.)

### Лабораторне заняття

*Мета заняття* – сформулювати у студентів комплексне розуміння критеріїв ефективного кейтерингу, включаючи організаційні, логістичні та фінансові аспекти, а також навички побудови логістичної схеми кейтерингового бізнесу з урахуванням ключових структурних елементів підприємства.

*Обладнання, наочні матеріали:* комп'ютер/ноутбук зі стабільним доступом до Інтернету; фотографії кейтерингового обладнання: кухонні модулі, автотранспорт, мобільні станції, холодильне обладнання; приклади логістичних схем кейтерингу (надруковані або в електронному вигляді) для порівняння.

*Завдання 1.* Схематично відобразіть логістичну схему кейтерингового бізнесу. Врахуйте, що кейтерингове підприємство передбачає наявність:

- офісу, в якому розміщується персонал, що займається продажем та організацією заходів;
- зали до дегустацій (за можливістю);
- виробничого цеху (для підприємств, які займаються стаціонарним обслуговуванням в офісних центрах, при цьому устаткування може надаватися замовником);
- складів до зберігання продуктів, інвентарю, спеціального устаткування;
- автотранспорту (за необхідності регулярних виїздів).

Визначіть тип кейтерингово бізнесу, встановіть перелік обов'язкових логістичних елементів, визначіть логістичні потоки (матеріальні, інформаційні, фінансові, зворотні), розмістіть потоки в логічній послідовності

Подайте структурно-функціональну схему (на папері або в електронному вигляді: PowerPoint, Visio, Miro, Canva).

У висновках поясніть логіку організації логістики; обґрунтуйте роль кожного елемента; визначіть потенційні «вузькі місця» (ризик затримок, перевантаження складів, транспортні обмеження); запропонуйте можливі шляхи оптимізації (централізація складів, аутсорсинг транспорту, цифровізація замовлень).

*Завдання 2.* Виберіть будь-який кейтеринговий захід (банкет, фуршет, кава-брейк). Складіть таблицю можливих ризиків для логістики цього заходу (продукти, персонал, транспорт, фінанси). Для кожного ризику запропонуйте шляхи його мінімізації.

Шаблон логістичної схеми кейтерингового бізнесу

Елемент кейтерингового бізнесу	Основні функції	Потоки (вказіть напрямки)	Можливі вузькі місця / ризики	Пропозиції з оптимізації
Офіс (керування, продаж, організація заходів)	Планування заходів, прийом замовлень, комунікація з клієнтами	Інформаційний, фінансовий	Перевантаження персоналу, помилки у замовленнях	Автоматизація CRM, делегування, стандартизація процедур
Зали для дегустацій	Проведення презентацій та тестування меню	Матеріальний (продукти), інформаційний (фідбек)	Обмежена площа, нестача обладнання	Попереднє бронювання, оренда додаткового обладнання
Виробничий цех	Приготування страв, упаковка	Матеріальний (сировина → готова продукція), інформаційний	Затримки при великому замовленні, поломки обладнання	Планування графіку виробництва, резервне обладнання
Склади (продукти, інвентар, обладнання)	Зберігання, підготовка до видачі	Матеріальний, зворотний	Перевантаження, псування продуктів	Централізація, FIFO/FEFO, контроль температури
Автотранспорт / доставка	Перевезення продуктів та обладнання	Матеріальний, фінансовий, зворотний	Транспортні затори, пошкодження, недотримання графіку	Планування маршрутів, аутсорсинг перевезень, GPS моніторинг

Замовник / Клієнт	Отримання послуги, зворотній зв'язок	Інформацій ний, фінансовий, зворотний	Несвоєчасна оплата, зміни у замовленні	Контракти, онлайн- оплата, підтвержен ня замовлення
----------------------	---	--	--	--

Методичні вказівки:

1. Виберіть тип кейтерингового бізнесу (виїзний, стаціонарний, комбінований).
2. Заповніть таблицю для вашого підприємства:
3. Визначте потоки (матеріальні, фінансові, інформаційні, зворотні) та намалюйте їх стрілками у схемі.
4. Вкажіть можливі вузькі місця (ризики) на кожному етапі.
5. Складіть пропозиції щодо оптимізації логістики.
6. На основі таблиці побудуйте структурно-функціональну схему в електронному вигляді (PowerPoint, Miro, Canva, Visio) або письмово.

#### Рекомендована література:

1. Бойко М. Г. Логістика в ресторанному та кейтеринговому бізнесі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 210 с.
2. Вигівська, І. М., Макарович, В. К., Сіра, Е. О. Особливості формування облікової політики кейтерингової компанії. *Проблеми теорії та методології бухгалтерського обліку, контролю і аналізу*, (1(39)), 2018. С. 9–12. URL: [https://doi.org/10.26642/pbo-2018-1\(39\)-9-12](https://doi.org/10.26642/pbo-2018-1(39)-9-12)
3. Смирнов І. В. Геологістичні особливості кейтерингу *Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка*. Географія. 1(61)/2013. URL: <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf>
4. Нестеренко О. О., Коробкіна І. С. Класифікація кейтерингових послуг для організації їх обліку. *Бізнесінформ* № 4, 2014. URL: [https://www.business-inform.net/export\\_pdf/business-inform-2014-4\\_0-pages-251\\_256.pdf](https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2014-4_0-pages-251_256.pdf)
5. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. URL: <http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayinivumovahekonomichnoyi-krizi>

#### Питання для самоперевірки

1. Що включає в себе контракт на поставку при організації кейтерингу?
2. Які ключові організаційні та логістичні елементи формують ефективну схему кейтерингового бізнесу?
3. Які вимоги до складів, виробничих цехів та транспортних засобів підвищують ефективність кейтерингового підприємства?

4. Які критерії можна вважати основними для оцінки ефективності кейтерингу?

5. Які основні етапи підготовки до повносервісного кейтерингового обслуговування?

6. Які особливості складання індивідуального меню для кейтерингового заходу слід враховувати?

## **Тема 20. Послуги при виїзному та роз'їзному кейтерингу (1 год.)**

### **Лабораторне заняття**

***Мета заняття** – сформуванню у студентів знання та практичні навички організації та проведення виїзного та роз'їзного кейтерингу, включаючи підготовку кейтерингового обслуговування, складання індивідуального меню з урахуванням побажань замовника, особливостей зберігання та подачі страв, а також підбір відповідних алкогольних і безалкогольних напоїв.*

*Обладнання, наочні матеріали:* комп'ютер/ноутбук зі стабільним доступом до Інтернету; фото- та відеоматеріали: приклади кейтерингових заходів (барбекю, фуршет, корпоратив); оформлення кейтерингової зони; зразки меню для різних форматів кейтерингу; технологічні карти страв; кейси успішних виїзних заходів в Україні; витяги з вимог НАССР.

### **Питання до обговорення:**

1. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.
2. Кейтерингове обслуговування готовою продукцією харчування.
  1. Сутність та особливості виїзного і роз'їзного кейтерингу: спільні та відмінні риси.
  2. Основні форми кейтерингового обслуговування (повносервісний, частковий сервіс, доставка готових страв).
  3. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування: етапи, учасники, відповідальність.
  4. Особливості складання меню для виїзного та роз'їзного кейтерингу з урахуванням формату заходу.
  5. Вимоги до асортименту страв при кейтеринговому обслуговуванні готовою продукцією харчування.
  6. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила безпеки харчових продуктів при виїзному обслуговуванні.
  7. Роль персоналу у кейтеринговому обслуговуванні: функції, зовнішній вигляд, стандарти сервісу.
  8. Сучасні тенденції розвитку виїзного та роз'їзного кейтерингу в Україні та світі.

**Завдання.** Складіть меню виїзного обслуговування «Барбекю на природі» на 12 осіб. Підберіть до меню алкогольні та безалкогольні напої.

Врахуйте:

Для організації виїзного обслуговування кейтерингова компанія має кілька варіантів меню. Проте для кожного замовника складається індивідуальне меню, враховуючи його побажання і фінансові можливості. При складанні меню виїзного обслуговування бажано не включати страви, які не можна зберігати в термосі й потрібно відразу після приготування подавати до столу, що позначається на їх смакових якостях. Бажано не включати в меню такі страви, як смажена грудинка качки, курка, риба, а також соусні другі гарячі страви. Для організації і проведення корпоративного свята на природі на 12 осіб за типом барбекю потрібно підібрати відповідне меню та напої приклад деяких позицій в меню (таблиця).

Таблиця

Назва страв	Вихід, г	Ціна грн	К-сть порцій
Холодні закуски	250	50-00	6
М'ясна закуска «Ситий кабанчик»	200	68-00	6
Домашні соління власного виробництва (кабачки, томати, огірки та маринована слива)	360	78-00	4
Капуста квашена за традиційним рецептом	200	39-00	3
Перші страви			
Панська юшка	300	95-00	12
Другі страви			
Стейк із форелі	100	125-00	12
І.т.д			
Напої			

Керівник підприємства \_\_\_\_\_

Гол. бухгалтер \_\_\_\_\_

Шеф кухар \_\_\_\_\_

### Рекомендована література:

1. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування. Проблеми системного підходу в економіці. 2017. ВИПУСК № 6(62). С. 134-138. URL: [http://psaejrnl.nau.in.ua/journal/6\\_62\\_1\\_2017\\_ukr/22.pdf](http://psaejrnl.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf)

2. Кейтеринг: метод. рекомендації для вивч. дисц. для здобув. першого (бакалаврського) рівня вищ. освіти зі спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» / [уклад. Л. Д. Запирченко, Н. В. Ковальчук]. Кропивницький: ЦНТУ, 2024. 81 с.

3. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сеногонова, В. В. Євлаш, Новікова О.

В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г.І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

4. Організація кейтерингового обслуговування: навч. посіб. / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 312 с.

5. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.

### **Питання для самоперевірки**

1. Які фактори впливають на вибір страв та напоїв для виїзного кейтерингу?

2. Які вимоги до зберігання та транспортування готової продукції харчування при кейтеринговому обслуговуванні?

3. Які види послуг входять у кейтерингове обслуговування «повний сервіс»?

4. Як підбирають алкогольні та безалкогольні напої до конкретного меню?

5. Яке основне обладнання використовується для приготування та подачі страв під час виїзного кейтерингу?

### **Тема 21. Переваги та недоліки кейтерингового обслуговування (1 год.)**

#### **Лабораторне заняття**

***Мета заняття** – сформуванню у студентів розуміння переваг і недоліків кейтерингового обслуговування, ознайомити з етапами створення та організації діяльності кейтерингового закладу, а також розвинути практичні навички планування власного кейтерингового підприємства, включно з концепцією, меню, ціновою політикою та маркетинговими стратегіями.*

*Обладнання, наочні матеріали:* комп'ютер/ноутбук зі стабільним доступом до Інтернету; фото- та відеоматеріали: приклади кейтерингових заходів (барбекю, фуршет, корпоратив); рекламні матеріали кейтерингових компаній (буклети, меню).

#### **Питання до обговорення:**

1. Переваги кейтерингу для споживачів послуг (гнучкість, індивідуалізація, економія часу).

2. Переваги кейтерингу для підприємців та інвесторів.

3. Недоліки кейтерингового обслуговування з точки зору організації процесів.

4. Фінансові ризики та обмеження у діяльності кейтерингових компаній.

5. Логістичні труднощі при організації кейтерингових заходів.
6. Етапи створення закладу ресторанного господарства, що надає послуги кейтерингу.
7. Типові помилки в організації діяльності кейтерингової компанії та шляхи їх уникнення.

*Завдання.* Розробіть концепцію власного підприємства кейтерингу.

Для цього:

- ✓ запропонуйте назву закладу, опишіть концепцію (місія, стиль, особливість обслуговування).
- ✓ виберіть тип кейтерингу, обґрунтуйте вибір з урахуванням потреб цільової аудиторії.
- ✓ складіть меню, врахуйте формат заходу, сезонність та можливість транспортування страв
- ✓ визначіть цінову категорію гостей, орієнтовно зазначте вартість обслуговування на одну особу.
- ✓ запропонуйте перелік основного обладнання та інвентарю відповідно до обраного типу кейтерингу (теплове обладнання, посуд, меблі, транспорт, текстиль).
- ✓ запропонуйте способи реклами кейтерингових послуг, меню та цін (соціальні мережі, сайт, партнерство з івент-агенціями, дегустації, участь у виставках).

Завдання виконайте письмово або у вигляді презентації.

#### **Рекомендована література:**

1. Корнєва І. О. Помилки в організації діяльності кейтерингової компанії. *Шляхи вдосконалення економічного потенціалу країни: збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції*, м. Київ, 19-20 лютого 2016 р. Київ: ГО «Київський економічний науковий центр», 2016. 136 с. С. 44-46. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/22430>
2. Кравченко О. М. Кейтеринг як форма організації ресторанного бізнесу в сучасних умовах. *Науковий вісник ХДУ*. 2022. № 45. С. 112–118.
3. Організація кейтерингового обслуговування: навч. посіб. / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 312 с.
4. Організація кейтерингового обслуговування: навч. посіб. / за ред. О. І. Черниш. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 256 с.

#### **Питання для самоперевірки**

1. Назвіть основні недоліки кейтерингового обслуговування для підприємця.
2. Які основні види помилок виникають при організації кейтерингової компанії?
3. Які категорії працівників залучаються до кейтерингового обслуговування?

## Тема 22. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування (2 год.)

### Лабораторне заняття

*Мета заняття* – формування у студентів уявлення про матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування, включаючи персонал, обладнання, посуд та інвентар, а також набуття практичних навичок планування та організації обслуговування виїзних заходів відповідно до вимог до зберігання та використання матеріальних ресурсів.

*Обладнання, наочні матеріали:* комп'ютер/ноутбук зі стабільним доступом до Інтернету; фото- та відеоматеріали: приклади кейтерингових заходів (барбекю, фуршет, корпоратив); зразки меню з визначенням необхідного інвентарю та посуду для різних форматів заходів; правила зберігання та обслуговування матеріальних ресурсів (санітарні норми, вимоги до термічної обробки та транспортування).

### Питання до обговорення:

1. Склад і функціональні обов'язки персоналу служби кейтерингу залежно від формату виїзного обслуговування.
2. Основні групи обладнання для кейтерингового обслуговування та особливості їх використання.
3. Термоустаткування для транспортування готових страв і напівфабрикатів при роз'їзному кейтерингу: види, характеристики, вимоги до експлуатації.
4. Посуд, столові прибори та допоміжний інвентар для кейтерингового обслуговування.
5. Вимоги до зберігання, транспортування та обліку предметів матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування.

*Завдання 1.* Проаналізуйте організацію та етапи обслуговування заходу «Барбекю на природі» для групи з 10 осіб, що проводиться в альтанці на території ресторану «Витребеньки». Для виконання завдання необхідно:

1. Визначити кадрове забезпечення заходу (список необхідного персоналу та його функції).
2. Скласти перелік матеріально-технічного забезпечення (обладнання та посуду, необхідного для приготування та сервірування страв).
3. Описати логістику та санітарно-технологічні вимоги (порядок транспортування продуктів та підтримання температурного режиму).
4. Розробити схему організації простору альтанки (план розміщення обладнання та сервірування столів у альтанці).

5. Сформулювати правила експлуатації матеріально-технічних ресурсів (правила зберігання та використання матеріально-технічного забезпечення до, під час і після заходу).

Завдання виконайте письмово або у вигляді схеми (таблиця, план, діаграма), що демонструє комплексний підхід до організації барбекю-обслуговування в закладі ресторанного господарства.

#### **Рекомендована література:**

1. Кейтеринг: організація, технологія, сервіс: навчально-практичний посібник / І. В. Сидоренко. Київ: ПрофКнига, 2022. 176 с.

2. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сеногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сеногонова Г. І. Полтава: ФОП Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.

3. Організація кейтерингового обслуговування: навч. посіб. / за ред. Н. О. П'ятницької. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 312 с.

4. Організація кейтерингового обслуговування: навчальний посібник / за ред. О. В. Шинкаренко. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 256 с.

5. Технологічне обладнання підприємств харчування: навчальний посібник / С. В. Кравченко, І. О. Гуменюк. Київ: Ліра-К, 2021. 284 с.

6. Язіна В.А., Погребняк А.В., Вишнікіна О.В. Сучасні системи автоматизації устаткування підприємств ресторанного господарства. *Електронний науковий журнал «Економіка та суспільство»*. Випуск 33/2021. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/930>

#### **Питання для самоперевірки**

1. Які види термokonтейнерів та термокоробів використовуються для зберігання страв у належній температурі?

2. Як забезпечується безпека харчових продуктів під час доставки?

3. Який посуд обирають для виїзних заходів (барбекю, фуршет, банкет)?

4. Які матеріали посуду та інвентарю найбільш придатні для кейтерингу?

5. Де і як зберігають посуд, інвентар та обладнання кейтерингу в закладі?