

Міністерство освіти і науки України

Одеська національна академія харчових технологій

Кафедра технології ресторанного
і оздоровчого харчування

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання індивідуальних завдань та самостійного вивчення дисципліни

«Технологія харчування та ресторанного сервісу»

для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»

ступеня вищої освіти бакалавр

Освітньо-професійні програми

«Технології ресторанного бізнесу»

«Ресторанні технології здорового харчування»

«Технології питної води»

«Технології продуктів бродіння та виноробства»

«Технології тривалого зберігання плодів та овочів»

«Технології зберігання і переробки зерна»

«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

«Технології та управління молочним бізнесом»

«Технології риби та морепродуктів»

«Технології жирів та жирозамінників»

денної та заочної форм навчання

Затверджено
Радою зі спеціальності
181 «Харчові технології»
галузь знань 18
«Виробництво та технології»

протокол № ____
від « ____ » _____ 2021 р.

Методичні вказівки до виконання індивідуальних завдань та самостійного вивчення дисципліни «Технологія харчування та ресторанного сервісу» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ступеня вищої освіти бакалавр, що навчаються за освітніми програмами:

«Технології ресторанного бізнесу»

«Ресторанні технології здорового харчування»

«Технології питної води»

«Технології продуктів бродіння та виноробства»

«Технології тривалого зберігання плодів та овочів

«Технології зберігання і переробки зерна»

«Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

«Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

«Технології та управління молочним бізнесом»

«Технології риби та морепродуктів»

«Технології жирів та жирозамінників»

денної та заочної форм навчання /Укладачі: А.К. Бурдо, М.А. Кашкано / За ред. Л.М. Тележенко. – Одеса: ОНАХТ, 2021 р. – 20 с.

Укладачі: А.К. Бурдо, канд. техн. наук, доцент

М.А. Кашкано, канд. техн. наук, доцент

Відповідальна за випуск зав. кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Л.М. Тележенко, д-р техн. наук, професор

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИВЧЕННЯ КУРСУ

Вступ

Методичні вказівки призначені для студентів, які навчаються за навчальним планом бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології», що навчаються за освітніми програмами:

- «Технології ресторанного бізнесу»
- «Ресторанні технології здорового харчування»
- «Технології питної води»
- «Технології продуктів бродіння та виноробства»
- «Технології тривалого зберігання плодів та овочів»
- «Технології зберігання і переробки зерна»
- «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
- «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»
- «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
- «Технології та управління молочним бізнесом»
- «Технології риби та морепродуктів»
- «Технології жирів та жирозамінників» денної та заочної форм навчання.

Базовими для даного курсу є дисципліни: «Біохімія з основами фізіології харчування», «Моделювання технологічних процесів харчових виробництв», «Процеси та апарати харчових виробництв».

Предметом вивчення дисципліни «Технологія харчування та ресторанного сервісу» є одержання майбутніми фахівцями сучасних знань про технології раціонального харчування та придбання навичок виконувати планувальні, організаційні процеси у ресторанному сервісі. Підвищення рівня підготовки фахівців через засвоєння основ класифікації, розміщення закладів ресторанного господарства, вимог до них, розвиток здібностей до розробки послуг харчування, процесу обслуговування споживачів, здатності визначати цілі і завдання закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесу обслуговування споживачів.

Мета вивчення дисципліни. Метою навчальної дисципліни «Технологія харчування та ресторанного сервісу» є вивчення основних принципів, теорій здорового та раціонального харчування;

- набуття знань з класифікації, правил розміщення, вимог та особливостей різних закладів громадського харчування;
- формування здатності у студентів виконувати планувальні, організаційні процеси в діяльності закладів ресторанного господарства;
- набуття здібностей з розробки послуг харчування, процесу обслуговування споживачів, подачі страв і напоїв;
- набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів обслуговування споживачів.

Майбутні фахівці повинні знати:

- історію ресторанного сервісу. Сервіс античного світу, середньовіччя, епохи Відродження та нового світу;
- основні принципи теорії харчування, у тому числі оздоровчого напрямку;
- характеристику матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організацію та моделювання процесу обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
- особливості організації обслуговування бенкетів та прийомів;
- основи етикету в галузі ресторанного господарства;
- стан і перспективи розвитку закладів ресторанного господарства і тенденції сервісної політики в сучасних умовах;
- основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Студенти повинні вміти організувати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; підібрати устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування споживачів, та входять до складу матеріально-технічної бази; складати меню для різних закладів ресторанного господарства та різних заходів; спілкуватися зі споживачами за правилами етикету.

Для досягнення мети поставлені такі основні завдання:

- підготувати студентів до ефективної роботи кваліфікованими керівниками різних типів закладів ресторанного господарства;
- набути професійної гнучкості, компетентності, витриманості, ініціативності.

Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни “Технологія харчування та ресторанного сервісу” здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» та освітніх програмах підготовки бакалаврів:

- «Технології ресторанного бізнесу»
- «Ресторанні технології здорового харчування»
- «Технології питної води»
- «Технології продуктів бродіння та виноробства»
- «Технології тривалого зберігання плодів та овочів»
- «Технології зберігання і переробки зерна»
- «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
- «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»
- «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
- «Технології та управління молочним бізнесом»
- «Технології риби та морепродуктів»

«Технології жирів та жирозамінників».

Загальні компетентності:

- ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконаних робіт.
- ЗК07. Здатність працювати в команді.
- ЗК08. Здатність працювати автономно.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- ФК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- ФК02. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
- ФК03. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- ФК04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- ФК05. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- ФК07. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
- ФК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
- ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

- ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Змістовний модуль 1: Теорії харчування та характеристика послуг для організації обслуговування споживачі у закладах ресторанного господарства різних типів.

Тема 1. Історія та тенденції розвитку ресторанного сервісу. Становлення ресторанного сервісу.

Історія розвитку ресторанного бізнесу на протязі 3-х періодів: Стародавній світ, Середньовіччя, Новий час. Згадки про перші підприємства, що займалися організацією харчування та відпочинку відвідувачів.

Тема 2. Теорії харчування. Оздоровче харчування.

Основні теорії і концепції харчування людини. Альтернативні види харчування. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

Тема 3. Класифікація та вимоги до закладів громадського харчування.

Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку на сучасному етапі. Зміни структури закладів та їх потужності за період переходу до ринкової економіки. Основні представники сітьових закладів на ринку України. Переваги та недоліки роботи у мережі. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними показниками. Загальні та відмінні вимоги для закладів певного виду та класу.

Тема 4. Комплекс послуг у закладах ресторанного господарства

Класифікація послуг, які надають заклади харчування своїм споживачам. Основні та додаткові послуги. Відповідність послуг типу і класу закладу. Інформованість, безпечність та естетичність послуг. Вимоги ергономічності. Екологічна безпека та вимоги до персоналу.

Тема 5. Класифікація, порядок розробки, оформлення меню закладів харчування.

Термін «Меню», розробка і створення меню як творчий та планований процес, від якого залежить робота підприємства ресторанного господарства в цілому. Чинники, які потрібно враховувати при складанні меню. Класифікація меню. Порядок розробки. Оформлення меню.

Змістовний модуль 2: Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 1. Характеристика приміщень, устаткування, інтер'єру та дизайну приміщень. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях.

Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування. Устаткування, за допомогою якого здійснюють обслуговування споживачів. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень ЗРГ. Стилi дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства. Характеристика основних та допоміжних приміщень для споживачів.

Тема 2. Характеристика посуду за видом матеріалу, функціональним призначенням, застосуванням.

Класифікація столового посуду. Види матеріалу, розмір (місткість), призначення, види закладів де застосовують. Асортимент та вимоги до столового посуду. Основні та додаткові набори. Переваги та недоліки посуду з полімерних матеріалів. Паперовий посуд.

Тема 3. Класифікація столової білизни.

Види столової білизни. Тканини, що використовують для їх виготовлення. Кольорова гама, розміри та дизайн столової білизни. Характеристика скатертин. Сфера використання рушників та вимоги до них. Серветки вітчизняного та іноземного виробництва, призначення в закладах ресторанного господарства.

Тема 4. Методи та форми обслуговування споживачів. Етикет.

Класифікація методів і форм обслуговування залежно від функцій, що виконують підприємства ресторанного господарства. Самообслуговування як найбільш ефективна форма масового обслуговування. Обслуговування в ресторанах, кафе, барах. Повне та часткове обслуговування споживачів. Обслуговування поза межами ЗРГ.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ!

Курс «Технологія харчування та ресторанного сервісу» має на меті сформулювати у студентів знання щодо різних теорій та принципів харчування,

особливостей функціонування різних видів підприємств ресторанного господарства, щодо пропонованих послуг, форм обслуговування, складу та характеристики приміщень.

Перед студентами стоять наступні завдання:

- вивчити історію та тенденції розвитку та становлення ресторанного сервісу;
- розглянути основні теорії харчування та вміти їх аналізувати;
- вивчити класифікацію та вимоги до закладів ресторанного харчування;
- вивчити комплекс послуг на підприємствах ресторанного господарства, класифікацію та порядок розробки меню у різних закладах харчування;
- вивчити матеріально-технічну базу для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Для успішного вивчення заданої дисципліни студентам рекомендується складання короткого конспекту по кожному розділу курсу.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИВЧЕННЯ КОЖНОЇ ТЕМИ

1. Змістовний модуль 1: Теорії харчування та характеристика послуг для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

1. Історія та тенденції розвитку ресторанного сервісу. Становлення ресторанного сервісу.

Розглянути історію розвитку ресторанного бізнесу, яку умовно можна поділити на три періоди - це Стародавній світ (II тисячоліття до н.е. - 476 р. н.е), Середньовіччя (V-XV ст. н.е.), Новий час (XVI ст. - початок XX ст.).

Студенти повинні вміти охарактеризувати детально кожний з наведених періодів. Розглянути які підприємства ресторанного господарства з'явилися першими і чим вони відрізнялись від сучасних закладів. Дослідити як розвивались ці підприємства, які послуги надавали відвідувачам, які страви пропонували. Знати які закони роботи закладів ресторанного господарства існували на той час. Розвиток торгівлі і пов'язані з нею тривалі роз'їзди вимагали організації не тільки харчування, але і відпочинку. Тому потрібно дослідити де зупинялись мандрівники і які послуги їм надавали відповідні заклади. Як впливає класова структура на діяльність підприємств гостинності того часу. Розглянути ідею першого в історії «ланча ділової людини». Яке відношення було до кухарів у ті часи. Який вплив мали релігійні традиції. Дослідити коли вийшла в світ перша кулінарна книга. Розглянути які були санітарні умови у закладах харчування того періоду.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Стародавньому світі.
2. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Середньовіччі.

3. У якій державі з'явилися перші кав'ярні в Європі?
4. Поширення яких екзотичних напоїв сприяло відкриттю кав'ярень?
5. Які існували правила середньовічних фахівців ресторанної справи.
6. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в XVI ст. та на початку XX ст.
7. Як зароджувався та становився ресторанний бізнес в Росії та в Україні.

2. Теорії харчування. Оздоровче харчування.

Відповідно до сучасних уявлень про раціональне харчування їжа повинна містити в собі регулятори фізіологічної діяльності людини, в тому числі і баластні речовини. Необхідно вивчити, як співвідносяться між собою основні компоненти харчових продуктів – білки, жири, вуглеводи, скільки складає середня добова потреба в цих компонентах.

Слід звернути увагу на структуру харчової технології. Структура харчової технології в основному відповідає принципам теорії так званого збалансованого харчування, згідно з якою під час складання раціонів харчових продуктів намагались збільшити кількість корисних харчових речовин та зменшити частку балансу. Вивчити основні положення цієї теорії.

З розвитком теорії харчування та відкриттям механізмів мембранного та лізосомного травлення з'явилися нові відомості про транспортування нутрієнтів (речовин, що засвоюються організмом) у внутрішнє середовище організму, про значення кишкової мікрофлори, баластних речовин – харчових волокон у процесах перетравлення їжі. Вивчити, яка саме теорія прийшла на зміну теорії збалансованого харчування, у чому її відмінності, та які положення були при цьому сформульовані.

Розглянути основні теорії і концепції харчування людини. Вивчити функції основних харчових нутрієнтів. Розглянути альтернативні види харчування. Дослідити сутність та наукові основи нутригеніки. Виявити основні принципи правильного харчування сучасної людини та оздоровчого харчування як з лікувальною так і з профілактичною метою.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Як і за яким принципом поділяють основні речовини, що входять до складу харчових продуктів? Їх основні функції.
2. Як діє закон збереження мас в живому організмі?
2. Що таке макро- і мікронутрієнти?
3. В чому полягає суть теорії збалансованого харчування?
4. Сутність концепції функціонального харчування.
5. В чому суть теорії адекватного харчування?
6. Які функції в організмі виконують харчові волокна?
7. Розкрийте сутність теорії роздільного харчування.
8. Що таке макробіотичне харчування?
9. Розкрийте поняття «редуковане» харчування»
10. Розкрийте сутність вегетаріанства.

11. Сутність теорії харчування по групі крові
12. Що вивчає нутрогеніка?
13. Яких принципів харчування дотримуються натуропати?

3. Класифікація та вимоги до закладів громадського харчування.

Становлення ресторанного бізнесу протягом віків пройшло складний шлях розвитку - від місць для нічного відпочинку подорожуючих та організації їх харчування до створення потужних мереж закладів ресторанного господарства.

Студентам необхідно вивчити сутність таких понять як ресторанне господарство, заклад ресторанного господарства, підприємство ресторанного господарства. Дослідити як проходив розвиток у сфері ресторанного бізнесу у сучасні часи. Розглянути які типи підприємств ресторанного господарства мають тенденцію до збільшення у загальному числі подібних закладів, а які навпаки зменшують свою кількість.

Вивчити у чому відмінності роботи окремих підприємств ресторанного господарства та мережі закладів. Дослідити які мережі підприємств ресторанного господарства зараз у тренді на ринку підприємств ресторанного господарства України.

Вивчити класифікацію закладів ресторанного господарства залежно від певних показників. Знати їх відмінності, особливості роботи, послуг, складання меню, переліку та площ виробничих, адміністративних, технічних приміщень.

Вивчити загальні та відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства залежно від типу і класу.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Дайте визначення поняттям «ресторанне господарство», «заклад ресторанного господарства».
2. Охарактеризуйте зміни в становленні ресторанного бізнесу на сучасному етапі.
3. На які групи поділяють всі заклади ресторанного господарства України за рівнем, якістю та специфікою наданих послуг?
4. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Від наявності яких показників залежить успіх ресторатора сьогодні?
5. За якими показниками класифікують заклади ресторанного господарства?
6. Як поділяють заклади ресторанного господарства за видами економічної діяльності?
7. Як поділяють заклади ресторанного господарства за торгівельною ознакою?
8. Як поділяють заклади ресторанного господарства за потужністю?
9. Як поділяють заклади ресторанного господарства за виробничою ознакою?
10. Як поділяють заклади ресторанного господарства за видами

економічної діяльності?

11. Як поділяють заклади ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції та послуг?
12. Як поділяють заклади ресторанного господарства за характером контингенту?
13. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Social.
14. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування.
15. Основні функції закладів ресторанного господарства.
16. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
17. Сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства.
18. Сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.
19. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?
20. Визначення поняття «ресторан», їх різновиди.
21. Визначення поняття «бар», їх різновиди.
22. Порівняльна характеристика кафе і закусочної, їх спеціалізація.
23. Характеристика їдальні, контингент споживачів, які користуються послугами їдальні.
24. Порівняльна характеристика кафетерію і буфету.
25. Характеристика заготівельних закладів ресторанного господарства.
26. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.

4. Комплекс послуг у закладах ресторанного господарства

Розглянути класифікацію послуг, які надають заклади харчування своїм споживачам. Вивчити основні принципи відповідності послуг до типу і класу закладу, контингенту відвідувачів. Основні та додаткові послуги. Розглянути вимоги ергономічності. Вивчити як впливає дотримання вимог ергономічності на споживача. Знати що таке інформованість, безпечність та естетичність послуг. Що передбачають ці вимоги та як вони впливають на роботу закладу в цілому. Вивчити чим має забезпечуватись екологічна безпека на підприємстві. Знати про вимоги до персоналу щодо спеціальної підготовки по забезпеченню санітарних вимог і правил особистої гігієни на виробництві, при зберіганні, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства
2. Сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в

- зкладах ресторанного харчування
3. Сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства
 4. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного харчування?
 5. Який вид послуг характерний для ресторану на відміну від інших видів закладів ресторанного господарства?

5. Класифікація, порядок розробки, оформлення меню закладів харчування.

Вивчити що означає термін «Меню». Дослідити як правильно розробляти меню. Студенти повинні розуміти, що створення меню це творчий та планований процес, від якого залежить робота підприємства ресторанного господарства в цілому. Вивчити основні чинники, які потрібно враховувати при складанні меню. Розібратись як класифікують меню. Дослідити порядок розробки меню, як впливає тип і клас закладу, контингент відвідувачів на складання меню. Розуміти хто затверджує меню на підприємстві. Яка інформація повинна бути наведена у меню. Як відрізняється меню для особового контингенту споживачів. Складання меню для учнів різних видів навчальних закладів та дітей. Оформлення меню в розрахунку на тип закладу, контингент, рівень обслуговування, час виконання замовлення. Студенти повинні знати, що підкреслює меню своїм оформленням і на скільки це є важливим для певного закладу харчування. Розібратись, що таке взагалі фірмові страви, у меню яких типів закладів ресторанного господарства вони повинні бути присутні завжди, Вивчити як розробляють і затверджують технологічну документацію на фірмові страви закладу.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. В якій державі вперше з'явилося двомовне меню в закладах ресторанного господарства?
2. Як називається документ, що містить певну кількість страв і напоїв, які щоденно повинні бути в реалізації підприємства в залежності від типу і класу?
3. Як розташовують фірмові страви відповідно до послідовності запису страв в меню ?
4. Меню, його роль в забезпеченні успіху роботи закладу ресторанного господарства.
5. Фактори впливу на складання меню.
6. Меню як один із засобів реклами закладу ресторанного господарства.
7. Класифікація меню.
8. Види меню вільного вибору, їх характеристика.
9. Види меню скомплектованого денного раціону харчування, їх характеристика.
10. Види бенкетного меню, їх характеристика.
11. Характерні особливості статичного меню.

12. Характерні особливості динамічного меню.
13. Характерні особливості циклічного меню.
14. Комбіноване меню.
15. Відповідальні працівники за складання меню.
16. Порядок складання меню.
17. Особливості складання меню вільного вибору страв.
18. Особливості складання меню денного раціону харчування.
19. Вимоги до складання меню денного раціону для працівників, зайнятих у гарячих цехах.
20. Фірмові страви, порядок їх розробки.
21. Збірник рецептур як документ, що регламентує приготування страв, включених у меню.
22. Значення якісного оформлення меню.
23. Вимоги до оформлення меню в закладах ресторанного господарства різних типів.
24. Меню-газета, її зміст та значення.
25. Сутність електронного меню.
26. Переваги користування електронним меню для споживачів.
27. Переваги використання електронного меню для закладів ресторанного господарства.

Змістовний модуль 2: Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 1. Характеристика приміщень, устаткування, інтер'єру та дизайну приміщень. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях.

Розглянути основні елементи, які включає матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів. Знати призначення груп приміщень, відповідно до процесів, що в них відбуваються. Як впливає відповідність приміщення до цієї або іншої групи за класифікацією на вимоги та санітарні норми до нього. Вивчити характеристику, вимоги та призначення різних видів приміщень закладів ресторанного господарства. Знати від чого залежать площі приміщень, як розраховують площу при проектуванні підприємства ресторанного господарства і від яких показників вона залежить. Вивчити за допомогою яких нормативних документів контролюють площу та перелік приміщень різних груп у закладах харчування. Як правильно розташувати приміщення різних груп на підприємстві ресторанного господарства.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Структура матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства для організації процесу обслуговування.
2. Характеристика основних приміщень для споживачів.
3. Характеристика додаткових приміщень для організації обслуговування споживачів.

4. Устаткування, за допомогою якого здійснюють обслуговування споживачів.
5. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень ЗРГ.
6. Стилi дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства.
7. Освітлення як елемент інтер'єру закладу.

Тема 2. Характеристика посуду за видом матеріалу, функціональним призначенням, застосуванням.

Студенти при вивченні даної теми повинні розглянути класифікацію столового посуду. Знати види матеріалу, розмір (місткість), призначення, посуду. Вивчити як залежить підбирання посуду залежно від виду закладу де його застосовують. Знати асортимент та вимоги до столового посуду. Розглянути основні та додаткові столові набори. Розглянути в яких випадках застосовують металевий посуд. Знати варіативні форми і розміри сучасного індивідуального скляного посуду. В яких закладах використовують дерев'яний посуд. Вивчити переваги та недоліки посуду з полімерних матеріалів, фольги. Знати зручність та недоліки паперового посуду.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. З яких матеріалів використовується посуд при індивідуальному сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів?
2. Дайте характеристику та визначте призначення класичного вітчизняного порцелянового та фаянсового посуду, який має утилітарне значення.
3. Дайте характеристику та визначте призначення вітчизняного керамічного посуду, який використовується в закладах харчування і має утилітарне та декоративне призначення.
4. Асортимент металевого посуду, який використовується у сфері ресторанної індустрії.
5. Дайте характеристику основним та додатковим наборам та визначте їх призначення.
6. Дайте характеристику видам оброблення кришталю залежно від виду посуду.
7. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферу їх застосування.
8. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, вкажіть їх перевагу і недоліки та визначте сферу використання.
9. Дайте характеристику посуду з фольги та картону з фольгою і визначте сфери їх застосування.
10. Охарактеризуйте асортимент паперового посуду і визначте сфери його застосування.
11. Визначте основні відмінності посуду та наборів вітчизняного виробника від посуду іноземних виробників.
12. Дайте характеристику асортименту посуду зі скла і його сполук

іноземних виробників, які функціонують на ринку України.

13. Охарактеризуйте асортимент скляного та кришталевого посуду, який використовується в ресторанах і барах різних класів.

Тема 3. Класифікація столової білизни.

Потрібно насамперед розглянути види столової білизни. Знати основні види тканин, що використовують для її виготовлення. Розглянути кольорову гаму, розміри та дизайн столової білизни. Розуміти як змінилась столова білизна та її дизайн в сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу. Вивчити основні кольори та форми скатертин, вимоги що висуваються до їх якості. Розглянути сферу використання рушників та вимоги до них. Знати яке призначення в закладах ресторанного господарства мають серветки.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для її пошиття.
2. Дайте характеристику лляних скатертин класичних розмірів вітчизняного виробництва.
3. Дайте характеристику скатертин іноземного виробництва і визначте сферу їх застосування.
4. Дайте характеристику серветкам вітчизняного та іноземного виробництва, які мають утилітарне і декоративне призначення в закладах ресторанного господарства.
5. Визначте сферу використання рушників та дайте їм характеристику.
6. Охарактеризуйте вимоги, які висуваються до рушників, та визначте сферу їх використання.

Тема 4. Методи та форми обслуговування споживачів. Етикет.

Студенти при вивченні даної теми повинні розглянути класифікацію методів і форм обслуговування залежно від функцій, що виконують підприємства ресторанного господарства. Знати, що самообслуговування - це найбільш ефективна форма масового обслуговування. Вивчити як відбувається обслуговування в ресторанах, кафе, барах. Що таке повне та часткове обслуговування споживачів. Знати як відбувається обслуговування поза межами ЗРГ.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Класифікація методів обслуговування.
2. Характеристика методу обслуговування.
3. Характеристика методу обслуговування офіціантами.
4. Форми обслуговування.
5. Форми обслуговування офіціантами.
6. Характеристика процесу обслуговування.
7. Характеристика процесу обслуговування офіціантами.
8. Особливості обслуговування з доставкою на робочі місця.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ

В період семестру на кафедрі ТРiОХ студенти виконують лабораторні роботи в обсязі - 12 годин.

Метою проведення лабораторних занять є закріплення основних положень теоретичного курсу та набуття навичок практичної роботи з визначення основних принципів раціонального харчування та ресторанного сервісу.

Перед виконанням роботи студент повинен усвідомити основні теоретичні положення, осмислити сутність теми лабораторної роботи, знати послідовність роботи і розібратися в методиці дослідження.

Лабораторні роботи оформляють протоколами, які вносять в робочий зошит студента, і представляють викладачеві при здачі заліку.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

Для контролю самостійної роботи та для засвоєння курсу «Технологія харчування та ресторанного сервісу» студенти виконують індивідуальне завдання в період вивчення дисципліни.

Індивідуальне завдання повинне виявити обсяг засвоєних студентом знань, тому до виконання роботи студент повинен приступити після опрацювання та освоєння відповідних розділів курсу.

Матеріал з запропонованої теми вивчають відповідно до робочої програми курсу, максимально використовуючи не тільки навчальну, а й інформаційно-технічну літературу. Оформляють індивідуальне завдання у вигляді рефератів об'ємом 15 - 25 аркушів формату А4. Індивідуальне завдання повинне відображати самостійну роботу студента, описову частину слід викладати своїми словами не переписуючи текст підручника або інтернет ресурсів. Опис технологічного процесу необхідно супроводжувати ілюстраційним матеріалом: схемами, ескізами, малюнками. Не можна допускати нечітких формулювань, неправильної термінології, довільного скорочення слів. Опис повинен бути коротким і зрозумілим, не слід захаращувати роботу другорядним матеріалом або відомостями, що не відносяться до даної теми.

Сторінки зошиту (або роздрукованого на листах формату А4 завдання) повинні бути пронумеровані. Роботу підписує автор і проставляє дату її виконання. На обкладинці індивідуального завдання студент повинен вказати свої координати, найменування дисципліни, номер варіанта і номер залікової книжки.

Виконану та оформлене індивідуальне завдання необхідно здати викладачу в ауд. А-425 за два тижні до початку сесії.

Варіанти індивідуальних завдань:

1. Історія ресторанного сервісу. Формування ритуалу сервіровки, його зміна з настанням кожної епохи (6-13 століття)

2. Сервіровка в часи античного світу, середньовіччя, епохи Відродження (14-16 століття) (поява перших тарілок з олова та дерева)
3. Ресторанний сервіс у Франції на початку 17 століття (формування сучасного виду столових приборів, відкриття скла близького до кришталю)
4. Розвиток ресторанного сервісу у 18-19 столітті (Відкриття фарфору у Європі, розвиток освітлення)
5. Характеристика посуду, який застосовується для сервірування столу
6. Вимоги до оформлення інтер'єру підприємств ресторанного господарства різних типів і класів
7. Різноманіття та призначення порцелянового та фаянсового посуду
8. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за призначенням, за застосуванням
9. Металевий посуд та прибори, класифікація та призначення
10. Скляний посуд класифікація та призначення
11. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, рушники, серветки.
12. Меню як візитна картка закладу. Види меню, їх характеристика та оформлення
13. Особливості та порядок сервірування столів (до сніданку, обіду, вечері, святкове та ін.)
14. Правила вибору та подачі алкогольних та безалкогольних напоїв.
15. Підбір посуду до алкогольних напоїв
16. Основи еногастрономії. Основні принципи.
17. Характеристика та класифікація коктейлів
18. Температурні режими подачі страв та напоїв
19. Основні види вегетаріанських напрямів
20. Правила поведінки за столом. Поняття терміну «етикет». Варіанти розсаджування за столом.
21. Імідж ділової людини. (костюм, культура мовлення, правила спілкування, макіяж, зачіска)
22. Класифікація бенкетів і прийомів.
23. Основні правила здорового харчування
24. Посуд і набори із полімерних матеріалів, фольги та паперу у закладах ресторанного господарства
25. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства
26. Організація кейтерингового обслуговування
27. Види сервірування столів

Література:

1. Загальні технології харчових виробництв: підруч. /В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура, Л.Ф. Романенко, Л.М. Хомічак та ін. – К.:Університет «Україна», 2010. – 814 с.

2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл] / за ред. П'ятницької Н.О. – 2-е вид. перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

3. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб.: [для вищ. навч. закл] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.

4. Общая технология пищевых производств/ [Н.И. Назаров, А.С. Гинзбург, С.М. Гребенюк и др.]; под ред. Н.И. Назарова. – М.: Легкая и пищевая пром.-сть, 1981. – 300 с.

5. Общая технология пищевых продуктов и производств/ под ред. Ковальской Л.П. – М.: Колос, 1997. – 384 с.

6. Бабіченко Л.В. Основи технології харчових виробництв. – М.: Економіка, 1982. – 194 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . – М.: Экономика, 1983. – 720 с.

8. Ассортиментній минимум утверждённый для предприятий общественного питания. Приказ №184 от 12 октября 76 года.

КОРОТКА ІНСТРУКЦІЯ

з техніки безпеки при роботі в хімічній лабораторії кафедри ТРiОХ

Хімічні речовини при невмілому і неправильному використанні можуть стати причиною отруєння осіб, які працюють, викликати пожежу, вибух чи хімічний опік.

З метою виключення випадків травматизму при роботах у хімічних лабораторіях необхідно виконувати наступні вимоги:

1. Кожен студент до початку досліду повинен добре ознайомитися з властивостями речовин, з якими прийдеться стикатися і необхідними умовами безпечного проведення роботи з урахуванням можливих побічних реакцій.
2. При роботі у витяжній шафі, з метою більш ефективної дії вентиляції, слід підняти дверцята витяжної шафи на $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{4}$ її підйому. Після закінчення роботи необхідно щільно прикрити дверцята шафи.
3. У випадку перерви дії вентиляції всі роботи у витяжних шафах, які пов'язані з виділенням шкідливих газів, парів, треба негайно припинити.
4. Не залишати ніяких речовин у посуді без етикеток. Не робити ніяких дослідів у нечистому посуді. Посуд мити одразу ж після досліду.
5. Не залишати включених нагрівальних приладів, пальників, що горять, відкритих газових і водопровідних кранів.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ РОБОТІ З ЇДКИМИ РЕЧОВИНАМИ

1. При змішуванні концентрованих сірчаної й азотної кислот користатися тільки тонкостінним хімічним чи порцеляновим посудом.
2. Щоб уникнути розбризкування при розведенні концентрованої сірчаної кислоти - приливати кислоту у воду, а не навпаки.
3. При попадінні кислот чи лугів на поверхню шкіри їх необхідно негайно змити сильним струменем води.
4. Їдкі луги дають опіки всіх ступенів. Тому при роботі з зазначеними розчинами необхідно застосовувати міри проти розбризкування і використовувати захисний спецодяг і запобіжні окуляри.
5. Наповнення піпеток концентрованими кислотами, лугами шляхом всмоктування ротом категорично забороняється, для цього потрібно користатися сифонами чи спеціальними піпетками з гумовою грушею.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ГОРЮЧИМИ І ЛЕГКОЗАЙМИСТИМИ РЕЧОВИНАМИ

1. При роботі з горючими і легкозаймистими рідинами (сірковуглець, ефір, бензол і т.д.) необхідно виконувати такі правила:
 - а) не користуватися відкритим полум'ям для нагрівання;
 - б) не тримати ці сполуки на столах у великих кількостях;
 - в) переливати у далині від вогню, а при переливанні великих кількостей усі нагрівачі (газові й інші пальники) у приміщенні згасити;
 - г) не виливати ці речовини в раковину;
 - д) не гріти на відкритому вогні, а тільки на водяній бані.
2. При роботі з масляними банями користатися термометром і не перевищувати температуру займання горючих сполук.
3. Не нахилятися над судиною, у якій що-небудь кипить чи у яку наливається яка-небудь рідина (особливо їдка), тому що бризки можуть потрапити в очі.
4. Пробірку, у якій нагрівається рідина, тримати отвором у бік, а не до себе чи до поруч працюючого, тому що рідина внаслідок нагрівання нерідко викидається з пробірки.
5. У випадку займання горючих рідин:
 - а) негайно погасити всі пальники, виключити електронагрівальні прилади;
 - б) відставити судини з вогненебезпечними речовинами;
 - в) прикрити полум'я мокрою ковдрою, а при потребі засипати піском;
 - г) виключити вентиляційні установки;
 - д) при необхідності використовувати вуглекислотний вогнегасник;
 - е) терміново повідомити пожежну охорону (тел. 01) і керівництво факультету.

ПРАВИЛА РОБОТИ З ЕЛЕКТРИЧНИМИ ПРИЛАДАМИ

1. Перед початком роботи слід перевірити справність електроприладу.
2. Перед включенням прилади повинні бути заземлені, якщо цього вимагають їхні інструкції.
3. Працювати з електронагрівальними приладами, що мають відкриту спіраль, у хімічній лабораторії категорично заборонено.
4. Перед включенням приладу необхідно перевірити справність розетки і цілісність шнурів, особливо від електроплиток.
5. При роботі з приладами, що генерують високу напругу, необхідно ретельно перевірити їх заземлення, а також не торкатися електронесучих вузлів.
6. При роботі з центрифугами центрифужні пробірки попарно врівноважувати на центрифужних вагах і поміщати в гнізда ротора друг напроти друга. При розливі проб гнізда ретельно очистити і висушити.
7. Після закінчення роботи необхідно виключити всі використані в роботі електроприлади.

Увага! Після вивчення даної інструкції у спеціальному журналі робиться відповідна відмітка, де кожен студент ставить свій підпис.