Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт з дисципліни «Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного обслуговування»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Голяк О.Р.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання ресторанного сервісу
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Марта ПОЛІЩАК

Львів 2025

Лабораторна робота №1

Тема: Столовий посуд, столове приладдя, скло, столова білизна.
Мета: сформувати практичні вміння розпізнавати види столового посуду, приборів, скляного посуду та столової білизни; добирати їх відповідно до страв/напоїв і формату обслуговування; виконувати базовий контроль стану та підготовки до сервісу.

Обладнання/матеріали (за наявності):
набори тарілок (закусочні, глибокі, мілкі), прибори (виделки/ножі/ложки + допоміжні), скляний посуд (склянки/келихи), столова білизна (скатертини, наперони, серветки), серветки для полірування, бланк-таблиця для заповнення.

Завдання (хід виконання):

1. **Ідентифікація інвентарю:** розкласти на групи:
    - посуд основної групи;
    - посуд допоміжної групи;
    - прибори основні/допоміжні/спеціальні;
    - скляний посуд за призначенням;
    - столова білизна за видами.
2. **Таблиця відповідності (заповнити):** «страва/напій → посуд → прибори/скло» (мінімум 10 прикладів).
3. **Контроль якості:** відібрати 5 одиниць посуду/скла/приборів та описати:
    - які дефекти є критичними (сколи, тріщини, плями, деформації тощо);
    - чи допускається до роботи (так/ні) з обґрунтуванням.
4. **Підготовка до сервісу (демонстраційно):** описати або показати послідовність підготовки:
    - посуду;
    - приборів;
    - скла (полірування);
    - білизни (прасування/складання/зберігання).
5. **Міні-кейс:** запропонувати набір інвентарю для:
    - кафе швидкого обслуговування;
    - ресторану (повний сервіс).

Форма звітності:
заповнені таблиці (класифікація + відповідність), короткі висновки (5–7 речень), фото (за можливості) правильно згрупованого інвентарю.

Контрольні питання:

1. Які групи посуду застосовують у ЗРГ?
2. Чим відрізняються основні та допоміжні прибори?
3. Які дефекти скла/посуду є підставою для списання?
4. За яким принципом підбирають келихи до напоїв?
5. Які вимоги до столової білизни перед сервіруванням?

Список використаної літератури:

1. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша, 2004. – 336 с. силабус організ...сервіс.pdf
2. Конвісер І.О. та ін. Устаткування закладів ресторанного господарства. – К.: КНТЕУ, 2005. силабус організ...сервіс.pdf
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. силабус організ...сервіс.pdf

Посилання на вебресурси:

- «Види столового посуду (стаття)» — https://www.webstaurantstore.com/guide/660/types-of-dinnerware.html
- «Полірування келихів (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=полірування+келихів
- «Типи келихів (довідково)» — https://en.wikipedia.org/wiki/Drinking_glass

---

Лабораторна робота №2

Тема: Сервірування столів.
Мета: сформувати практичні вміння виконувати сервірування столу відповідно до меню та формату обслуговування; дотримуватися послідовності й правил розміщення посуду, приборів, скла та серветок.

Обладнання/матеріали (за наявності):
столи/скатертини/серветки, комплект посуду й приборів, скляний посуд, меню-завдання (від викладача), піднос (за потреби).

Завдання (хід виконання):

1. **Повсякденне сервірування** на 1 персону під меню: закуска + перша страва + друга страва + десерт + напій.
2. **Сервірування для сніданку** (скорочене): сформувати комплект, пояснити вибір.
3. **Сервірування для банкету (попереднє)**: розмістити білизну, посуд, прибори, скло (без подачі страв), дотримати симетрію і логіку використання.
4. **Складання серветок:** виконати 2 форми (1 проста + 1 урочиста) або описати покроково (якщо немає білизни).
5. **Самоконтроль:** скласти список із 10 типових помилок сервірування та виправити не менше 5 помилок у демонстраційному варіанті (за завданням викладача).

Форма звітності:
схема сервірування (малюнок/фото), перелік використаного інвентарю, короткий висновок.

Контрольні питання:

1. Яка базова послідовність сервірування?
2. Як розміщують прибори за порядком використання?
3. Де розміщують келихи відносно тарілки?
4. Від чого залежить кількість приборів і скла?
5. Які вимоги до чистоти та зовнішнього вигляду предметів сервірування?

Список використаної літератури:

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с. силабус організ...сервіс.pdf
2. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Ліра-К, 2011. – 388 с. силабус організ...сервіс.pdf
3. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с. силабус організ...сервіс.pdf

Посилання на вебресурси:

- «Правила сервірування столу (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=правила+сервірування+столу
- «Складання серветок (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=складання+серветок+для+сервірування
- «Table setting (довідково)» — https://en.wikipedia.org/wiki/Table_setting

Лабораторна робота №3

Тема: Організація кейтерінгового обслуговування.
Мета: сформувати практичні вміння планувати кейтерингове обслуговування (формат, меню, персонал, інвентар, логістика, таймінг, ризики), оформлювати базовий пакет документів для виїзного заходу.

Обладнання/матеріали (за наявності):
зразки меню/прайсів (паперові або електронні), бланк замовлення (форма закладу або навчальний шаблон), калькулятор, аркуші А4/Excel-таблиця, маркер/фліпчарт, приклади інвентарю (або фото/каталоги), карта/схема локації (умовна).

Завдання (хід виконання)

1. **Визначення формату події (за варіантом викладача):**

- кава-брейк на 30 осіб **або**
- фуршет на 25 осіб **або**
- банкет на 20 осіб.
  Записати: дата/час, тривалість, місце, тип гостей, бюджет/обмеження, особливі умови (безалкогольний, дієтичний, дитячий тощо).

2. **Меню та подача:**
   - скласти меню (не менше 10 позицій) з групуванням: закуски/гарячі/десерти/напої;
   - для 5 позицій вказати спосіб подачі (порційно/на блюді/фуршетна подача) та потрібний посуд/інвентар.
3. **План розміщення (схема локації):**
   - зона видачі/лінія (фуршет/буфет), напої, столи гостей, сервісна станція персоналу, зона брудного посуду/сміття;
   - продумати рух гостей, щоб уникати «вузьких місць».
4. **Інвентар та обладнання (відомість):**
   скласти перелік не менше 25 позицій (столи, білизна, гастроємності, підноси, щипці/лопатки, термобокси, смітники, серветки, таблички, антисептики тощо) і визначити:
   - кількість;
   - відповідального;
   - спосіб доставки (власний транспорт/оренда/логістика).
5. **Персонал і функції:**
   визначити склад команди (мінімум 4 ролі) та обов'язки: координатор, кухар/видача, офіціанти/бармен, відповідальний за інвентар/зону брудного посуду.
6. **Таймінг (покроково):**
   скласти розклад робіт з орієнтовним часом: підготовка на базі → завантаження → виїзд → монтаж → сервіс → поповнення → демонтаж → повернення/здача інвентарю.
7. **Ризики та рішення (не менше 6):**
   наприклад: запізнення транспорту, відсутність електрики/води, черги, нестача посуду, температурні ризики для страв, погодні умови, скарга гостя, алергія. Для кожного — профілактика і дії персоналу.

Форма звітності

1. «Карта заходу» (1 стор.): формат, місце, кількість гостей, умови.
2. Меню (1 стор.).
3. Схема розміщення (1 стор.).
4. Відомість інвентарю та обладнання (таблиця).
5. Таймінг (таблиця).
6. Ризики та рішення (таблиця).

Контрольні питання

1. Що таке кейтеринг і які його основні формати?

2. Які етапи організації кейтерингового заходу є обов’язковими?
3. Які документи/відомості потрібні для роботи команди на виїзді?
4. Чому на кейтерингу обов’язковий резерв інвентарю?
5. Які типові ризики у виїзному сервісі та як їх мінімізувати?
6. Як організація простору впливає на черги й якість сервісу?

Список використаної літератури:

1. Методичні матеріали викладача з теми «Кейтерингове обслуговування» (конспект/презентація).
2. Локальні інструкції з охорони праці, санітарії та пожежної безпеки (за наявності у закладі освіти/на базі практики).
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

Посилання на вебресурси:

- «Кейтеринг: базовий гід (стаття)» — https://www.webstaurantstore.com/article/70/catering-guide.html
- «Таймінг підготовки заходу (стаття)» — https://www.socialtables.com/blog/event-planning/event-planning-timeline/
- «Кейтеринг: організація виїзного обслуговування (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=кейтеринг+організація+обслуговування