Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

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

Методичні рекомендації для проведення практичних занять 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

Практична робота №1

Тема: Вивчення класифікації та характеристики закладів ресторанного господарства.

Мета: навчитися класифікувати заклади ресторанного господарства та надавати їх характеристику за основними ознаками (тип, асортимент, метод обслуговування, контингент, рівень сервісу).

Завдання (для виконання учнями):

1. Скласти словничок термінів (10–12): «заклад ресторанного господарства», «тип закладу», «формат», «асортимент», «меню», «метод обслуговування», «послуга» тощо.
2. Побудувати класифікаційну схему (таблиця/«дерево») не менше ніж за 6 ознаками.
3. Заповнити порівняльну таблицю мінімум для 6 типів закладів (ресторан, кафе, бар, їдальня, фаст-фуд/закусочна, кейтеринг): аудиторія, асортимент, метод обслуговування, додаткові послуги, особливості сервісу.
4. Кейс: обрати 2 реальні заклади (місто/онлайн) і визначити тип + характеристику (5 ознак).
5. Висновок: який тип закладу доцільний для 3 локацій (студмістечко/траса/центр) — по 3 аргументи.

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств громадського харчування. К.: ЗАТ «ВІПОЛ», 2000. 244 с.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: Ліра-К, 2010 р.

Додаткова:

1. П’ятницька Н.О., Коваленко А.М. Теоретичні та практичні аспекти конкуренції у ресторанному бізнесі // Ресторанне господарство та туристична індустрія у ринкових умовах. КНТЕУ, 2004.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.
3. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Львів: Афіша, 2004. 336 с.

Посилання на вебресурси:

- «ДСТУ 4281:2004 (пошук тексту/витягів)» — https://www.google.com/search?q=ДСТУ+4281%3A2004+Заклади+ресторанного+господарства+Класифікація+pdf
- «Класифікація закладів ресторанного господарства (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=класифікація+закладів+ресторанного+господарства
- «Приклади меню/форматів закладів (для аналізу)» — https://www.google.com/search?q=меню+кафе+приклад

Практична робота №2

Тема: Характеристика столового посуду, наборів основної та допоміжної груп.

Мета: сформувати вміння підбирати столовий посуд і прибори основної/допоміжної груп відповідно до страв та формату обслуговування.

Завдання (для виконання учнями):

1. Скласти перелік посуду основної групи (12+ позицій) та призначення кожної.
2. Скласти перелік посуду/приборів допоміжної групи (12+ позицій) та призначення.
3. Заповнити таблицю «страва → посуд → прибори» (не менше 8 прикладів).
4. Підібрати комплект посуду/приборів для меню з 5 позицій (2 страви + десерт + 2 напої).
5. Скласти пам’ятку догляду та зберігання посуду (10 правил).

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.
2. Конвісер І.О. та ін. Устаткування закладів ресторанного господарства. К.: КНТЕУ, 2005.
3. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.

Додаткова:

1. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.
2. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.
3. ДСТУ 4281:2004… (довідково щодо типів закладів і вимог).

Посилання на вебресурси:

- «Види столового посуду (стаття, англ.)» — https://www.webstaurantstore.com/guide/660/types-of-dinnerware.html
- «Столові прибори: правила подачі (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=столові+прибори+правила+подачі
- «Санітарні вимоги до посуду в закладах харчування (пошук)» — https://www.google.com/search?q=санітарні+вимоги+до+миття+посуду+в+закладах+харчування

Практична робота №3

Тема: Характеристика скляного посуду та столової білизни.

Мета: навчитися підбирати скляний посуд під напої та столову білизну під формат обслуговування; дотримуватись вимог гігієни та естетики.

Завдання (для виконання учнями):

1. Скласти перелік скляного посуду (12+ позицій) і призначення.
2. Таблиця «напій → келих/склянка → особливості подачі».
3. Види столової білизни та вимоги до неї (скатертина, наперон, серветки тощо).

4. Підібрати білизну для: (а) кафе (щоденно), (б) банкету (урочисто).
5. Інструкція підготовки скла (миття/полірування/перевірка) — 8+ пунктів.

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.
3. Конвісер І.О. та ін. Устаткування… 2005.

Додаткова:

1. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.
2. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.
3. П’ятницька Н.О., Коваленко А.М. …аспекти конкуренції… 2004 (в частині стандартів якості сервісу).

Посилання на вебресурси:

- «Як підібрати келихи до вина (стаття, англ.)» — https://winefolly.com/deep-dive/wine-glasses/
- «Полірування келихів (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=полірування+келихів
- «Розміри скатертин (стаття, англ.)» — https://www.webstaurantstore.com/article/109/tablecloth-sizes.html

Практична робота №4

Тема: Підготовка торгівельних приміщень до обслуговування. Розміщення меблів.

Мета: навчитися готувати зал до роботи та раціонально розміщувати меблі з урахуванням зручності гостей, логістики персоналу й безпеки.

Завдання (для виконання учнями):

1. Скласти чек-лист підготовки торговельного залу (15+ пунктів).
2. Побудувати план-схему залу на 20–30 місць: проходи, зони, сервісна станція, вхід/вихід.
3. Порівняти 2 варіанти планування (3 переваги/3 недоліки).
4. Ситуаційна задача: «гості з дитячим візком/маломобільна особа» — як організувати посадку та проходи.
5. Оформити звіт: чек-лист + схема + коротке пояснення.

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.
2. Конвісер І.О. та ін. Устаткування… 2005.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.

Додаткова:

1. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.
3. П’ятницька Н.О., Коваленко А.М. …аспекти конкуренції… 2004.

Посилання на вебресурси:

- «Планування залу ресторану (стаття, англ.)» — https://www.lightspeedhq.com/blog/restaurant-floor-plan/
- «Схеми розміщення столів у ресторані (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=планування+залу+ресторану
- «Евакуаційні вимоги та безпечні проходи (пошук)» — https://www.google.com/search?q=вимоги+до+евакуаційних+виходів+заклади+харчування

Практична робота №5

Тема: Сервірування столів.

Мета: відпрацювати навички сервірування столу відповідно до меню та виду обслуговування; дотримуватися послідовності, правил розміщення посуду/приборів і вимог етикету.

Завдання (для виконання учнями):

1. Записати послідовність сервірування столу (10+ кроків).
2. Виконати схему розміщення приборів і посуду для меню: закуска + перша + друга + десерт + гарячий напій.
3. Скласти перелік предметів сервірування для: сніданку / обіду / урочистого обслуговування.
4. Описати (або виконати) 2 варіанти складання серветок.
5. Скласти список 10 типових помилок сервірування та способи їх уникнення.

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.

Додаткова:

1. Конвісер І.О. та ін. Устаткування… 2005.
2. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.
3. П’ятницька Н.О., Коваленко А.М. …аспекти конкуренції… 2004.

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
- «Сервірування: базові схеми (пошук)» — https://www.google.com/search?q=схема+сервірування+столу

Практична робота №6

Тема: Складання меню для різних типів закладів ресторанного господарства.

Мета: навчитися складати меню з урахуванням типу закладу, контингенту споживачів, часу доби, сезонності та логіки формування асортименту.

Завдання (для виконання учнями):

1. Визначити структуру меню (розділи) та коротко пояснити призначення кожного.
2. Скласти 2 варіанти меню (кожне 12+ позицій): для кафе та для ресторану.
3. Для 6 позицій меню вказати: орієнтовний вихід порції, спосіб подачі (посуд/прибори), можливі алергени (за потреби).
4. Скласти «спецпропозицію дня» (2 страви + напій) і короткий текст продажу (2–3 речення).
5. Самоперевірка: знайти й виправити 5 помилок у власному меню (повтори, нелогічність, незбалансованість тощо).

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.
2. П’ятницька Н.О., Коваленко А.М. …аспекти конкуренції… 2004.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.

Додаткова:

1. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.
2. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.
3. Конвісер І.О. та ін. Устаткування… 2005.

Посилання на вебресурси:

- «Як скласти меню ресторану: базові принципи (пошук)» — https://www.google.com/search?q=як+скласти+меню+ресторану
- «Меню-інжиніринг (стаття, англ.)» — https://www.toasttab.com/resources/menu-engineering
- «Приклади оформлення меню (пошук)» — https://www.google.com/search?q=приклад+оформлення+меню+кафе

Практична робота №7

Тема: Організація кейтерінгового обслуговування.

Мета: сформувати вміння планувати кейтеринговий захід (формат, меню, персонал, логістика, оснащення, безпека) відповідно до програми дисципліни силабус організ...сервіс.pdf.

Завдання (для виконання учнями):

1. Дати визначення «кейтеринг» і записати не менше 5 його видів.
2. Обрати ситуацію (за вказівкою викладача): кава-брейк на 30 осіб / фуршет на 25 осіб / виїзний банкет на 20 осіб.
3. Скласти меню під обраний формат (10+ позицій) з урахуванням транспортування й зберігання.

4. Скласти список обладнання/інвентарю (25+ позицій) та персоналу (кількість/функції).
5. Скласти таймінг (план робіт): підготовка → завантаження → виїзд → монтаж → обслуговування → демонтаж → повернення.
6. Визначити 5 ризиків і запропонувати профілактичні дії.

Список використаної літератури:

Рекомендована):

1. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.
2. Конвісер І.О. та ін. Устаткування… 2005.
3. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.

Додаткова:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.
2. П'ятницька Н.О., Коваленко А.М. …аспекти конкуренції… 2004.
3. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.

Посилання на вебресурси:

- «Як організувати кейтеринг: базові кроки (стаття, англ.)» — https://www.webstaurantstore.com/article/70/catering-guide.html
- «Таймінг підготовки заходу (стаття, англ.)» — 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

Практична робота №8

Тема: Відпрацьовування техніки обслуговування при подаванні холодних закусок, перших та других страв.

Мета: відпрацювати техніку роботи офіціанта при подачі страв і прибиранні посуду силабус організ...сервіс.pdf.

Завдання (для виконання учнями):

1. Записати алгоритм обслуговування столу (10–12 кроків).
2. Описати правила подачі: холодних закусок; перших страв; других страв (порційно/з блюда).
3. Заповнити таблицю «страва → посуд → прибори → типові помилки офіціанта».
4. Рольова вправа: подача страви + коротка комунікація з гостем (у парах).
5. Скласти пам'ятку безпеки при роботі з гарячими стравами і підносом (8+ правил).

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.
2. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.
3. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.

Додаткова:

1. Конвісер І.О. та ін. Устаткування… 2005.
2. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.
3. П’ятницька Н.О., Коваленко А.М. …аспекти конкуренції… 2004.

Посилання на вебресурси:

- «Техніка роботи офіціанта: подача страв (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=техніка+роботи+офіціанта+подача+страв
- «Робота з підносом (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=як+правильно+носити+піднос+офіціант
- «Стандарти обслуговування гостя в ресторані (пошук)» — https://www.google.com/search?q=стандарти+обслуговування+офіціанта

Практична робота №9

Тема: Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столового приладдя для проведення бенкету.

Мета: навчитися виконувати базові розрахунки забезпечення бенкету інвентарем і столовою білизною.

Завдання (для виконання учнями):

1. Отримати вихідні дані (за варіантом): кількість гостей; формат — банкет із розсадкою; тип столів; меню (скорочено).
2. Розрахувати кількість банкетних столів (основні + допоміжні за потреби).
3. Розрахувати скатертини (за кількістю столів + резерв 10%).
4. Розрахувати серветки (1 шт/гість + резерв 10%; паперові — за умовою).
5. Розрахувати посуд/прибори/скло на 1 гостя за меню + резерв 5–10%.
6. Оформити розрахункову відомість (таблиця): позиція → норма → кількість гостей → резерв → підсумок.

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.
2. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.
3. Конвісер І.О. та ін. Устаткування… 2005.

Додаткова:

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.
2. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.
3. П’ятницька Н.О., Коваленко А.М. …аспекти конкуренції… 2004.

Посилання на вебресурси:

- «Банкетне сервірування: приклади (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=банкетне+сервірування
- «Розміри скатертин і підбір (стаття, англ.)» — https://www.webstaurantstore.com/article/109/tablecloth-sizes.html

- «Організація банкету: чек-лист (пошук)» — https://www.google.com/search?q=чек-лист+організація+банкету

Практична робота №10

Тема: Розрахунок кількості бенкетних столів, скатертин, серветок, столового приладдя для проведення бенкет-фуршету.

Мета: навчитися виконувати розрахунки забезпечення для бенкет-фуршету (лінія/столи, білизна, посуд, прибори, скло) та організувати сервіс без розсадки.

Завдання (для виконання учнями):

1. Отримати вихідні дані: кількість гостей; формат — бенкет-фуршет; меню (скорочено); тип столів; тривалість.
2. Розрахувати довжину фуршетної лінії та кількість столів (за нормою, заданою викладачем).
3. Розрахувати скатертини/фуршетні спідниці (за кількістю столів + резерв 10%).
4. Розрахувати тарілки (закусочні/десертні), прибори (за меню), келихи/склянки (за напоями) + резерв 5–10%.
5. Скласти перелік допоміжного інвентарю: щипці/шпажки/підноси/серветниці/смітники/таблички.
6. Оформити підсумкову таблицю та коротко обґрунтувати прийняті норми.

Список використаної літератури:

Рекомендована:

1. Сало Я.М. Довідник офіціанта… 2004.
2. Мостова Л.М. Організація обслуговування… 2010.
3. ДСТУ 4281:2004… (довідково).

Додаткова:

1. Конвісер І.О. та ін. Устаткування… 2005.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа… 2008.
3. Карпенко В.Д., Рогова Л.Л., Шкапура В.Г. Організація підприємств… 2000.

Посилання на вебресурси:

- «Як організувати захід у форматі буфету/фуршету (finger food) (стаття, англ.)» — https://www.webstaurantstore.com/article/178/how-to-set-up-a-buffet.html
- «Організація фуршету: приклади сервірування (відео)» — https://www.youtube.com/results?search_query=організація+фуршету+сервірування
- «Фуршетна лінія: схеми розміщення (пошук)» — https://www.google.com/search?q=схема+фуршетної+лінії