

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«МИСТЕЦТВО СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ: ІСТОРИЧНІ АСПЕКТИ ТА
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ»**

(на матеріалах ресторану «Іль-Де-Франс»)

Здобувача вищої освіти
3 курсу, групи ГРС-31зс,
спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-
ресторанна справа»

Дідик
Марини
Максимівни

Науковий керівник
кандидат економічних наук

Постова
Валентина
Вікторівна

Гарант освітньо-професійної
програми
кандидат економічних наук

Мазуркевич
Ірина
Олександрівна

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ МИСТЕЦТВА СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ.....	5
1.1 Історія виникнення та сучасні тенденції сервірування столу.....	5
1.2 Основні норми, правила та види сервірування столу.....	14
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ МИСТЕЦТВА СЕРВІРУВАННЯ СТОЛІВ У РЕСТОРАНІ «ІЛЬ-ДЕ-ФРАНС».....	23
2.1 Організаційно-економічна характеристика ресторану «Іль-Де-Франс».....	23
2.2 Аналіз і оцінка мистецтва сервірування столу у досліджуваному закладі....	30
РОЗДІЛ 3 НАПРЯМКИ ПОКРАЩЕННЯ МИСТЕЦТВА СЕРВІРУВАННЯ СТОЛІВ У РЕСТОРАНІ «ІЛЬ-ДЕ-ФРАНС».....	37
3.1 Розробка шляхів покращення сервірування столів у ресторані «Іль-Де- Франс».....	37
3.2 Оновлення матеріально-технічного забезпечення задля покращення процесу сервірування столів у досліджуваному закладі.....	40
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	49
ДОДАТКИ.....	52

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1.Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. для студ. Вищ. Навч. Закл. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 342 с.

2.Банєва І. О. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання. Миколаїв : 2021. 54 с.

3.Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. Київ: Київ, нац. торг.-екон. Ун-т, 2020. 448 с.

4. Дідик М.М. Мистецтво сервірування столу: історичні аспекти та сучасні тенденції. *Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих*: збірник наукових праць XII Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції (20 квітня 2023). Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.174. С. 10-18.

5.Кулінка Ю.С., Дубовенко І.С., Денисенко А.В. Підготовка торговельних приміщень та залів закладів ресторанного господарства до обслуговування : методичні вказівки до вивчення теми для здобувачів вищої освіти спеціальності 015 Професійна освіта (Сфера обслуговування). Кривий Ріг: КДПУ, 2019. 82 с.

6.Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711 «Технологія харчування». Під загальною редакцією В. А. Антонової. Донецьк: ДонНУЕТ, 2020. 326 с.

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

8.Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. За ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 584 с.

9. Організація ресторанного господарства. Методичні вказівки до виконання розрахункової роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 «Туризм» денної форми навчання. Укл.: Алешугіна Н.О. Чернігів: ЧНТУ, 2020. 32 с.

10. Організація ресторанної справи : навч. посіб. В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2019. 424 с.

11. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: методичні вказівки для практичних занять. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 2 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу. Львів : 2019. 89 с.

12. Пушкар Г. О. Класифікація і характеристика функціональних властивостей інтер'єрного текстилю. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2019. № 5 (73). С. 124-131.

13. Сандрін Шенель. Маленька книжечка для великих прийомів. / Пер. з франц. Дарія Бібікова. Київ : Жуковська М.М. 2018. 108 с.

14. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм; Харків. Нац. Ун-т міськ. Госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

15. Сучасні технології виробництва і професійна освіта: тенденції та інновації: Матеріали II Всеукраїнської наукової інтернет-конференції студентів та молодих вчених (м. Старобільськ, 16 квітня 2021 року). Старобільськ : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2021. 108 с.

16. Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. Напряму «Готельно-ресторанна справа» ден. Форми навч. Київ : НУХТ, 2019. 186 с.

17. Courtney Allison French Country Cottage Inspired Gatherings : Book. Gibbs Smith. 2020. 224 p.

18. Методична розробка уроку теоретичного навчання. URL: <https://naurok.com.ua/tema-uroku-serviruvannya-stolu-102640.html> (дата звернення: 10.03.2023).

19. Секрети сервірування: Англія, Італія, Німеччина. URL: <https://art-plate.com.ua/sekrety-serviruvannya-angliya-italiya-nimechchyna/> (дата звернення: 15.03.2023).
20. Сервіровка святкового столу в італійському стилі – секрети гастрономії. URL: <https://jak.bono.odessa.ua/articles/servirovka-svjatkovogo-stolu-v-italijskomu-stili.php> (дата звернення: 13.03.2023).
21. Спеціалізована посуд і предмети сервіровки. URL: http://8ref.com/19/referat_194850.html (дата звернення: 15.02.2023).
22. Сервірування столів. URL: <https://svitppt.com.ua/rizne/serviruvannya-stoliv.html> (дата звернення: 10.03.2023).
23. Історія сервірування столу. URL: <https://foks.ua/ua/a268109-istoriya-servirovki-stola.html> (дата звернення: 20.03.2023).
24. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів електронний посібник. URL: <https://sites.google.com/view/odiushuna> (дата звернення: 22.04.2023).
25. План уроку виробничого навчання «Урок Сервіровка». URL: <https://naurok.com.ua/plan-uroku-virobnichogo-navchannya-urok-servirovka-53024.html> (дата звернення: 01.03.2023).
26. Сервірування столів. URL: <https://studfile.net/preview/5152418/page:6/> (дата звернення: 18.04.2023).
27. Мулетони, наперони, ранери – енциклопедія столового текстилю. URL: <https://villagrazia.ua/ua/blog/klassifikaciia-stolovogo-tekstilia> (дата звернення: 17.02.2023).
28. Сервіровка столу до вечері – якою вона повинна бути, щоб було з'їдено все. URL: <https://toprecept.pp.ua/835-servirovka-stolu-do-vecheri-jakoju-vona-rovinna.html> (дата звернення: 11.03.2023).
29. Виховний захід «Сервірування столу». URL: <https://naurok.com.ua/vihovniy-zahid-serviruvannya-stolu-86894.html> (дата звернення: 07.04.2023).

30. Основні види чарок та келихів, важливість правильного вибору посуду. URL: <https://zko1.org.ua/?p=14903> (дата звернення: 02.04.2023)
31. Сервіровка столу (46 фото): оформлення в стилі лофт і прованс, російською та японською, осінньому та кантрі. URL: <https://silikon-mag.com.ua/serv-rovka-stolu-46-foto-oformlennya-v-stil-loft-provans-ros-ys-koynu-ta-yarons-koynu-os-nn-omu-ta-kantr/> (дата звернення: 20.03.2023).
32. Ефективні стратегії для покращення обслуговування ресторану та забезпечення зіркових вражень гостей – посібник 2023. URL: <https://www.posist.com/restaurant-times/restro-gyaan/ways-to-improve-restaurant-service.html> (дата звернення: 10.03.2023).
33. Кафе «Ile de France» (Іль-де-Франс). URL: <https://tomato.ua/ua/vinnitsa/restaurants/illefrans> (дата звернення: 23.03.2023).
34. Ile de France. URL: <https://restaurantguru.com/Ile-de-France-Vinnytsia> (дата звернення: 19.04.2023).
35. Солодка ілюзія. Як посуд впливає на апетит. URL: <https://life.nv.ua/ukr/blogs/zdorove-harchuvannya-yak-posud-vplivaye-na-apetit-poradi-likarya-50092348.html> (дата звернення: 01.04.2023).
36. The ritual of table setting: its historical significance and cultural importance. URL: <https://www.houseandgarden.co.uk/gallery/table-setting> (дата звернення: 11.03.2023).
37. Сервіровка стола. URL: http://4ua.co.ua/cookery/yb3ad68b4c43a88521216c26_0.html (дата звернення: 17.02.2023).
38. Сервірування столів. URL: <https://znai.com.ua/servruvannya-stolv/> (дата звернення: 16.02.2023).
39. Сервіровка столу – теорія і практика за 6 кроків. URL: <https://tobiporada.com.ua/servirovka-stolu-teorii-i-praktyka-za-6-kroktiv/> (дата звернення: 03.03.2023).
40. Сервірування столу в різних стилях: види та особливості. URL: <https://newsdaily.com.ua/etiket/servirovka-stolu/8299-serviruvannya-stolu-v-riznix-stilyax-vidi-ta-osoblivosti.html> (дата звернення: 18.03.2023).

41. Види келихів: назви фужерів і їх призначення, класифікація, які судини для яких напоїв, малюнки. URL: <https://remontu.com.ua/vidi-kelixiv-nazvi-fuzheriv-i-x-priznachennya-klasifikaciya-yaki-sudini-dlya-yakix-napo-v-malyunki> (дата звернення: 18.03.2023).

42. Історія сервірування столу. URL: <https://m.facebook.com/fornetti.ukr/photos/a.180921271968259/1720052148055156/> (дата звернення: 10.03.2023).

ДОДАТКИ