

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи  
та туризму**

**Дімова Ольга Володимирівна**

ПІБ здобувача

**КУРСОВА РОБОТА**

**Організація обслуговування весільного бенкету з частковим  
обслуговуванням офіціантами в ресторані**

тема

Навчальна  
дисципліна

**Ресторанна справа**

назва навчальної дисципліни

Ступінь освіти

**Бакалавр**

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Галузь знань

**24 Сфера обслуговування**

шифр і назва галузі знань

Спеціальність

**241 Готельно-ресторанна справа**

код і найменування спеціальності

Освітньо-професійна  
програма

**Готельно-ресторанна справа**

назва освітньо-професійної програми

Академічна група

**ГРБ-22**

назва академічної групи

**Харків, 2024 рік**

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Керівник: Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач



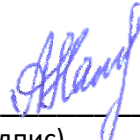
Дімова О.В.

підпис здобувача

ПІБ здобувача

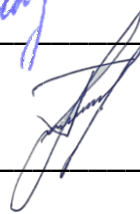
Підсумкова оцінка: 90 (балів)

Члени комісії з захисту:



(підпис)

Н. Л. Аштаєва



(підпис)

К.Р. Гібкін

ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**Дімова Ольга Володимирівна**

ПІБ здобувача

**ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ**

Навчальна  
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Тема роботи

Організація обслуговування весільного бенкету з  
частковим обслуговуванням офіціантами в ресторані

тема курсової роботи

Термін подання  
завершеної роботи

06.12.2024 р.

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

**Графік виконання роботи**

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	09.09 – 20.09.2024
Добір та аналіз літератури за обраною темою	23.09 – 04.10.2024
Складання плану курсової роботи	7.10 – 11.10.2024
Написання вступу та I розділу	14.10 – 25.10.2024
Написання II та III розділу курсової роботи	28.10 – 15.11.2024
Написання висновків та оформлення курсової роботи	18.11 – 29.11.2024
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	02.12 – 06.12.2024
Захист курсової роботи	09.12 – 13.12.2024

**Завдання видав**

Науковий керівник,

Наталія Аштаєва

(підпис)

«20» вересня 2024 р

**Завдання отримав**

Здобувач

Дімова О.

(підпис)

ПІБ здобувача

«20» вересня 2024 р

## Зміст

Вступ.....	5
1. Техніко-економічне обґрунтування проекту. ....	7
2. Розрахунково-пояснювальна частина. ....	9
2.1. Організаційно-економічна характеристика підприємства. ....	9
2.2. Види прийомів і банкетів. ....	10
2.3. Приймання замовлення. ....	12
2.4. Вибір банкетної зали. Розрахунок площі.....	15
2.5. Підготовка до проведення банкету. ....	17
2.6. Обслуговування учасників банкету. ....	23
2.7. Роль метрдотеля в організації і обслуговуванні прийомів і банкетів.....	24
2.8. Організація розваг і відпочинку гостей. ....	25
2.9. Розрахунок і оформлення документації. ....	26
2.10. Прибирання і здача посуду, приборів, білизни. ....	28
2.11. Складання актів на бій, псування, втрату посуду, приборів... ..	30
Висновки .....	32
Література.....	34

## Вступ

Актуальність теми курсової роботи. Тема організації обслуговування весільного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами в ресторані є надзвичайно актуальною з кількох причин:

1. Зростання популярності весільних заходів: Весілля завжди були важливими подіями в житті людей, і з часом їх значення тільки зростає. Зміни в соціальних традиціях, стилі життя та економічних умовах призводять до того, що все більше пар обирають проведення весіль у ресторанах з професійним обслуговуванням.

2. Конкуренція на ринку ресторанних послуг: В умовах жорсткої конкуренції ресторани прагнуть запропонувати унікальний досвід для своїх клієнтів. Організація обслуговування весільного бенкету може стати важливим елементом, що відрізняє один заклад від іншого, підвищуючи його привабливість для потенційних клієнтів.

3. Зміни в споживчих уподобаннях: Сучасні молодята часто шукають нестандартні рішення для своїх весіль, включаючи різноманітні формати обслуговування. Часткове обслуговування офіціантами дозволяє забезпечити баланс між формальністю та невимушеністю, що відповідає сучасним трендам.

4. Економічні аспекти: Організація обслуговування весільних бенкетів може бути вигідною для ресторанів. Правильна організація процесів може зменшити витрати та підвищити прибуток, оскільки дозволяє оптимізувати роботу персоналу та ресурсів.

5. Соціокультурний контекст: Весільні традиції та обряди мають глибоке коріння в культурі кожного народу. Дослідження організації весільного обслуговування дозволяє зрозуміти, як ці традиції впливають на сучасні практики обслуговування в ресторанах.

6. Покращення якості обслуговування: Вивчення специфіки організації обслуговування весільних бенкетів допоможе виявити найкращі практики та

методи, які можна використовувати для підвищення якості обслуговування в ресторанах загалом.

Таким чином, тема курсової роботи "Організація обслуговування весільного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами в ресторані" є актуальною і має практичне значення для розвитку ресторанного бізнесу. Дослідження цієї теми дозволить не лише покращити якість обслуговування, але й сприятиме задоволенню потреб клієнтів у сучасному конкурентному середовищі.

Метою даної курсової роботи є організація організації обслуговування весільного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами в ресторані.

Завданнями курсової роботи є:

- організація банкет-фуршету;
- вимоги до складання меню;
- розрахувати кількість офіціантів, яка потрібна для обслуговування гостей.

Актуальність теми, зумовлена тим, що весільний фуршет є дуже популярним в Україні, його широко використовують в закладах ресторанного господарства. Цей вид банкету дуже зручний і простий.

Об'єктом дослідження є: ресторан «Familiya», де буде проходити сам банкет-фуршет.

Предметом дослідження є: проведення банкет-фуршету у ресторану «Familiya» з приводу весілля.

## **РОЗДІЛ 1. Техніко-економічне обґрунтування проекту**

Ресторан «Familiya», розташований у місті Хмельницький, є сучасним закладом ресторанного господарства, який працює на принципах самоокупності, самофінансування та господарського розрахунку. Заклад демонструє стабільну позитивну динаміку основних економічних показників, що свідчить про його конкурентоспроможність і здатність ефективно працювати в умовах високої конкуренції в індустрії гостинності.

У 2022 році дохід ресторану зріс на 10% у порівнянні з попереднім роком і склав 1523,2 тис. грн. Товарообіг підприємства також збільшився на 22,2% і досягнув 849,9 тис. грн, значну частку з яких (78,5%) забезпечує продукція власного виробництва. Цей результат пов'язаний зі збагаченням меню стравами з риби та морепродуктів, впровадженням комплексних обідів за зниженою ціною та використанням сучасних форм обслуговування.

Однак, незважаючи на зростання чистого прибутку на 7,7% (до 167,4 тис. грн), рівень рентабельності капіталу та реалізації знизився на 2,1%. Витрати ресторану збільшилися на 12,5%, що вплинуло на темпи зростання прибутку. Платоспроможність підприємства значно покращилася: загальний коефіцієнт ліквідності зріс удвічі, до 1,2. Проте фінансова залежність ресторану залишається високою, незважаючи на позитивну динаміку коефіцієнта концентрації власного капіталу.

Ресторан використовує інноваційні підходи до управління маркетингом, зокрема активно комунікує з аудиторією через соціальні мережі. Це сприяє залученню клієнтів та зміцненню зв'язків із постійними відвідувачами. Дослідження показало, що більшість опитаних мешканців міста (61,6%) регулярно користуються соцмережами, і ресторан ефективно використовує цей канал для промоції послуг.

На ринку ресторанного бізнесу «Familiya» змагається з низкою конкурентів. Порівняно з іншими закладами, такими як «Пушка» чи «ШарикоFF», ресторан виділяється продуманим інтер'єром, якістю

обслуговування та збалансованим меню. Серед сильних сторін ресторану – стабільна клієнтська база, якісні страви та дотримання високих стандартів гігієни й безпеки.

Водночас основними викликами залишаються зниження витрат та підвищення рентабельності. Необхідно продовжувати інвестувати у покращення якості послуг, зокрема через навчання персоналу та оновлення технологічної бази. Також слід підсилити фінансову стабільність шляхом зменшення залежності від залучених коштів.

Таким чином, ресторан «Familiya» демонструє позитивну динаміку та має значний потенціал для розвитку. Його конкурентні переваги, сучасний підхід до управління та спрямованість на якість дозволяють підприємству ефективно працювати на ринку, задовольняючи запити споживачів і зберігаючи свою популярність.

## **Розділ 2. Розрахунково-пояснювальна частина**

### **2.1 Організаційно-економічна характеристика підприємства**

Ресторан - це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом продукції власного виробництва та покупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

Курсова робота присвячена аналізу ресторану «Familiya», який вирізняється сучасним стилем інтер'єру зі спокійними тонами, якісними дерев'яними меблями та наявністю VIP-кімнати. Банкетний зал виконаний у класичному стилі з розкішним оздобленням, що ідеально підходить для святкових заходів. Меню закладу поєднує страви європейської та кавказької кухонь, серед яких особливе місце займають осетинські пироги. Щодня персонал випікає пироги за традиційними рецептами зі свіжих інгредієнтів, пропонуючи широкий вибір начинок: сирних, овочевих та м'ясних. Крім того, ресторан забезпечує доставку пирогів.

Щовечора після 18:00 в ресторані проводяться розважальні заходи: жива музика, дискотека та караоке, що створює атмосферу відпочинку і розваг.

У ресторані використовуються дві форми обслуговування клієнтів офіціантами: повне та часткове. Повне обслуговування включає всі етапи — подачу страв, сервірування, прибирання та розрахунок. Воно забезпечує високий рівень сервісу і є стандартом під час банкетів, прийомів і в роботі закладів високого класу. Часткове обслуговування дозволяє прискорити процес, зменшуючи навантаження на персонал, оскільки частину функцій виконують клієнти.

Робота офіціантів організована за індивідуальним, бригадним або комбінованим методом. Індивідуальний спосіб передбачає обслуговування одного клієнта чи столу, бригадний — використовується для банкетів або виїзних заходів, а комбінований поєднує різні підходи, наприклад, самообслуговування з підтримкою офіціантів.

Заклади громадського харчування, зокрема ресторани «Familiya», вирізняються стилем інтер'єру, рівнем обслуговування, асортиментом страв і напоїв, а також ціновою політикою. Це робить кожен ресторан унікальним та визначає його місце на ринку громадського харчування.

## **2.2 Види банкетів та прийомів**

Банкет (від фр. banquet) - урочистий званий сніданок, обід або вечеря, що влаштовується на честь кого-небудь, чого-небудь.

У залежності від форми обслуговування розрізняють наступні види банкетів:

- 1) банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами;
- 2) банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами;
- 3) банкет-фуршет;
- 4) банкет-коктейль;
- 5) банкет за типом «шведський стіл»;
- 6) банкет за типом «буфет».

Проведення банкетів складається з трьох основних етапів: прийом замовлення, підготовка до заходу та безпосередньо обслуговування гостей. Залежно від приводу, банкети поділяються на офіційні (наприклад, прийоми урядових осіб, дипломатичних представників, ювілейні урочистості) та неофіційні (сімейні свята, дні народження, товариські зустрічі).

Банкети також класифікуються за форматом організації: із розміщенням за столами (банкет за столом, банкет-чай) та без розміщення (банкет-фуршет, банкет-десерт, коктейль). За участю персоналу у обслуговуванні вони можуть бути з повним або частковим обслуговуванням офіціантами. Повне обслуговування передбачає подачу всіх страв і напоїв офіціантами, тоді як при частковому частину продукції (зазвичай холодні закуски і напої) заздалегідь виставляють на столи, а гарячі страви подаються офіціантами.

Банкети поділяються за асортиментом страв і напоїв на універсальні (наприклад, банкет за столом, банкет-сніданок, банкет-вечеря) та спеціалізовані (банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай). Якщо кілька форматів поєднуються, такий банкет називається комбінованим.

Особливе місце займає банкет-фуршет, назва якого походить від французького «à la fourchette» («на вилку»). Його формат передбачає, що гості стоять біля столів без стільців, самостійно вибираючи страви і напої, які розставлені на столах. Гості можуть залишати банкет у будь-який момент. Банкет-фуршет зазвичай має офіційний характер і проводиться для ділових переговорів, підписання угод, ювілейних та сімейних урочистостей. Обслуговування може бути як повним (зазвичай для невеликої кількості гостей), так і частковим.

За асортиментом страв і напоїв банкети-фуршети поділяються на кілька видів:

- банкет-фуршет з подачею широкого вибору закусок, других страв і напоїв.
- банкет-фуршет-десерт, що включає фрукти, кондитерські вироби, солодкі страви й десертні напої. Його варіацією є фруктовий фуршет із вузьким асортиментом, без борошняних виробів і з акцентом на десертні вина.
- банкет-коктейль, де основними є коктейлі та закуски до них.
- банкет-фуршет-буфет, який поєднує формат фуршету і банкету за столом із додатковим буфетним асортиментом.

Отже, у завданні мені пропонується банкет-фуршет. Його особливістю є широке використання різноманітних закусок, других страв і напоїв .

### **2.3 Прийом замовлення**

Замовлення на проведення банкету-фуршету в ресторані «Familiya» приймає директор або метрдотель. Залежно від масштабу заходу та кількості гостей, замовник може орендувати весь заклад або забронювати його частину на визначений час. Для уникнення непорозумінь із замовником та забезпечення

чіткої організації, адміністрація ресторану укладає договір на надання послуг з організації заходів, таких як фуршети, презентації, ювілеї, весілля чи випускні вечори.

Окрім забезпечення харчування, ресторан може організовувати культурну програму — запрошення музикантів чи ведучого. У таких випадках заклад виступає посередником між замовником і виконавцями послуг.

Під час оформлення замовлення метрдотель ознайомлює замовника із залом, де планується провести захід, узгоджує план розміщення столів, визначає місця для почесних гостей та обговорює оформлення приміщення відповідно до тематики події.

При оформленні залу зазначаються:

- дата;
- кількість учасників;
- вид обслуговування;
- час початку і закінчення бенкету ;
- меню;
- місце проведення;
- надання додаткових послуг;
- попередня вартість

Відповідальність за якість обслуговування покладається на метрдотеля та офіціантів.

Оплата замовлення здійснюється безготівковим способом у два етапи: передоплата у розмірі 50% від загальної вартості та остаточний розрахунок. Замовлення реєструється в спеціальній пронумерованій книзі обліку, яка завіряється печаткою.

**Меню весільного банкету****Дата проведення 03.01.2025.****Початок: 16:00 г.****К-сть гостей: 30 ч.**

№ п/п	Найменування	Кількість порцій (шт)
	Холодні закуски	
1	Міні-бутербродики на багеті з фореллю і червоною ікрою	15
2	Гриби смажені, фаршировані м'ясним паштетом	15
3	Сирні кульки з фаршированої оливкою	15
4	Корзиночки з ветчиною	15
5	М'ясне асорті	15
6	Ковбаса копчена із зеленим салатом	15
7	Салат «Столичний»	15
8	Салат з овочів	15
	Горячі закуски	
9	Риба по-руськи з гарніром (картофель відварний)	12
10	Запечені баклажани зі свіжими помідорами, цибулею	12
	Десерти	
11	Асорті з морозива с шоколадом	10
12	Фрукти ( виноград, апельсини, слива)	30
	Горячі напої	
13	Кофе натуральне	30
	Безалкогольні напої	
14	Напій Pepsi (бут. 1,5 л.)	30
15	Вода мінеральна «Моршинська» (бут. 0,5 л.)	30
	Алкогільні напої	
16	Вино «Сапераві» (бут. 0.7 л.)	30
17	Шампанське «Asti» (бут. 0.8 л.)	30
18	Водка «Nemiroff» (бут. 0.5 л.)	30
	Кондитерські вироби	
19	Торт «Прага»	2 шт. х 3 кг.
	Хліб	
20	Ржаний	30
21	Пшеничний	30

Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення.

Таблиця 2.2.

Приклад меню-замовлення

Назва	К-сть порцій,шт	Ціна	Сума
Х.цех			
Міні-бутербродики на багеті з фореллю і червоною ікрою	15	200	3000
Гриби смажені, фаршировані м'ясним паштетом	15	150	2250
Сирні кульки з фаршированої оливкою	15	120	1800
Корзиночки з ветчиною	15	130	1950
М'ясне асорті	15	180	2700
Ковбаса копчена із зеленим салатом	15	150	2250
Салат «Столичний»	15	180	2700
Салат з овочів	15	170	2550
Асорті з морозива с шоколадом	10	90	900
Фрукти ( виноград, апельсини, слива)	30	140	4200
		Разом	23400
Г.цех			
Риба по-руськи з гарніром (картофель відварний)	12	250	3000
Запечені баклажани зі свіжими помідорами, цибулею)	12	180	2700
		Разом	5700
Бар			
Напій Pepsi (бут. 1,5 л.)	30	60	1800
Вино «Сапераві» (бут. 0.7 л.)	30	200	6000
Шампанське «Asti» (бут. 0.8 л.)	30	500	15000
Водка «Nemiroff» (бут. 0.5 л.)	30	300	9000
		Разом	31800
З хліборізки			
Хліб пшеничний	30	10	300
Хліб ржаний	30	10	300
		Разом	600
Буфет			
Кофе «Американо»		60	
Торт «Прага»(6кг)		80	
Вода мінеральна «Моршинська» (бут. 0,5 л.)	30	90	2700
		Разом	5700

Під час складання меню враховуються смакові властивості страв і їхнє зовнішнє оформлення. Важливо досягти смакової гармонії завдяки правильному поєднанню інгредієнтів.

У кафе «Багратіоні» меню оформлено у папках із кожзамінника, які прикрашені фірмовим логотипом закладу. Дизайн меню відображає стиль і тематичну спрямованість ресторану. У верхній частині розкритого меню представлена коротка інформація про діяльність закладу. Кількість меню відповідає кількості столиків у залі, і вони завжди підтримуються у належному стані. Кількість страв для фуршету складає 0.5-0.8кг. на одну людину.

Вино, шампанське - 0.15кг.; коньяк, водка -0.1кг.; сік, вода -0.5кг.

Кількість страв для банкету за столом складає:

- загальний розмір їжі 1-1.5кг.;
- шампанське, вино - 0.350 мл;
- коньяк, водка-150-200мл.;
- вода, сік – до 1л. (влітку більше).

В залежності від пори року робиться перерахунок.

## **2.4 Вибір приміщень, їх інтер'єр. Розрахунок площі банкетного залу**

Метрдотель зобов'язаний ознайомити замовника з приміщенням, у якому відбудеться банкет. Для банкету-фуршету, що запланований у кафе «Багратіоні», буде використано банкетний зал на першому поверсі.

Зал оформлено в класичному стилі, що зачаровує гостей своїм вишуканим декором. Його інтер'єр вирізняється елегантністю: класичні меблі гармонійно поєднуються з теплими й спокійними відтінками в оздобленні, створюючи атмосферу, яка ідеально підходить для святкових подій.

Розрахунок площі приміщення для проведення банкету здійснюється за формулою:

$$S = S_1 N ,$$

Де  $S_1$  норма площі на одну людину, м<sup>2</sup>;

$N$  - кількість учасників банкету.

Норма площі на одного учасника банкету залежить від виду банкету. При проведенні банкету за столом вона дорівнює 1,5- 2 м<sup>2</sup> , банкет – фуршету 0,4-0,5 м<sup>2</sup>.

$$S=0,4*30=12 \text{ м}^2$$

Таким чином, площа банкетного залу повинна становити 12 м<sup>2</sup>, що відповідає вимогам і реальним параметрам приміщення.

Довжина столів для банкету розраховується з урахуванням кількості гостей. Згідно з рекомендаціями, на одну людину для банкет-фуршету потрібно передбачити 0,4 м довжини столу. Довжина фуршетного стола 0,8м. Кількість гостей 30.

$$30*0,4:0,8=15 \text{ (столів)}$$

Отже, для обслуговування банкет-фуршету нам потрібно 15 столів

У банкетному залі передбачено встановлення двох сервантів в кутах приміщення. Вони слугуватимуть для зберігання запасів посуду, приборів та столової білизни. Верхня частина серванта використовується як підсобний столик.

Сервант обладнаний висувним ящиком і секціями для зберігання, а його верхню кришку офіціанти використовують для розміщення страв, напоїв або тимчасового складання використаного посуду. Розміри серванта: висота — 900 мм, довжина — 1000 мм, ширина — 600 мм.

Один підсобний стіл або сервант розрахований на обслуговування 10–15 гостей. Відповідно, для обслуговування 80 гостей потрібно 8 підсобних столиків або сервантів.

## 2.5 Підготовка до проведення банкету

Для організації банкету спершу необхідно визначити кількість обслуговуючого персоналу. Розрахунок кількості офіціантів проводиться з урахуванням складності меню, частоти заміни приборів та розташування підсобних столів. Для банкету-фуршету використовується норма: один офіціант на 18–20 гостей. Звідси проводимо розрахунок за формулою:

$$A = \frac{N}{n},$$

де А - кількість офіціантів;

N - кількість учасників банкету;

n - норма гостей на одного офіціанта

$A = 30/20=2$  ( офіціанта ).

Отже, для банкет-фуршету на 30 гостей потрібно 2 офіціанти.

Кількість посуду визначається залежно від числа офіціантів, які забезпечують подачу закусок та страв. Кількість посуду для обслуговування розраховується за формулою:

$$\text{тобсл.} = \frac{Рбп}{v}$$

де тобсл. – кількість посуду одного виду ;

Рбп – кількість порцій певного виду страв за меню;

v – об'єм або кількість порцій в одному виді посуду для їх реалізації.

При розрахунку кількості столової білизни, приборів та посуду слід орієнтуватися на кількість гостей. На основі цих розрахунків складається заявка в сервісну службу (Див. табл.2.3).

Таблиця 2.3

Заявка на посуд і прибори для банкету. Посуд і прибори для подачі страв

№ п/п	Найменування	Кількість порцій (шт)
	Холодні закуски	
1	Міні-бутерброди на багеті з фореллю і червоною ікрою	15
2	Гриби смажені, фаршировані м'ясним паштетом	15
3	Сирні кульки з фаршированої оливкою	15
4	Корзиночки з ветчиною	15
5	М'ясне асорті	15
6	Ковбаса копчена із зеленим салатом	15
7	Салат «Столичний»	15
8	Салат з овочів	15
	Горячі закуски	
9	Риба по-руськи з гарніром (картофель відварний)	12
10	Запечені баклажани зі свіжими помідорами, цибулею	12
	Десерти	
11	Асорті з морозива с шоколадом	10
12	Фрукти ( виноград, апельсини, слива)	30
	Горячі напої	
13	Кофе «Американо»	30
	Безалкогольні напої	
14	Напій Персі (бут. 1,5 л.)	30
15	Вода мінеральна «Моршинська» (бут. 0,5 л.)	30
	Алкогольні напої	
16	Вино «Сапераві» (бут. 0.7 л.)	30
17	Шампанське «Asti» (бут. 0.8 л.)	30
18	Водка «Nemiroff» (бут. 0.5 л.)	30
	Кондитерські вироби	
19	Торт «Прага»	2 шт. х 3 кг.
	Хліб	
20	Ржаний	30
21	Пшеничний	30

№ п/п	Перелік страв та напоїв	Замовлено порцій	Найменування посуду ,приборів	Місткість посуду,порцій	Кількість одиниць
1	Міні-бутербродики на багеті з фореллю і червоною ікрою	15			
2	Гриби смажені, фаршировані м'ясним паштетом	15			
3	Сирні кульки з фаршированої оливкою	15			
4	Корзиночки з ветчиною	15			
5	М'ясне асорті	15			
6	Ковбаса копчена із зеленим салатом	15			
7	Салат «Столичний»	15			
8	Салат з овочів	15			
9	Риба по-руськи з гарніром (картофель відварний)	12			
10	Запечені баклажани зі свіжими помідорами, цибулею	12			
11	Асорті з морозива с шоколадом	10			
	Фрукти ( виноград, апельсини, слива)	30			
12	Торт «Прага»	2 шт. х 3 кг.			
13	Ржаний	30			
14	Пшеничний	30			

15	Кофе «Американо»	30			
16	Напій Pepsi (бут. 1,5 л.)	30			
17	Вода мінеральна «Моршинська» (бут. 0,5 л.)	30			
18	Вино «Сапераві» (бут. 0.7 л.)	30			
19	Шампанське «Asti» (бут. 0.8 л.)	30			
20	Водка «Nemiroff» (бут. 0.5 л.)	30			

Розрахунок посуду для сервіровки столу робиться з урахуванням виду банкету по формулі:

$$m_c = N \cdot n,$$

де  $m_c$  - кількість посуду даного виду;

$N$  - кількість учасників банкету;

$n$  - норма посуду одного виду для сервіровки столу.

Кількість посуду для прийому їжі при заміні одного виду використаного посуду на другий визначається з урахуванням кількості проведених операцій в процесі обслуговування плюс 15...25% на не зараховані операції.

На основі зроблених розрахунків складаємо заявку в сервізну (Див. табл. 2.4).

## Заявка загальна на посуд і прибори для бенкету

№	Назва посуду і приборів	Кількість штук
	Фарфор	
1	Тарілки закусочні	184
2	Тарілка пиріжкова	46
3	Ваза трьохъярусна	11
4	Ваза "плато " на низькій ніжці	11
5	Чашка чайна з блюдцями	57
6	Чашки кавові з блюдцями	46
7	Молочники (закриті)	46
8	Набір для спецій	92
	Скло	
1	Глечики	29
2	Вази чашоподібні на високій ніжці	5
3	Скляна креманка на низькій ніжці	46
4	Фужер	92
5	Чарка горілчана	184
6	Чарка для коньяку	184
7	Бокал для шампанського	184
8	Склянка для соку	92
	Нержавіюча сталь	
1	Вилки закусочні	184
2	Ножі закусочні	92
3	Вилки десертні	46
4	Лопатка кондитерська	46
5	Ножі фруктові	46
6	Ложка чайна	57
7	Ложка десертна	108
8	Лопатка десертна	10
9	Вази для фруктів без ніжки	23
10	Щипці кондитерські великі	23

Розрахунок заявки на продукцію підприємства та буфетну продукцію проводиться на основі меню та кількості офіціантів, які обслуговують захід. Ця інформація передається відповідно до підприємства та буфету (Див. табл. 6.7).

Кількість серветок визначають, виходячи з нормативу на одного гостя і

загальної кількості гостей 20% для можливої заміни або інших операцій.

Отже, якщо гостей на банкеті 30, то серветок повинно бути 96.

Алгоритм підрахунків:

$$1) \frac{80 * 20}{100} = 96 \text{ (серветок)}$$

Ручників береться по два на кожного офіціанта, рушників для протирання посуду — по одному, а фартухів або курток для підготовчого періоду — також по одному на офіціанта.

Таким чином, для банкету з 2 офіціантами знадобиться 4 ручки, 2 рушники для протирання посуду та 2 фартухи. Алгоритм підрахунків:

$$1) 2 * 2 = 4 \text{ (рушника)}$$

$$2) 2 * 1 = 2 \text{ (рушника для протирання посуду)}$$

$$3) 2 * 1 = 2 \text{ (фартуха)}$$

Таблиця 2.5

Заявка в білизну до банкету на 03 січня 2025 р.

Час готовності 17.00

Назва столової білизни	Розміри, мм	Кількість, шт
Скатертина біла	1500x2500	
Серветки білі	500 x 500	96
Ручники білі	400x700	4
Рушники білі для протирання посуду	350x850	2
Фартушки		2

Метрдотель Грубник О.О.

Сервіровка столів для банкет-фуршету

Сервіровка фуршетного столу може бути односторонньою або двосторонньою. Односторонній варіант використовується для почесних гостей або організаторів заходу. Для сервіровки застосовують фужери, келихи для

шампанського, десертні тарілки, набори та фруктові ножі. Фужери розміщують групами на кінцях столу, келихи для шампанського — групами або рядами, поряд із ними ставлять напої. Десертні тарілки розташовують стопками по 6–8 штук на ділянці довжиною 1,5 м, а десертні й фруктові набори — з обох сторін від тарілок. Всі предмети повинні бути розташовані так, щоб гостям було зручно та легко дотягнутися до потрібних речей.

## **2.6 Обслуговування учасників банкету**

Організація весільного банкету передбачає часткове обслуговування, коли гості самі беруть участь у виборі та розподілі страв. Для таких заходів використовуються спеціально підготовлені зали, які оптимально розділити на дві зони: для банкетного столу та танців. Якщо зал один, банкетний стіл розміщують так, щоб залишити місце для зустрічі гостей і танців.

Меню включає великий вибір холодних закусок, фруктів, кондитерських виробів і до двох гарячих страв. Рекомендовано подавати закуски у половинних або чвертних порціях, щоб розширити асортимент. Загальна довжина столу розраховується з урахуванням 60-80 см на гостя та 1 м на молодят. Для зручності офіціантів і гостей проходи мають бути не менше 1,2 м завширшки.

Сервірування починається з почесних місць молодят. Для них використовуються особливі елементи сервірування: тарілки іншої форми, келихи або прикраси зі свіжих квітів. На стіл спочатку виставляють закуски, салатники, напої, а пляшки з вином відкривають заздалегідь. Стіл не перевантажують, частину закусок подають поступово.

Шампанське подають під час привітання молодят або безпосередньо за столом. Особливу увагу приділяють перервам на танці (30-40 хвилин), під час яких офіціанти впорядковують стіл. Весільний торт подається після гарячих страв, а його розрізання зазвичай довіряється нареченій.

Обслуговування забезпечує команда офіціантів із розподілом обов'язків: одні подають страви, інші прибирають використаний посуд. Оптимальне співвідношення — 9-12 гостей на одного офіціанта. Протягом банкету

організуються перерви на танці чи розваги. Завершується захід подачею десертів і гарячих напоїв.

Весільний банкет із частковим обслуговуванням є зручним форматом, який поєднує урочистість і комфорт гостей, з акцентом на якість обслуговування та увагу до деталей.

## **2.7 Особистий план розпорядчого банкету. Обов'язки метрдотеля**

Адміністратор ресторану — це фахівець, який відповідає за контроль якості обслуговування та загальний порядок у закладі. Він є головною контактною особою для клієнтів у разі виникнення зауважень або скарг. Адміністратор повинен володіти такими якостями, як комунікабельність, організованість і відповідальність, щоб ефективно вирішувати будь-які проблеми. Метрдотель (адміністратор залу) повинен володіти професійними знаннями, включаючи основи трудового законодавства, норми Закону України «Про захист прав споживачів», правила виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства, а також галузеву документацію. Він має розуміти принципи протипожежної безпеки, товарознавчі та санітарно-гігієнічні стандарти, технології приготування і подачі страв та напоїв, а також володіти іноземною мовою та професійною термінологією (особливо в закладах преміум-класу).

В обов'язки адміністратора ресторану входить:

- забезпечення дотримання правил і технік обслуговування гостей, норм етикету та правил сервірування столів;
- зустріч і привітання відвідувачів;
- створення комфортної та приємної атмосфери для гостей у залі;
- управління персоналом, зокрема навчання нових співробітників, складання робочих графіків, мотивація команди та контроль виконання завдань;
- ведення документації, складання звітів та проведення інвентаризацій;

- оперативне вирішення конфліктних ситуацій;
- організація та координація проведення банкетів;
- облік і контроль касових операцій;
- виконання доручень керівника закладу.

Метрдотель проводить інструктаж між офіціантами. Розповідаючи їм характер свята і порядок обслуговування, визначає їм сектори, залежно від їх кваліфікації, обов'язки між офіціантами, складає план розміщення гостей за столом та інше.

У разі порушень правил обслуговування він має право відсторонити офіціанта від роботи, повідомити керівника бару або ініціювати звільнення. При не правильному відпуску або оформленні готової страви, повернути її на підприємство ; вимагати заміни замовленої страви, також в тому випадку, якщо споживачу вона не сподобається, приймати безпосередньо участь в підборі офіціантів, визначаючи разом з іншими членами комісії ; вносити пропозиції про підвищення розряду офіціантам.

## **2.8 Організація розваг і відпочинку гостей в перервах**

Фуршет — це не традиційний прийом їжі, як, наприклад, банкет, а скоріше формат спілкування за їжею. Протягом усього заходу звучатиме музика у виконанні струнного квартету, до складу якого входять дві скрипки, віолончель і контрабас. Квартет виконуватиме твори видатних музикантів, таких як:

- Людвіг ван Бетховен - 16 творів, у тому числі «Російські квартети» (вони ж «квартети Розумовського», 1808),
- Фелікс Мендельсон - 6 творів,
- Роберт Шуман - 3 твори, Йоганнес Брамс - 3 твори, Бородин
- Олександр Порфирівич - 2 твори.

Для банкет-фуршету буде використана сучасна аудіо- та відеоапаратура, яка забезпечить озвучення залів та можливість демонстрації відеофільму,

наданого замовником. Перегляд відео заплановано приблизно через годину після початку заходу. Загальна тривалість фуршету становитиме близько двох годин.

Наприкінці на літньому майданчику відбудеться 10-хвилинне вогняне феєр-шоу за участю шести артистів. Завершить програму феєрверк із світловими та звуковими ефектами, після чого захід буде завершено.

## **2.9 Форма розрахунку на оформлення документації**

Замовлення-рахунок є основним документом, що використовується в закладах громадського харчування для оформлення замовлень на обслуговування урочистостей, банкетів та інших заходів. Його код за формою ОКУД 0330520. Складання замовлення-рахунку регулюється циркулярним листом від 04.09.1974 року № 1-66/6496 «Про порядок прийому і виконання замовлень на обслуговування свят в закладах громадського харчування».

Замовлення-рахунок виписується керівником підприємства у п'яти примірниках і передається до каси. Касир, отримавши затвержене замовлення-рахунок, приймає доплату від замовника на підставі прибуткового касового ордера, оформленого бухгалтерією. На всіх примірниках документа ставиться штамп «Оплачено» і підпис касира. Замовнику передається квитанція до прибуткового ордера.

У разі внесення змін до меню в день обслуговування їх фіксують у відповідному розділі замовлення-рахунку, погоджують із замовником і підтверджують його підписом. У документі також зазначають назву залу, дату та години обслуговування. Замовлення-рахунок є розрахунковим документом, де відображаються авансовий платіж та остаточний розрахунок, а підпис касира підтверджує отримання коштів.

Розрахунок із замовником є завершальним етапом обслуговування. Перед складанням рахунку офіціант уточнює у замовника, чи не планується додаткове замовлення, і лише після отримання дозволу готує рахунок до оплати. Офіціант

підраховує суму замовлення, розписується на рахунку, ставить дату, передає його на перевірку метрдотелю, а потім подає замовнику. Рахунок подається на пиріжковій тарілці або маленькому підносі, вкритому тканинною серветкою.

Офіціант подає рахунок правою рукою, підходячи до відвідувача справа, і ставить його праворуч від клієнта. Після цього офіціант відходить на деякий час, щоб дати можливість гостю підготувати оплату, і повертається, щойно гість покладе гроші. Після завершення оплати офіціант не повинен одразу залишати стіл, а має продовжувати проявляти увагу до гостя: допомогти підвестися, за потреби супроводити до гардероба, допомогти одягнутися або провести до дверей.

Якщо обслуговується групове замовлення, рахунок подається безпосередньо замовнику. У разі розрахунку за розбитий посуд чи інші предмети сервування клієнту видається квитанція або чек. Рахунок подається відкрито, якщо гість один; удвоє складений, якщо гість з дамою; текстом вниз — якщо гість у компанії.

Розрахунок кредитними картками здійснюється за допомогою касових апаратів зі спеціальними пристроями для зчитування даних картки. Процедура регламентується інструкцією про порядок торговельного обслуговування власників кредитних карток. Перед випискою рахунку гостю офіціант надає його на перевірку метрдотелю. У рахунку має бути позначка «Оплата кредитною карткою».

Наприкінці робочого дня всі виписані рахунки заносяться до опису із зазначенням дати, суми замовлення та підсумкових даних. Описи разом із двома екземплярами рахунків передаються до бухгалтерії ресторану.

## **2.10 Прибирання і здача посуду та столової білизни**

Після проведів гостей метрдотель дає вказівку офіціантам розпочати прибирання посуду, яке здійснюється у визначеній послідовності: спочатку

прибирають пляшки, фруктові та квіткові вази, полотняні серветки, столові прибори, креманки, порцеляновий посуд, кавові чашки та посуд зі скла. Під час прибирання рекомендується відразу сортувати посуд за видами, що допомагає зменшити його бій, прискорити процес збору та подальшої мийки. Крихти зі скатертин знімаються спеціальною щіткою, після чого скатертину знімаються. Далі підмітають підлогу, виконують вологе прибирання залу та провітрюють приміщення.

Прибиранням і здачею посуду та приборів займаються офіціанти III і IV розрядів. Прибирання зі столів відбувається в такій послідовності: спочатку забирають посуд і прибори після вживання рибних закусок, далі після всіх закусок перед подачею гарячої закуски, потім використаний посуд після перших страв, других м'ясних і рибних страв, десертів і гарячих напоїв. Увесь використаний посуд доставляється на мийку. По завершенню банкету офіціанти, які отримували посуд, здають його до сервізної, перевіряючи кількість за накладною і замовленням. Скатертину здають ті ж офіціанти до білизняної, попередньо оглядаючи їх стан і зовнішній вигляд.

Перед подачею кожної нової групи страв необхідно прибрати зі столу використаний посуд. Збір має проводитися швидко, чітко, акуратно та без зайвого шуму. Для економії рухів використовується послідовний збір тарілок із застосуванням двотарілкового або тритарілкового способів.

При двотарілковому способі офіціант тримає в руці одну тарілку, а наступні ставить на кисть руки. На нижню тарілку виделкою скидають залишки їжі, ножі кладуть знизу, а виделки — зверху поперек. При тритарілковому способі дві тарілки утримуються в лівій руці, третю і наступні ставлять на кисть руки; залишки їжі скидають на першу тарілку, столові прибори розміщують на другу.

Глибокі тарілки збирають разом із підставними двотарілковим способом і складають стопкою на тацю, залишки їжі при цьому не видаляють, ложки кладуть в одну з тарілок. Можна також збирати глибокі тарілки по три одночасно: дві в лівій руці, одну в правій.

Салатники збирають по два: два однопорційні салатники разом із підставними тарілками беруть у ліву руку, залишки їжі з верхнього салатника перекладають у нижній, після чого ставлять один салатник на інший. Набори столових приборів складають на нижню підставну тарілку. Третій салатник офіціант бере правою рукою. За потреби салатники можна збирати на тацю.

Багатопорційний посуд забирають правою чи лівою рукою, залежно від його розташування на столі, підходячи до гостя з відповідного боку.

Чашки збирають разом із блюдцями, використовуючи дво- чи тритарілковий спосіб. Якщо чашок багато, використовують тацю, розміщуючи на ній чашки, блюдця стопками, а ложки складають на одне з блюдець.

При збиранні невеликої кількості келихів їх ніжки розміщують між пальцями ємністю догори. Увесь зібраний посуд ставлять на тацю або візок і доставляють у мийну.

Заміну використаних тарілок і приборів чистими здійснюють кількома способами. Для групи гостей офіціант бере стопку тарілок і тарілку з приборами, вкладеними в серветку, застосовуючи двотарілковий спосіб. Підійшовши до столу, він кладе прибори на верхню тарілку, ставить її перед гостем і переходить до наступного.

Якщо гостей небагато, офіціант бере тарілку з приборами з підсобного столу, підходить до гостя зліва, знімає використаний посуд лівою рукою, а правою ставить чисту тарілку з приборами праворуч. Використаний посуд офіціант відносить на підсобний стіл, після чого бере чистий і прямує до наступного гостя.

Столові прибори на тарілці розміщують таким чином: ніж праворуч, виделка ліворуч, лезо ножа схрещене з рижками виделки. Гість самостійно перекладає прибори на стіл. У разі подачі одного прибору (ножа, ложки чи виделки) офіціант може передати його самостійно.

## 2.11 Складання актів на втрату, бій і лом посуду і приборів

Акт на бій, лом і втрату посуду та приладів використовується підприємствами та установами будь-якої форми власності для первинного обліку фактів пошкодження, лому або втрати відповідних речей.

Бланк акту складається з шапки та табличної частини. У шапці зазначають назву закладу або підприємства, підрозділ, номер і дату складання акту, відповідальну особу, склад комісії, а також необхідні коди для заповнення форми. У табличній частині вказують назву посуду та приладів, одиниці виміру, їх код, кількість у розрізі втрати, бою чи лому, ціну, суму, контрольне число, обставини події, а також винних осіб.

Під таблицею прописом зазначається загальна кількість знищених предметів та рішення комісії. Акт підписують керівник і члени комісії.

Документ складається на звітний період або конкретну дату у двох примірниках: один передається до бухгалтерії, другий залишається у матеріально відповідальній особі. У акті окремо перелічуються предмети посуду та приладів, що стали непридатними внаслідок бою чи лому, і окремо — втрачені (відсутні) речі.

Таблиця 10. Акт на бій, лом і втрату посуду і приладів

Організація: заклад ресторанного господарства

Підприємство: ресторан «Familiya»

Акт на бій, лом, витрату посуду і приборів

за «03» січня 2025р.

Склад комісії: ст. метрдотель Зоценко І.О., директор Петрась І.В., бухгалтер Корнієнко Г.Р.

Відповідальна особа: бригадир офіціантів Манько О.А.

Найменування посуду і приборів	Одиниця	Кількість		Ціна, грн.. коп.	Сума, грн. коп.	Обставини боя,лома. Виновні особи
		бій, лом	витрата			

Пиріжкові тарілки	шт..	1	-	10-00	10-00	Бій при сервіруванні стола офіціантом Гаврилюком
Чарка горілчана	шт.	4	-	5-00	20-00	Бій при митті посудомийницею Бондаренко
Бокал для шампанського	шт.	2	-	6-00	12-00	Бій при віднесенні брудного посуду офіціантом Сіренко

Члени комісії: Зощенко І.О.

Петрась І.В,

Корнієнко Г.Р.

Адміністрацією закладу ухвалено рішення віднести вартість однієї розбитої пиріжкової тарілки, чотирьох розбитих горілчаних чарок і двох бокалів для шампанського на витрати підприємства.

Директор ресторану : Іщенко

Перелічені в графі «бій,лом» пиріжкова тарілка в кількості 1 одиниць, чарка горілчана в кількості 4 одиниці і бокал для шампанського в кількості 2 одиниць знищений в нашій присутності.

Члени комісії: Зощенко І.О.

Петрась І.В, Корнієнко Г.Р.

## Висновок

Організація обслуговування весільного бенкету є важливим аспектом у ресторанному бізнесі, оскільки весільні заходи залишаються одними з найбільш значущих подій у житті людей. В умовах зростаючої конкуренції між ресторанами, забезпечення високоякісного обслуговування може стати вирішальним фактором для залучення клієнтів.

Часткове обслуговування офіціантами надає можливість поєднувати формальність та невимушеність, що відповідає сучасним потребам молодят. Така модель дозволяє створити комфортну атмосферу для гостей, забезпечуючи при цьому професійний підхід до обслуговування.

Впровадження ефективних методів організації обслуговування дозволяє ресторанам оптимізувати витрати, підвищити продуктивність роботи персоналу та забезпечити високий рівень задоволення клієнтів. Це, в свою чергу, може призвести до збільшення кількості замовлень та позитивних відгуків.

Успішна організація обслуговування весільного бенкету вимагає належної підготовки та навчання персоналу. Офіціанти повинні бути готові до роботи в умовах стресу, мати навички комунікації та знання про етикет, щоб забезпечити якісне обслуговування.

Кожне весілля є унікальним, тому важливо враховувати побажання молодят та їхніх гостей. Індивідуальний підхід до організації обслуговування сприяє створенню незабутнього досвіду для всіх учасників свята.

Традиції та звичаї, пов'язані з проведенням весіль, значно варіюються в залежності від культурних контекстів. Розуміння цих аспектів допомагає ресторанам адаптувати свої послуги відповідно до специфічних потреб клієнтів.

З огляду на тенденції у сфері обслуговування та зміну споживчих уподобань, ресторани можуть впроваджувати нові технології та інноваційні рішення для покращення обслуговування весільних бенкетів, такі як онлайн-замовлення, використання мобільних додатків для замовлення їжі тощо.

Таким чином, організація обслуговування весільного бенкету з частковим обслуговуванням офіціантами є складним і багатогранним процесом, що вимагає комплексного підходу. Успішна реалізація цієї теми не лише сприяє підвищенню якості обслуговування в ресторанах, але й формує позитивний імідж закладу, що безпосередньо впливає на його конкурентоспроможність на ринку.

## Список використаних джерел

1. Гонтарева І. В. Підприємництво : підручник. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 392 с.
2. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник. К.: НУХТ, 2018. 360с
3. Підприємництво, торгівля та біржова діяльність : підручник / за заг. ред. д.е.н., проф. І. М. Сотник, д.е.н., проф. Л. М. Таранюка. Суми : ВТД «Університетська книга», 2018. 572 с.
4. Гой І. В., Смелянська Т. П. Підприємництво: навч. посіб. К.: «Центр учбової літератури», 2013. 368 с.
5. Карпюк Г.І. Основи підприємництва: Навчальний посібник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти. 2021. 108 с.
6. Економіка підприємства. [URL:https://osvita.ua/vnz/reports/econom\\_pidpr/20503/](https://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/20503/)
7. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В., Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. – 356 с.
8. Обґрунтування доцільності проекту та оцінка його ефективності. 353 URL:https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/20899/2/upr\_proek\_tema\_2.doc
9. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Л. Г. Липич. Луцьк : Вежа-Друк, 2021.
10. Донець Л.І., Романенко Н.Г. Д 67 Основи підприємництва. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 320 с.
11. Полінкевич О.М., Волинець І. Г. Обґрунтування господарських рішень та оцінювання ризиків: навч. посібник. Луцьк : Вежа-Друк, 2018. 336 с.

12. Полінкевич О. М. Маркетинг туризму та готельноресторанної справи : навч. посібник. Луцьк : ЛНТУ, 2022. 288 с. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). Об'єм даних 5,9 Мб. <https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/11184>. Тест 1: «Перевір свої підприємницькі здібності». URL: 31 <https://studfile.net/preview/7285349/page:2/>
13. Економіка і бізнес: підручник / за ред. д.е.н., проф. Л.Г. Мельника, д.е.н., проф. О.І. Карінцевої. Суми, 2021. 316 с.
14. Панченко С.В., Дикань В.Л., Воловельська І.В., Маслова В.О. Управління бізнесом : підручник. Харків, 2017. 291 с.
15. Радченко С.Г. Етика бізнесу: навч. посіб. / 2-ге вид., переробл. і допов. Київ, 2014. 396 с.
16. Кремень В.Г., Пазиніч С.М., Пономарьов О.С. Філософія управління:
17. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств : Наказ Міністерства економіки України від 06.09.2006 No 290 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0290665-06>.
18. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-планів інвестиційних проектів : Наказ Державного агентства України з інвестицій та розвитку від 31.08.2010 No 73 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1041.39798.0>
19. Карпов В.А. Планування та аналіз підприємницьких проектів. – Одеса: ОНЕУ, 2014. – 243 с.
20. Кривов'язюк І.В. Антикризове управління підприємством : навч. посіб. 3-тє вид., доп. і переробл. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. – 396 с.
21. Хаустова І.Є., Александрова В.О, Шовкопляс Т.С. Деякі особливості господарських ризиків у готельному бізнес. Економіка та управління підприємствами. Випуск 25. 2018. [http://www.marketinfr.od.ua/journals/2018/25\\_2018\\_ukr/86.pdf](http://www.marketinfr.od.ua/journals/2018/25_2018_ukr/86.pdf)