

**Міністерство освіти і науки України  
Дніпровський державний технічний університет  
Комерційний технікум**

**„ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА  
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ”**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
до самостійного вивчення дисципліни  
для студентів спеціальності 181  
„Харчові технології ”  
денної форми навчання**

**м. Кам'янське  
2016**

Розробник: І.О. Жуковська – викладач вищої категорії

Розглянуто на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін

Протокол № 1 від 31.08.2016р.

Голова циклової комісії О.В.Куропятник

Рецензент: завідувач кафедри харчових технологій Дніпропетровського національного університету ім. Олеся Гончара к.т.н., доцент Колісниченко Т.О.

## **ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

Самостійна робота студентів є однією із основних форм навчального процесу, яка здійснюється у позааудиторний час протягом усього семестру. Під час самостійної роботи студент вивчає літературу, здійснює творчу, активну, напружену, пізнавальну розумову діяльність з оволодіння знаннями. Самостійна робота має бути систематизованою і безперервно протягом всього періоду навчання. Систематична самостійна робота дозволяє підвищити фундаментальну та професійну підготовку, набуті поглибленої підготовки та отримати додаткові знання і навички.

Самостійна робота сприяє активізації їх творчої діяльності, виховує самодисципліну та самоконтроль, дозволяє правильно та раціонально організовувати свій час протягом дня.

Структура самостійної роботи студентів складається з різних видів: навчальної аудиторної та позааудиторної роботи. До аудиторної (регламентованої) роботи належить вміння вести записи лекцій та вивчення питань під час лекцій, участь у практичних заняттях, індивідуальні консультації з викладачем, робота з технічними засобами навчання, конференції, олімпіади, складання заліків, іспиту. Позааудиторна робота передбачає конспектування та вивчення матеріалів підручників, додаткової літератури, періодичних видань, нормативних та законодавчих документів, підготовку до практичних занять, тестування, контрольних робіт та заліково – екзаменаційної сесії, виконання індивідуальних завдань, робота у бібліотеках, вміння користуватися засобами Інтернету та матеріалах, що розміщуються на компакт – дисках.

### **1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

Курс "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства" є профілюючим для студентів спеціальності 181 "Харчові технології". У курсі розглядається підприємство як сукупність цехів і виробничих дільниць, вивчається діяльність його окремих підрозділів, їх взаємовідносини з метою найбільш ефективного використання ресурсів, досліджуються питання спеціалізації виробництва, методик встановлення прогресивних технічних норм.

Мета курсу – навчити студентів здійснювати раціональну організацію виробництва на підприємствах харчування різних форм власності; дати необхідні знання і практичні навички в організації господарської діяльності підприємств для підвищення ефективності виробництва і якості роботи.

Основною метою самостійної роботи студентів з курсу «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» є поширення та доповнення знань, які набуті студентами на лекціях, практичних заняттях. Опрацювання навчального матеріалу дисципліни рекомендується здійснювати за допомогою традиційних та новітніх інформаційних і телекомунікаційних технологій, що є вимогою сучасного технічного розвитку суспільства.

Методичні рекомендації для самостійної роботи з курсу «Організація виробництва в підприємствах харчування» розроблено для студентів денної форми навчання. Вони призначені для допомоги оволодіння студентами навчального матеріалу з тем курсу, які винесені для самостійного вивчення.

Самостійна робота студентів включає такі форми:

- опрацювання та вивчення теоретичного програмного матеріалу;
- підготовка до практичних занять;
- підготовка рефератів;
- підготовка до контрольних робіт, тестування;
- підготовка до заліково – екзаменаційної сесії.

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ , ВИНЕСЕНИХ НА САМОСТІЙНУ РОБОТУ

№ п/п	Змістовий модуль	Кіл. годин	Зміст самостійної роботи студента	форма поточного контролю	Література
1	<i>Змістовий модуль 1</i>  Класифікація та особливості організації та функціонування мережі закладів ресторанного господарства з різними ознаками, їх характеристика	1 1 1	Рациональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства у великих містах. Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика.	Виконання опорних конспектів	Л1 с. 36 - 39
2	<i>Змістовий модуль 2</i>  Організація постачання закладів ресторанного господарства	1 1 1	Матеріально - технічне оснащення закладів ресторанного господарства. Організація тарного господарства. Організація ваговимірювального господарства.	Виконання опорних конспектів	Л1 с. 65 - 70
3	<i>Змістовий модуль 4.</i>  Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства	1 1 1	Технологічні карти страв, кулінарних та кондитерських виробів. Техніко – технологічні карти на нові та фірмові страви та кулінарні вироби. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.	Усне опитування  Виконання опорних конспектів Виконання розрахунків, завдань	Л1 с.164 165  с.165-167  с.167-170
4	<i>Змістовий модуль 6.</i>  Організація роботи виробничих цехів та допоміжних приміщень	1 2 2	Організація роботи експедиції Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів. Організація роботи хліборізки, мийної кухарського посуду.	Виконання опорних конспектів	Л1с. 121-132 Л1 с. 135 - 137 Л1 с.137-139

## Змістовий модуль 1

### Класифікація та особливості організації та функціонування мережі закладів ресторанного господарства з різними ознаками, їх характеристика

#### Тема 1.2. Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні

##### *План*

1. Кейтерінг – ресторан за спеціальним замовленням.
2. Роздрібний продаж готової кулінарної продукції.
3. Підприємства роздрібною торгівлі.

##### *Література: 2,10*

*Міні – лексикон:* кейтерінг; кейтерінг в приміщенні, кейтерінг поза рестораном, соціальний кейтерінг; виїзний кейтерінг, VIP- кейтерінг; роздрібний продаж готової продукції, домашня кухня, магазини кулінарії.

##### *Методичні поради до вивчення теми*

Вивчаючи цю тему зверніть увагу на те, що для розширення послуг ресторанного господарства в містах існують **ресторан за спеціальними замовленнями** (*catering*). Отже вивчаючи це питання, необхідно з'ясувати сутність кейтерингу та відокремити його види.

**Кейтерінг** — дії підприємства ресторанного господарства, що поставляє готові блюда, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, банкету і спеціальних заходів.

Види кейтерингу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, виїзний (за договором на постачання продукції), роздрібний продаж готової кулінарної продукції, VIP - кейтерінг.

**Кейтерінг в приміщенні** організують шляхом надання замовнику обладнаних приміщень для проведення різних заходів. Це можуть бути зали, виробничі приміщення з торгово - технологічним і холодильним устаткуванням, мийною їдальнею посуду, приміщення для зберігання продуктів, напоїв.

**Кейтерінг поза рестораном** передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали і не можуть обслуговувати велику кількість відвідувачів. Приготування страв здійснюється в ресторані, після чого замовлення доставляють до місця проведення заходу. Ресторан відповідає за якість приготування і доставку блюд, сервіровку, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок із замовником.

**Соціальний кейтерінг** — це надання послуг підприємством ресторанного господарства на території замовника з використанням його обладнання. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерингу, наперед обумовлюють дату, меню, особливості сервіровки і обслуговування. В обов'язки підприємства входить також прибирання приміщення після проведення заходу. Послугами соціального

кейтерінгу користується замовник при організації сімейного торжества. При цьому ресторан може надати йому, згідно з договором, окремі предмети для сервіровки столу і аксесуари.

**Виїзний кейтерінг** здійснюється шляхом укладення договору на постачання напівфабрикатів, готових страв в офіси, на будівельні і знімальні майданчики для забезпечення харчування певної групи людей.

**VIP - кейтерінг** — передбачає виїзне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. У приміщенні замовника і під його спостереженням здійснюються обробка продуктів і приготування страв. Ці працівники можуть супроводжувати замовника в його тривалих турне.

Виїзне обслуговування — найширший спектр послуг, починаючи з презентації нової продукції до організації барбекю на лоні природи або вишуканої вечері при свічках.

Ресторан виїзного обслуговування має в своєму розпорядженні інформацію про види послуг, яка розміщується на видному місці у вестибюлі, холі, на вкладиші в меню або рекламних проспектах.

Вивчаючи друге питання зверніть увагу на те, що **роздрібний продаж готової кулінарної продукції** — це торгівля продуктами харчування (бутербродами, борошняними кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів.

В третьому питанні розглянемо можливість того, що підприємства ресторанного господарства можуть також працювати як **підприємства роздрібної торгівлі**. До них належать магазини кулінарії, роздрібна мережа (кіоски, торгівля, рознесення). При реалізації кулінарної продукції через роздрібну мережу повинні також дотримуватися всі правила, які забезпечують якість і безпечність продукції. Кожна партія кулінарної продукції повинна супроводжуватися посвідченням про якість із зазначенням підприємства-виробника, нормативного документа, за яким виготовлена продукція, терміну зберігання, маси, ціни однієї штуки (кілограма) виробу. Терміни зберігання, вказані в посвідченні, є термінами придатності кулінарної продукції і включають час перебування її на підприємстві-виробнику, транспортування, зберігання і реалізації. Через роздрібну мережу можуть реалізовуватися продовольчі товари, але при цьому необхідно пам'ятати, що торгівля товарами, термін зберігання яких закінчився, заборонена.

**Домова кухня** — заклад ресторанного господарства, який призначений для виготовлення продукції власного виробництва і реалізації її домашнім господарствам.

**Магазини кулінарії** — підприємства, реалізуючи населенню кулінарні і кондитерські вироби, напівфабрикати, приймають попередні замовлення на напівфабрикати і борошняні кондитерські вироби. Торговий зал магазину організовують на 2, 3, 5 і 8 робочих місць. Магазин власного виробництва не має і є філіалом інших підприємств ресторанного господарства (комбінату харчування, ресторану, їдальні).

В магазині найчастіше організовують три відділи:

- відділ напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих, круп'яних), натуральних

великих кусків, порційних, маленьких кусків (гуляш, азу), січених (біфштекси, котлети, фарш);

- відділ готової кулінарної продукції: салати, вінегрети, запіканки овочеві і круп'яні; печінковий паштет; відварні, смажені м'ясні, рибні і з птиці кулінарні вироби; розсипчасті каші (гречана) та ін.;

- кондитерський відділ реалізує борошняні кондитерські вироби з різних видів тіста (торти, тістечка, пиріжки, булочки та ін.) і кондитерські вироби промислового виробництва — цукерки, шоколад, печиво, вафлі та ін.

При магазині кулінарії, якщо дозволяє площа торгового залу, організовується кафетерій; для споживання продукції на місці ставлять кілька високих столів.

### ***Питання самоконтролю***

1. Дайте визначення поняттю «кейтерінг».
2. Класифікація видів кейтерингових послуг.
3. Охарактеризуйте організацію кейтерінгу в приміщенні.
4. У чому особливості організації кейтерінгу поза рестораном.
5. Назвіть перелік послуг соціального кейтерінгу, які може надавати ресторан.
6. Охарактеризуйте організацію VIP – кейтерінгу.
7. Дайте визначення поняттю «роздрібний продаж готової кулінарної продукції».
8. Які вимоги висуваються до реалізації кулінарної продукції через роздрібну мережу?
9. Дайте характеристику такому типу підприємства, як домашня кухня.
10. Які види кулінарної продукції реалізують в магазинах кулінарії?
11. Які додаткові послуги можуть бути організовані в магазинах кулінарії?
12. Які підприємства харчування поставляють в магазини кулінарії готову для реалізації продукцію?
13. Скільки передбачається робочих місць в магазині кулінарії.
14. Які відділи можуть бути організовані в магазинах кулінарії?
15. Яку продукцію реалізовує відділ готової кулінарної продукції?
16. В якому відділі реалізуються овочеві напівфабрикати?

### ***Завдання для самостійної роботи***

Ознайомитися з нормативними документами державного регулювання в сфері ресторанного бізнесу:

- Постанова КМ України від 8 лютого 1995 р. № 108 «Про порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення».
- Правила роботи дрібно роздрібною торговельною мережі (затверджено від 23 липня 1996р. за № 372\ 1397.
- Правила торгівлі на ринках ( затверджено від 25 березня 1996р. за № 138/1163.

## Тема 1.4. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика

### *План*

1. Загальна характеристика підприємств швидкого обслуговування.
2. Характеристика спеціалізованих закусочних.
3. Характеристика підприємств швидкого обслуговування типу «Бістро».

### *Література: 2,7,11*

*Міні – лексикон: варенична, млинцева, пиріжкова, чебуречна, сосисочна, піцерія, бістро, кафе – автомат, закусочна - автомат*

### *Методичні поради до вивчення теми*

При вивченні першого питання зверніть увагу на те, що підприємства швидкого обслуговування – це такий тип підприємства харчування, в якому відвідувач отримує продукцію визначеного асортименту. Вже по назві підприємства споживач знає, що йому буде запропоновано відповідний асортимент страв. Спеціалізовані підприємства швидкого обслуговування не є принципово новим типом підприємств харчування. Вже багато десяти років не вулицях міст з успіхом функціонують всілякі закусочні. Але мережа цих підприємств ще дуже незначна і має вузький асортимент страв і виробів, який пропонується споживачам.

Зверніть увагу, що спеціалізовані підприємства розраховані на приймання їжі і обслуговування споживачів на протязі 7 -10 хвилин обмеженим асортиментом продукції, і при інтенсивному навантаженні мають більш високі економічні показники, ніж підприємства універсального типу, оскільки оборотність посадочних місць може бути вищою, ніж в інших підприємствах. Тут більш повно задовольняють потреби відвідувачів певною продукцією.

При розгляданні другого питання засвойте основні характеристики спеціалізації таких підприємств швидкого обслуговування, як вареничні, млинцеві, пиріжкові, чебуречні, сосисочні, пельменні, котлетні, піцерії тощо.

**Вареничні (пельменні)** – спеціалізовані закусочні, основною продукцією яких є вареники з різним фаршем (пельмені). В меню включають також холодні закуски нескладного приготування, гарячі і холодні напої. Вареники (пельмені) можуть надходити у вигляді напівфабрикатів або готуватися на місці, а цьому випадку застосовують спеціальні автомати.

**Млинцеві** – спеціалізуються на приготуванні і реалізації виробів з рідкого тіста, млинців, млинчиків, оладок, млинчиків, фаршированих різним фаршем. Урізноманітнюють подачу цих виробів сметаною, ікрою, повидлом, варенням, медом та ін.

**Пиріжкові** – призначені для приготування і реалізації смажених і печених пиріжків, кулеб'як, розтягів та інших виробів з різних видів тіста.



**Чебуречні** – призначені для приготування і реалізації популярних блюд східної кухні – чебуреків і біляшів. Супутня продукція в чебуречних – бульйони, салати, бутерброди, а також холодні і гарячі закуски.

**Сосисочні** – спеціалізуються на реалізації гарячих сосисок, сарделенок, відварних, запечених з різноманітним гарніром, а також холодних ( вода, пиво, соки та ін.) і гарячих напоїв, молочнокислих продуктів.

**Піцерія** – призначена для приготування і реалізації піци з різними начинками. При самообслуговуванні роздавальник готує піцу в присутності відвідувача, використовуючи відповідне устаткування. В піцерії може бути обслуговування офіціантами.

Вивчаючи третє питання необхідно звернути увагу на те, що **бістро** – нова мережа підприємств швидкого обслуговування. У Києві успішно функціонує мережа підприємств «Швидко». Бістро спеціалізується на українській кухні ( борщі, вареники, котлети, млинці, салати, тістечка, напої)

Невеликий асортимент страв дозволяє автоматизувати процеси обслуговування і створювати такі підприємства, як кафе – автомати, закусочні – автомати. Такі підприємства рекомендується відкривати там, де велика кількість людей: при видовищних установах, стадіонах, палацах спорту.

### ***Питання самоконтролю***

1. Назвіть особливості функціонування спеціалізованих підприємств швидкого обслуговування.
2. Вкажіть переваги роботи підприємств швидкого обслуговування над підприємствами універсального типу.
3. Дайте характеристику вареничної.
4. Вкажіть спеціалізацію такого підприємства, як чебуречна.
5. Який вид продукції пропонує споживачам млинцева?
6. Вкажіть призначення пиріжкових.
7. Дайте рекомендації по розміщенню підприємств швидкого обслуговування.

### ***Завдання для самостійної роботи***

Ознайомитися з нормативними документами державного регулювання в сфері ресторанного бізнесу:

- ДСТУ 3862 – 99 «Ресторанне господарство. Терміни і визначення».(чинний від 1999 – 10 – 01). Вид.офіц. – К. : Держстандарт України, 1999.
- ДСТУ 4281 - 2004: Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Вид.офіц. – К. : Держстандарт України, 2004.
- Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Нормативні документи з урахуванням останніх змін в редакції станом на 05.03.2008р.

## **Тема1.5. Раціональне розміщення мережі підприємств харчування у великих містах.**

### ***План***

1. Фактори впливу на розвиток мережі закладів (підприємств) харчування.
2. Раціональне розміщення мережі закладів(підприємств) харчування у великих містах.
3. Нормативи розрахунку мережі закладів ( підприємств) харчування.

### ***Література: 2,4,6,10***

***Міні – лексикон:*** мережа закладів (підприємств) харчування; моделі розрахунку кількості місць у закладах(підприємствах) харчування міста; коефіцієнт внутрішньої міграції; самодіяльне населення; нормативи розвитку мережі закладів (підприємств) харчування.

### ***Методичні поради до вивчення теми***

Вивчаючи цю тему треба звернути увагу на те, що *мережа закладів ( підприємств) харчування* - це сукупність закладів ( підприємств) харчування усіх форм власності, розташованих у певній адміністративно – територіальній одиниці (державі, області, місті, районі).

Основними факторами, що впливають на розвиток мережі закладів (підприємств) харчування є:

1. Розмір і народногосподарський профіль міста, його значення у системі розселення і інтенсивність маятникової міграції.
2. Демографічна структура населення міста, зайнятість у народному господарстві і основних його сферах, соціальний склад, національні, регіональні, релігійні традиції і особливості споживання.
3. Особливості транспортної системи міста з урахуванням основних напрямків і інтенсивності пасажирських і пішохідних потоків.
4. Концентрація населення міста: іногородніх, розміщення місць праці, навчальних і інших закладів, видавничих, спортивних установ, тощо.
5. Оптимальна концентрація і централізація процесів виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції і децентралізація споживання продукції; максимальне наближення послуг до споживача.
6. Раціональна спеціалізація закладів (підприємств) харчування, можливість перепрофілювання його в умовах трансформації попиту населення.

Вивчаючи друге питання теми треба усвідомити, що основний фактор, який активно впливає на формування структури мережі закладів (підприємств) харчування міста (району), це: співвідношення між трьома основними групами населення, які перебувають протягом дня на певній території міста : а) які мешкають у цьому районі міста; б) які працюють на підприємствах і в установах, що розташовані у цьому районі; в) які приїждять у цей район тільки у денний час.

Рациональне розміщення мережі підприємств харчування передбачає створення найбільших зручностей для населення за місцем роботи, навчання, проживання, відпочинку і під час переміщення, а також забезпечення високої ефективності роботи самого підприємства. В умовах конкуренції розташування підприємства харчування має велике значення, тому необхідно враховувати такі чинники: чисельність населення міста (району); розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально – культурних і навчальних закладів; наявність підприємств роздрібної мережі; купівельну спроможність населення і попит на продукцію підприємств харчування; прийняті нормативи розміщення мережі підприємств харчування.

Сучасні міста характеризуються високою концентрацією населення, щільністю житлової забудови, наявністю в більшості випадків чітко по значених чотирьох основних зон – промислової, житлово – адміністративної, комунально – складської і відпочинку.

Запам'ятайте, що для промислової зони є характерним розміщення при виробничих підприємствах їдалень, магазинів кулінарії.

В житлово – адміністративній зоні розміщуються студентські, шкільні, загальнодоступні їдальні, кафе, ресторани, бари, закусочні, підприємства кайтерингу, магазини кулінарії.

В комунально - складській зоні розміщується багато складів, баз, холодильників, підприємств харчової промисловості, заготівельні – фабрики, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані цехи по виготовленню напівфабрикатів для постачання продукцією інших підприємств ресторанного господарства та роздрібної мережі.

В зоні відпочинку може бути створена невелика кількість постійно діючих підприємств харчування із зимовими і літніми залами, але значну кількість їх складають заклади літнього типу (сезонні), які мають збірно – розбірну конструкцію.

Зазначимо, що важливе значення має організація пішохідної і транспортної системи: там, де перетинаються великі потоки, розміщують більші і в більшій кількості ресторани, бари, кафе, закусочні, їдальні.

На рациональне розміщення підприємств помітно впливає повсякденний і періодичний попит населення. Для цього необхідні їдальні, підприємства з відпуску продукції додому, магазини кулінарії. Продукцією періодичного попиту забезпечують головним чином закусочні і кафе як загального типу, так і спеціалізовані, ресторани, бари.

Необхідно також враховувати співвідношення ( у %) між типами підприємств харчування для міста: найбільше закусочних і кафе – 40%, ресторанів – 25 – 30%, збільшується кількість барів – 20 – 25%, зменшується кількість загальнодоступних їдалень – 5-10%.

При плануванні нових підприємств будь – якої організаційно – правової форми необхідно враховувати всі чинники рационального розміщення, щоб надалі підприємство ефективно працювало, користувалося попитом і стало рентабельним.

Розрахунок потрібної кількості місць у міській мережі закладів ( підприємств) харчування великих міст проводиться за формулою:

$$P = (N_1 + N_2) \cdot k \cdot p \cdot \frac{n}{1000},$$

де P – кількість місць у закладах ( підприємствах) харчування, місць

$N_1$  – чисельність мешканців міста, тис. чол.

$N_2$  – чисельність іногородніх ( що приїждять до міста), тис. чол.

k – коефіцієнт попиту на продукцію та послуги підприємств харчування

p – коефіцієнт, який характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення

n - норматив місць на 1000 чол. населення

На ефективність праці міської мережі закладів ( підприємств) харчування істотним чином впливає фактор внутрішньої міграції. Коефіцієнт внутрішньої міграції розраховують за формулою:

$$K = \frac{N - (N_1^1 - N_2^1) \cdot \rho}{N}$$

де N – чисельність мешканців певного району, тис. чол.

$N_1^1$  - чисельність населення, яке виїздить із цього району до 9 – 10 годин ранку, тис. чол.

$N_2^1$  - чисельність населення, яке приїздить у цей район протягом дня, тис. чол.

Розрахунок кількості місць у закладах ( підприємствах) харчування певного району міста визначають за формулою:

$$P = \frac{Nkn}{1000}$$

де N – чисельність мешканців цього району, тис. чол.

k - коефіцієнт внутрішньої міграції

n – норматив кількості місць на 1000 чол. населення

Нормативи розрахунку мережі закладів ( підприємств) харчування

Контингент населення	Кількість місць на 1000чол. у максимальну зміну	
	Всього	у тому числі для дієтичного харчування
1. Робітники промислових підприємств ( у цілому)	250	50
2. Робітники організацій, установ	200	40
3. Учні та викладачі:		
3.1. Загальноосвітніх шкіл	250	-
3.2. Шкіл - інтернатів	500	-
3.3. Середніх ПТУ	333	-
3.4. Середніх спеціальних навчальних закладів	200	-
4. Студенти, професорсько – викладацький склад, обслуговуючий персонал, аспіранти ВНЗ	200	-

### ***Питання самоконтролю***

1. Що таке мережа закладів (підприємств) харчування?
2. Які фактори впливають на розвиток мережі закладів (підприємств) харчування?
3. Які підприємства харчування розміщують у промисловій зоні?
4. Який норматив посадочних місць в робітничих їдальнях на 1000 працюючих?
5. Які підприємства розміщуються в житлово – адміністративній зоні?
6. Який норматив посадочних місць в шкільних їдальнях на 1000 учнів?
7. Який норматив в студентських їдальнях на 1000 студентів?
8. Як поділяють міста в залежності від кількості населення?
9. Який норматив посадочних місць в мережі загальнодоступних підприємств ресторанного господарства на 1000 чол. складає для невеликих та великих міст?
10. Які підприємства забезпечують повсякденний та періодичний попит населення?
11. Як розраховується потрібна кількість місць у міській мережі?
12. Як визначається коефіцієнт внутрішньоміської міграції?

### ***Завдання для самостійної роботи.***

1. Місто Х є обласним центром, центром середньої системи населення. До розрахункового терміну чисельність населення міста досягає 400 тис. чол.

Проектована чисельність населення в новому житловому районі  $N_1 = 120$  тис. чол.,  $\rho = 1,6$ . Передбачається, що в районі немає промислових підприємств і тому близько 63 тис. чол. будуть мігрувати в інші райони міста, а близько 10 тис. чол. будуть приїжджати сюди в денний час для відвідування магазинів, кінотеатрів, тощо.

Розрахувати коефіцієнт внутрішньої міграції для даного району та розрахункову кількість місць в районній мережі загальнодоступних підприємств харчування.

2. Визначити необхідну кількість посадочних місць в їдальні при заводі продовольчих товарів з чисельністю працюючих в основній зміні 1200 чоловік. Визначити кількість місць для залу дієтичного харчування.

3. Визначити кількість посадочних місць в їдальні при вищому навчальному закладі з чисельністю студентів та професорсько – викладацьким складом 1800 чоловік.

## Змістовий модуль 2

### Організація постачання закладів ресторанного господарства

#### Тема 2.3. Матеріально - технічне оснащення закладів ресторанного господарства

##### *План*

1. Номенклатура предметів матеріально – технічного оснащення закладів ресторанного господарства.
2. Норми оснащення закладів ресторанного господарства предметами матеріально - технічного оснащення.

*Література: 1,2*

*Міні – лексикон:* матеріально - технічне постачання, номенклатура, потреба, сервісне обслуговування, ціна, ярмаркова форма закупівлі , норми оснащення, норми витрат, експлуатаційні норми, санспецодяг.

##### *Методичні поради до вивчення теми*

Вивчаючи перше питання засвойте, що матеріально – технічне постачання має велике значення для виконання виробничої програми і підвищення культури обслуговування населення.

*Матеріально – технічне постачання* призначено для забезпечення підприємств харчування обладнанням, кухарським та столовим посудом, виробничим, торговим та господарським інвентарем, спецодягом, паливом тощо.

До матеріально – технічного постачання підприємств харчування висуваються наступні *вимоги*:

- *своєчасність і комплектність поставок*, це в першу чергу відноситься до оснащення підприємств і до забезпечення сезонних заходів.;
- *безперебійність*, так як затримки у постачанні порушують чіткий ритм роботи підприємств, погіршує обслуговування, тому особливо важно правильно визначити потребу в матеріально - технічних предметах і розміри товарних запасів;
- *висока якість поставок*; усі матеріально – технічні предмети повинні постачатися у відповідності з діючими стандартами і технічними умовами; велике значення приділяється якісному прийманню товарів на базах і складах.

*Номенклатура* предметів матеріально – технічного оснащення підлягає частим змінам. Її можна згрупувати по наступним видам :

- технологічне, холодильне, торгове і підйомне – транспортне обладнання;

- кухарський посуд, технологічний, торговий і господарський інвентар;
- столовий посуд та прибори, столова білизна;
- санспецодяг, фірмовий одяг офіціантів;
- санвзуття і фірмове взуття офіціантів;
- меблі та нестандартне устаткування;
- миючі і дезінфікуючі засоби;
- папір;
- рекламний інвентар;
- будівельні матеріали.

*Потреба* у предметах матеріально – технічного оснащення визначається з урахуванням наступних факторів:

- типу закладу громадського харчування;
- наявності торгового залу і місткості;
- асортименту кулінарної продукції;
- асортименту карти вин і горілчаних напоїв;
- номенклатури основних і додаткових послуг;
- обсягу господарської діяльності
- інших факторів.

В умовах ринкової економіки і конкуренції централізоване постачання підприємств ресторанного господарства матеріально - технічними засобами розпалося. Через відділи постачання або окремих відповідальних працівників вони самостійно шукають постачальників, укладають договори на поставку матеріальних засобів, без яких неможлива робота підприємств.

До організації матеріально-технічного постачання висуваються такі самі вимоги, як і до продовольчого.

До основних критеріїв, за якими ресторатор обирає постачальника, належать: сервісне обслуговування устаткування; ціна устаткування; гарантійне обслуговування; терміни доставки устаткування і умови оплати.

*Сервісне обслуговування* - один з основних критеріїв, за яким ресторатор обирає постачальника. Сервіс поділяють на передпродажний і після продажний, а останній - на гарантійний і післягарантійний .

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірми-постачальника після прибуття товару до місць продажу проводять монтаж устаткування, регулюють його, приводять до робочого стану, усувають можливі неполадки.

Після продажний гарантійний сервіс включає весь комплекс послуг, здійснюваний фірмою-постачальником, як правило, безкоштовно: проведення періодичних профілактичних оглядів устаткування, гарантійний ремонт.

Після гарантійний сервіс здійснюється за угодою між фірмою-постачальником і покупцем і може охоплювати весь термін експлуатації товару у споживача.

*Ціна* - це другий критерій, за яким ресторатор обирає постачальника устаткування. Але ресторатора цікавить не ціна сама по собі, а й відповідність якості устаткування і сервісному обслуговуванню.

Третій критерій, - це *гарантійне обслуговування устаткування*. Ресторатор віддає перевагу фірмі-постачальнику, яка гарантує не тільки роботу, а й ремонт устаткування, наявність запасних частин і т. ін.

Терміни доставки устаткування та умови оплати регламентуються договором постачання.

При прийманні устаткування, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт. Порядок складання акту (терміни, склад комісії та ін.) визначається договором постачання. На підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Вимоги до вибору постачальників залишаються такими ж, як і при продовольчому постачанні, тобто рекомендується систематично вивчати потенційних постачальників, складати їх список, аналізувати за спеціальними критеріями. Головне, щоб поставки були якісні, своєчасні і надійні.

Підприємство ресторанного господарства може безпосередньо укласти договір з виробниками або використати послуги оптових ярмарків, центрів аукціонної торгівлі; можна закупити товар у торговій і збутовій мережі; в багатьох містах створюються сервісні центри, які допомагають в постачанні столовими меблями, посудом, білизною, всім, що необхідно для організації обслуговування на високому рівні. Невеликі підприємства можуть скористатися послугами дрібнооптових магазинів.

Фірми-постачальники беруть участь у професійних виставках, демонструючи свій товар і надаючи його учасникам конкурсу, організованого в рамках проведення виставки (устаткування, посуд, формений одяг, аксесуари, продукти, напої).

Ресторани і постачальники, проводячи спільні маркетингові та рекламні кампанії, використовують виготовлені на замовлення сувеніри і подарунки з фірмовим знаком (ручки, сірники, запальнички, проспекти, пакувальні матеріали - сумки, пакети, рекламні ролики, відео -, аудіокасети), які реалізуватимуться або безкоштовно роздаватимуться на виставках, презентаціях, у вестибюлях ресторанів.

Більш ефективною і організованою є *ярмаркова форма закупівлі*. Вона має ряд переваг: у покупців з'являється можливість ознайомитися з реальними зразками товарів, пропонованих постачальниками, переглянути демонстрацію моделей, модифікацій, перевірити їх у дії, отримати потрібну комерційну інформацію і консультацію; окрім того, швидшають терміни укладання договорів, оперативно розглядаються замовлення покупця на поставку товарів знаходиться взаємовигідне рішення.

*Аукціонна торгівля* - спосіб реалізації товару, при якому продавець, бажаючи отримати максимальний прибуток, використовує конкуренцію



декількох або багатьох покупців, присутніх при продажу. Товар переходить у власність того покупця, який запропонує найвищу ціну.

Фірми-постачальники надають ресторанам, барам товари виробничого призначення в кредит. Підприємства ресторанного господарства мають потребу, як правило, в довгострокових кредитах. Ці проблеми можуть бути вирішені за допомогою широкого застосування в світовій практиці лізингу як способу виробничого інвестування.

*Лізинг* - надання в оренду фірмами-постачальниками і заводами, які виготовляють устаткування, транспортних засобів без передання права власності. Залежно від терміну оренди розрізняють три види лізингу: короткостроковий (на термін від години до місяця) - транспортні засоби, приміщення; середньостроковий - устаткування здається в оренду на термін від одного місяця до одного року. Власне лізингом вважається здача устаткування в оренду на термін понад один рік.

Вивчаючи друге питання треба усвідомити, що кількість матеріальних засобів визначається на підставі *норм оснащення, витрат і експлуатаційних норм*, що установлені для підприємств харчування різного типу.

*Кількість необхідного обладнання* для оснащення нових, реконструкції і переобладнання діючих підприємств визначається „*Нормами оснащення підприємств харчування торгово – технологічним і холодильним обладнанням*”.

В нормах вказано призначення, продуктивність, ємність, площу, марки і кількість одиниць рекомендованого обладнання в залежності від типу підприємства, його спеціалізації, виробничої потужності і умов роботи ( на сировині та напівфабрикатах).

Рекомендовані норми технічного оснащення закладів (підприємств) громадського харчування відповідають Концепції розвитку внутрішньої торгівлі України, затвердженою Постановою Кабінету Міністрів України від 20.12.97 № 1449 і новим Правилам роботи закладів (підприємств) громадського харчування (далі Правила), затвердженими наказом Міністерства економіки та питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219.

Норми розроблені відповідно до вимог організації роботи закладів громадського харчування, які визначені Порядком заняття торговельною діяльністю і правилами торговельного обслуговування населення за № 108 і Правилами.

Зазначені норми розраховані для більш поширених закладів громадського харчування різних типів, які складають основу виробничо - торговельної сфери (громадського харчування) на території України.

Дані Норми є інструментом забезпечення відповідного рівня технологічності виробничо - торговельного процесу, механізації та автоматизації технологічних операцій з дотриманням вимог санітарно – гігієнічних норм, правил техніки безпеки, охорони праці, проти пожежних вимог, це підвищує рівень захисту прав працівників закладів громадського харчування і споживачів. Додержання цих норм суб'єктами господарювання контролюється відповідними органами державного нагляду.

Одночасно Норми рекомендовано для використання відповідними державними органами з метою визначення достатнього рівня технічного оснащення під час введення в експлуатацію закладів громадського харчування суб'єктів господарської діяльності різних організаційно – правових форм.

У Норммах прийнята за базу номенклатура найбільш прогресивного торговельно – технологічного устаткування вітчизняного виробництва, країн Західної та Східної Європи, що дозволить забезпечити необхідний технічний рівень виробничих і технологічних процесів закладів громадського харчування. Вона відповідає вимогам санітарно – гігієнічних норм і правил техніки безпеки.

Нормами враховано реальний стан товаропостачання закладів громадського харчування в Україні:

- комплексне використання напівфабрикатів високого ступеня готовності (м'ясних, рибних, з птиці), готових кулінарних кондитерських і борошняних виробів;
- високий рівень використання заморожених продуктів і напівфабрикатів;
- використання овочів у необроблюваному вигляді.

У Нормми включено: теплове, механічне, холодильне, роздавальне, барне, мийне, ваговимірювальне, підйомно – транспортне устаткування.

У Норммах вказано призначення, продуктивність, ємність, площу, марки і кількість одиниць рекомендованого обладнання в залежності від типу підприємства, його спеціалізації, виробничої потужності і умов роботи ( на сировині та напівфабрикатах).

Норми розроблено на підставі дослідження виробничих програм і форм обслуговування з урахуванням обсягу, структури і асортименту страв і напоїв, що продаються, а також питомої ваги напівфабрикатів високого ступеня готовності й готових кулінарних, кондитерських і борошняних виробів у загальному обсязі харчових продуктів, які використовуються у виробництві.

*Кількість виробничого інвентарю, столового посуду, меблів визначається „Нормами оснащення підприємств харчування посудом, столовими приборами, меблями і кухарським інвентарем ”.*

Норми оснащення кухарським інвентарем і меблями розроблені у розрахунку на одне підприємство в залежності від його типу і кількості місць. Кількість і номенклатура кухарського інвентарю визначаються у відповідності з даними про об'єм і асортимент продукції, що виготовляється в години максимального завантаження виробництва, та чисельності робітників.

Кількість *санціцеподягу, санвзуття* розраховується у відповідності з нормами їх видачі з урахуванням терміну носки.

Порядок забезпечення робітників закладів громадського харчування необхідним для трудового процесу спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими предметами індивідуального захисту, а також порядок їх утримання і зберігання визначені *Положенням про порядок забезпечення робітників спеціальним одягом, спеціальним взуттям та іншими засобами індивідуального захисту, затвердженим приказом Державного комітету України по нагляду за охороною праці від 29.01.96р. № 170.*

Згідно до *Положення про спецодяг* на роботах із шкідливими і безпечними умовами праці, а також роботах ,які пов'язані із забрудненнями або які здійснюються у несприятливих температурних умовах,робітникам і службовцям видаються безкоштовно у відповідності з нормами спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального захисту згідно ГОСТ 12.4.011 089 „ Система стандартів безпеки праці. Засоби захисту працюючих. Загальні вимоги і класифікація ”.

Засоби індивідуального захисту видаються робітникам тих професій і посад, які передбачені на відповідних виробництвах, цехах, дільницях і видах робіт, визначених Типовими галузевими нормами безкоштовної видачі робітникам спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту або відповідними галузевими нормами, що розроблені на підставі Типових.

Згідно додатку 8 „ Типових галузевих норм безкоштовної видачі спецодягу, спецвзуття та інших засобів індивідуального захисту робітникам державної торгівлі ”, постанови ДК РСРС по праці і соціальним питанням та Президіуму ВЦСПС від 20.02.80 р. № 43/ П – 2 визначені терміни носки спецодягу робітниками підприємств громадського харчування. Треба звернути увагу також на те, що наказом Міністерства торгівлі РСРС від 27 грудня 1983 року № 308 затверджені норми санітарного одягу, санітарного взуття і сан засобів для робітників підприємств громадського харчування.

Придбання, комплектація, видача і утримання спецодягу у відповідності з нормативно – правовими актами про охорону праці і колективним договором зобов'язаний забезпечити за свій власний рахунок працедавець в особі власника або уповноваженого ним органа ( ст.8 Закону про охорону праці).

У випадку якщо робітник із – за порушення встановленого нормами терміну видачі спецодягу та інших засобів індивідуального захисту був змушений придбати їх за власні кошти, то працедавець повинен компенсувати робітнику витрати на придбання таких засобів ( ст.8 Закону про охорону праці).

*Кількість предметів одноразового користування* ( паперовий посуд, миючі засоби та інші) визначаються на підставі норм витрат.

*Експлуатаційні норми* устанавлюються для визначення термінів зносу, норми амортизації ( відсотки втрат, відходів, псування, бою та ін.) в залежності від завантаження, умов експлуатації обладнання і інвентарю.

### ***Питання самоконтролю***

1.Вкажіть призначення матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства.

2.Перелічіть предмети матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства.

3.Вкажіть на підставі чого визначається кількість необхідного обладнання.

4. Вкажіть на підставі чого визначається кількість виробничого інвентарю, столового посуду, меблів.

5.Вкажіть відповідно до чого розраховується кількість санцспецодягу, сан взуття.

## Тема 2.5.: Організація тарного господарства

### *План*

1. Склад тарного господарства та класифікація тари.
2. Вимоги до тари.
3. Товарооборот тари.

### *Література: 1,2,7,11*

*Міні – лексикон: тара, тарні комори, тароматеріали, тарообладнання, тароборот, витрати по тарі, втрати по тарі*

### *Методичні поради до вивчення теми*

Розглядаючи перше питання теми необхідно звернути увагу на те, що **тара** — це товарна упаковка, яка застосовується під час перевезення і зберігання товарів. Вона призначена для забезпечення схоронності кількості та якості товарів, захищає їх від зовнішніх впливів, втрат і псування. Всі товари і продукти, що переробляються або реалізуються підприємствами ресторанного господарства, доставляються в тарі. Різні фізико-хімічні властивості сировини, продуктів, готових виробів визначають необхідність використання різноманітних видів тари.

Наступним кроком у вивченні питання має стати ознайомлення з ознаками класифікації тари.

Класифікація тари здійснюється за чотирма основними ознаками:

- за видами матеріалу тара поділяється на дерев'яну, скляну, металеву, тканюву, картонно-паперову, пластмасову, різну;
- за ступенем жорсткості, тобто здатності протистояти механічним впливам, — на жорстку, напівжорстку, м'яку;
- за ступенем спеціалізації — на універсальну і спеціалізовану; універсальна тара використовується для декількох видів товарів;
- за кратністю використання тара буває однооборотною і багатооборотною (використовуваною неодноразово). Багатооборотна тара у свою чергу поділяється на інвентарну, яка належить певному підприємству-постачальнику і має його інвентарний номер, та тару спільного користування, що надходить від різних постачальників; застосування багатооборотної тари дозволяє значно скоротити кількість тари, що перебуває в обігу.

Нині все ширшого застосування набуває багатооборотна тара — тарообладнання, що являє собою як тару, так і обладнання. Це спеціальні конструкції, що виконують одночасно роль зовнішньої тари, транспортного засобу й обладнання складів. Найбільш розповсюджений на підприємствах ресторанного господарства уніфікований контейнер у вигляді ємностей і засобів їх переміщення. Ці ємності призначені для зберігання, приготування, транспортування напівфабрикатів від заготівельних і промислових підприємств на

підприємства ресторанного господарства, короткочасного зберігання, приготування і роздачі страв.

До тари висуваються технічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги.

Вивчаючи друге питання теми зазначимо, що важливе значення має підвищення рівня уніфікації, удосконалення стандартів і технічних умов. До тари висуваються певні вимоги відповідно до ДСТУ. До технічних відносяться вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повну схоронність продукції і багаторазове використання тари.

Експлуатаційні вимоги до тари передбачають зручність упакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання, продажу товарів.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції. Екологічність тари — її нешкідливість, можливість при утилізації уникнути забруднення навколишнього середовища.

Вивчаючи третє питання теми зверніть увагу на те, що **тарооборот** включає приймання, розкриття, зберігання і повернення.

**Приймання тари.** Тара, що надійшла з товаром, повинна бути прийнята з відповідними нормативними документами й умовами договору постачання матеріально відповідальними особами так само, як і товар. Приймання по кількості включає перевірку фактичної наявності тари і зіставлення його з даними супровідних документів. При прийманні тари необхідно звертати увагу на наявність сертифіката, а також правильність тарного маркування, відповідність його вимогам ДСТУ.

При прийманні тари по якості перевіряють її цілісність, зовнішній вигляд, звертають увагу на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень і т. д. Виявляють, наскільки якість тари, що надійшла, відповідає вимогам ДСТУ, технічним умовам і даним супровідних документів.

При виявленні невідповідності якості тари вимогам стандартів варто призупинити приймання і скласти акт.

Якщо фактична кількість, якість, ціни і маркування тари, що надійшла, відповідають даним супровідних документів (товарно-транспортна накладна, рахунок-фактура), то матеріально відповідальна особа розписується в одержанні, ставиться штамп приймання і тара оприбутковується.

**Розпечатування тари** має здійснюватися спеціальними інструментами, щоб зберегти її якість.

**Зберігається тара** в спеціально відведених складах чи окремих приміщеннях штабельним або стелажним способом. Тару, яка має специфічний запах, зберігають окремо. Мішки ретельно очищують від пилу, висушують і зберігають на стелажах у сухих приміщеннях.

**Порядок повернення тари** має бути передбачений у договорі постачання. Тара інвентарна багатооборотна, що належить певному постачальнику, повертається йому за заставною ціною, обумовленою у договорі. Тара, вартість якої включена у вартість товару, повертається на тарозбірні пункти як тароматеріал. Тара, вартість

якої не входить у вартість товару, має повернена постачальникові товару, але цей порядок необхідно передбачити в договорі.

Якщо вартість тари включена в ціну товару, вартість тари понад ціну товару не оплачується, при цьому вона підлягає поверненню тароремонтним підприємствам за договірними цінами як тароматеріал.

Якщо договором постачання передбачається, що вартість тари не включена в ціну товарів, тара оплачується товароодержувачем за договірними цінами понад вартість товару, і в договорах має бути передбачене повернення тари постачальнику в обов'язковому порядку за цінами надходження.

При зниженні якості тари, що повертається, товароодержувачем ціна приймається за нижчими цінами або він сплачує штраф. Всі запитання щодо оплати тари повинні обумовлюватися в договорах постачання.

### ***Питання самоконтролю***

1. Перелічіть склад тарного господарства підприємства харчування.
2. За якими ознаками класифікується тара в ресторанному господарстві?
3. Як класифікується тара за ступенем жорсткості?
4. Які екологічні вимоги висуваються до тари?
5. Які технічні вимоги висуваються до тари?
6. Які умови зберігання порожньої тари?
7. Яка тара не підлягає поверненню постачальникові?
8. Перелічіть причини утворення втрат по тарі.
9. Перелічіть заходи зі скорочення втрат по тарі.
10. Що включає приймання тари по кількості?
11. Що перевіряють приймаючи тару по якості?
12. Перелічіть умови зберігання порожньої тари відповідно до стану якості тари.
13. В якому документі оговорюють питання повернення тари постачальнику?
14. Яка тара не підлягає поверненню постачальнику?
15. Який інвентар використовують при розпечатуванні тари?

### ***Завдання для самостійної роботи.***

Ознайомитися з теоретичним матеріалом по темі. Скласти опорний конспект.

## Тема 2.6. Організація ваговимірювального господарства.

### План

1. Призначення та класифікація ваговимірювального обладнання.
2. Технічні та експлуатаційні вимоги.
3. Нагляд і контроль за ваговимірювальним обладнанням.

### Література: 2,7,11

**Міні – лексикон:** ваги, циферблатні ваги, проекційні ваги, гирьові ваги, рівновага, гирі, клеймо, точність показань, чутливість показань, сталість показань, вантажопідйомність, наочність показань.

### Методичні поради до вивчення теми

Вивчаючи перше питання цієї теми треба звернути увагу на те, що на підприємствах ресторанного господарства застосовуються настільні і напольні ваги різних типів.

За принципом дії всі застосовувані в громадському харчуванні ваги відносяться до важільно-механічних. За видом показчика маси їх поділяють на гирьові, шкальні, циферблатні, проекційні та електромеханічні. Останнім часом дуже поширеним є використання електронних вагів, як настільних так і напольних. Ознайомтеся з характеристикою різних типів вагів.

**Гирьові ваги** рівноплічні з відкритим і закритим механізмом (ВНО і ВНЗ) встановлюють на столі, нерівноплічні (РП-1, Г13М) — на підлозі (спеціально підготовленому майданчику), шкальні — на стійкій підставці. За необхідності їх можна пересувати.

У гирьових вагах показання маси визначають візуально, застосовуючи місцевий спосіб зняття показань.

**Циферблатні ваги** одночашкові лоткові (ВЦЛ) і двочашкові (ВНЦ-2, РН-10Ц13) встановлюють на столі. У межах циферблата (200 або 1000 г) продукти зважують без гир, понад шкалу циферблата до максимального навантаження — із застосуванням гир. Циферблатні платформні ваги (РП-ВЦ24) встановлюють на підлозі. Вони мають візуальний відлік і дистанційно-документально реєструють показання на відстані 50 м. На дистанційній підсумовуючій машині друкується значення маси виска і сумарної маси.

**Проекційні ваги** оптичні настільні (ВО-ЗК1, ОР-10) мають шкалу, на якій відображається значення маси. Чим менший зазор, тим повільніше масло надходить з одного циліндра в інший. Заспокоювач коливань має бути відрегульований так, що після натискання на вантажоприймальний майданчик до кінця стрілка ненавантажених вагів буде повертатися в нульове положення після двох—трьох коливань.

**Гирьові напольні ваги** встановлюють на міцному майданчику. Горизонтальність положення перевіряють за допомогою виска, закріпленого на колонці вагів. Рівновагу ненавантажених вагів перевіряють за положенням рухомого показчика,

регулюють його тарувальною гайкою і контргайкою, які знаходяться на малому плечі коромисла. Урівноважування вантажу здійснюється за допомогою гир з радіальним отвором, які містяться на гиротримачі, і пересувної гирі, розміщеної на відліковій шкалі.

Зверніть увагу, що для урівноважування вантажу на настільних звичайних, закритих і циферблатних вагах застосовують чавунні або сталеві гирі загального призначення масою від 1 до 500 і від 1 до 10 кг. Для урівноважування вантажів на гирьових напольних (сотенних) вагах застосовують чавунні гирі умовною масою від 10 до 500 кг (дійсна їхня маса в 100 разів менша).

Вивчаючи друге питання теми запам'ятайте, що усі ваги повинні відповідати таким **технічним та експлуатаційним вимогам** :

- забезпечувати точність показань, показувати масу товару з відхиленням у межах допустимої похибки;
- бути достатньо чутливими, реагувати на значні зміни навантаження (гиря-допуск);
- мати сталість показань, давати однакові показання при багаторазовому зважуванні того самого вантажу (рівного  $1/10$  вантажопідйомності вагів), що знаходиться на вантажоприймальному майданчику в різних положеннях; похибка при цьому не повинна перевищувати допустиму;
- бути стійкими, повертатися до стану рівноваги після зняття навантаження;
- мати достатню вантажопідйомність, тобто найбільше і найменше навантаження, що вказується на циферблаті або коромислі вагів, має відповідати величині висків.

Ознайомтеся з правилами проведення повірки ваговимірювального обладнання. Відповідність вагів технічним вимогам перевіряють у такі терміни: первинна перевірка здійснюється при випуску вагів із заводу, періодична — не рідше одного разу на рік, позачергова — при пошкодженні клейма, інспекційна — при метрологічній ревізії на підприємстві, відомча — не частіше одного разу в три місяці.

Результати перевірки оформляють нанесенням відбитка клейма на вагах і гирях і відміткою в спеціальному журналі та паспорті.

Ознайомтеся з правилами експлуатації ваговимірювального обладнання. Усвідомте, як правильно поводитися з ваговимірювальним обладнанням; як підготувати ваги до роботи; як правильно проводити зважування товарів; які дії забороняються під час експлуатації вагів.

Вивчаючи третє питання теми зверніть увагу на те, що на підприємствах ресторанного господарства нагляд і контроль за ваговимірювальним обладнанням здійснюють спеціально призначені працівники (завідувач виробництва, заступник директора підприємства).



### ***Питання самоконтролю***

1. Вкажіть які типи вагів використовують на підприємствах харчування.
2. Який принцип дії вагів, що використовуються в підприємствах харчування?
3. Як поділяються ваги за видом показчика?
4. Як визначаються показання маси у гирьових вагах?
5. Дайте характеристику проекційним вагам.
6. Які гирі використовують для урівноважування на настільних закритих і циферблатних вагах?
7. Які вимоги висувають до ваговимірювального обладнання?
8. У які терміни ваговимірювальне обладнання підлягає перевірці?
9. Чим оформлюють результати перевірки вагів та гир?
10. Хто здійснює нагляд і контроль за ваговимірювальним обладнанням на підприємстві харчування?

### ***Завдання для самостійної роботи***

Ознайомитися з нормативними документами державного регулювання в сфері ресторанного бізнесу:

- Декрет Кабінету Міністрів України « Про забезпечення єдності вимірювань»;
- Правила користування засобами вимірювальної техніки у сфері торгівлі (наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації від 20 вересня 1996р. № 393.

## **Змістовий модуль 4.**

### **Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства**

#### **Тема 4.6. Технологічні карти страв, кулінарних та кондитерських виробів.**

##### ***План***

1. Призначення технологічних карт.
2. Структура і зміст технологічних карт на продукцію підприємств ресторанного господарства.

***Література: 1,2,3,7,11,16***

***Міні – лексикон:*** технологічна карта, номер і варіант рецептури, вимоги до сировини, технологія приготування страви, вимоги до якості готової продукції, показники якості, смак, колір, зовнішній вигляд, оформлення, запах, тривалість приготування страви

### ***Методичні поради до вивчення теми***

Вивчаючи перше питання теми запам'ятайте, що висока якість готової продукції складається з багатьох факторів, одне з них— дотримання технологічних вимог до обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу.

Кухарі і кондитери повинні забезпечуватися на робочих місцях технологічними картами, які складаються на кожне блюдо, кулінарний або кондитерський виріб на підставі Збірника рецептур, який застосовується на даному підприємстві.

При вивченні другого питання зверніть увагу, що в технологічних картах вказуються: найменування страв, номер і варіант рецептури, норма вкладення сировини масою нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, що готуються в котлах певної ємності, вказується вихід страви.

У картах також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страви і його оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, характеризуються вимоги до якості страви, коефіцієнти його трудомісткості, що враховують витрати праці кухаря на приготування даної страви. Технологічні карти на гарніри до других страв складаються окремо.

Технологічні карти складаються за встановленою формою на щільному картоні, підписуються директором, завідувачем виробництва і калькулятором і зберігаються в картотеці начальника виробництва.

### ***Завдання для самостійної роботи***

Ознайомитися з структурою і змістом діючих технологічних карт на страви і кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства.

## **Тема 4.7. Техніко – технологічні карти на нові та фірмові страви та кулінарні вироби.**

### ***План***

1. Призначення техніко - технологічних карт.
2. Структура і зміст техніко - технологічних карт на продукцію підприємств ресторанного господарства.

***Література:*** 1,2,3,7,11,23, 24

***Міні – лексикон:*** *техніко - технологічна карта , сертифікат, посвідчення якості, кулінарна продукція, безпека страви, фізико – хімічні показники, мікробіологічні показники, харчова цінність страви, енергетична цінність страви*

## ***Методичні поради до вивчення теми***

Вивчаючи перше питання теми запам'ятайте, що техніко-технологічні карти (ТТК) розробляють на нові і фірмові страви та кулінарні вироби — ті, що виробляють і реалізують тільки на даному підприємстві. Термін їх дії визначає саме підприємство.

При вивченні другого питання зверніть увагу, що ТТК включає розділи:

1. *Найменування виробу й області застосування* ТТК. Вказують точну назву страви, яку не можна змінити без затвердження; наводять конкретний перелік підприємств (філій), яким дано право робити і реалізувати страву.

2. *Перелік сировини* для виготовлення страви (виробу).

3. *Вимоги до якості сировини*. Обов'язково роблять запис про те, що сировина, харчові продукти, напівфабрикати для даної страви (виробу) відповідають нормативним документам (ДСТУ, ТУ) і мають сертифікати і посвідчення якості.

4. *Норми закладки сировини* масою бруutto і нетто, *норми виходу* напівфабрикатів і готового виробу.

5. *Опис технологічного процесу*. Дають докладний опис цього процесу, режиму холодної і теплової обробки, що забезпечують безпеку страви (виробу), наводять використані харчові добавки барвники та ін.

6. *Вимоги до оформлення, подачі, реалізації і зберігання*. Мають бути відображені особливості оформлення, правила подачі страви, порядку реалізації, зберігання (відповідно до ДСТУ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови», Санітарними правилами та умовами зберігання особливо швидкопсувних продуктів).

7. *Показники якості і безпеки*. Вказують органолептичні показники страви (смак, запах, колір, консистенція), фізико-хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпеку страви.

8. *Показники харчового складу й енергетичної цінності*. Наводять дані про харчову й енергетичну цінність страви (за таблицями «Хімічний склад харчових продуктів», схваленими Міністерством охорони здоров'я), які особливо важливі для організації харчування певних груп споживачів (дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче харчування та ін.).

Кожна техніко-технологічна карта отримує порядковий номер і зберігається в картотеці підприємства. Підписує ТТК відповідальний розробник.

### ***Питання самоконтролю***

1. Вкажіть, які категорії нормативних документів використовують на підприємствах ресторанного господарства?
2. Визначить основний нормативно – технологічний документ для підприємств ресторанного господарства.
3. Яка структура та зміст Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства?
4. Вкажіть, що входить в структуру рецептури страви.

5. Вкажіть, які види Збірників рецептур страв і кулінарних виробів використовують на підприємствах ресторанного господарства?
6. Вкажіть призначення технологічних карт на страви і кулінарні вироби .
7. Вкажіть, що є нормативною основою для складання технологічних карт.
8. Яка структура та зміст Технологічних карт на страви і кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства.
9. Вкажіть, що описується у вимогах до сировини.
10. Вкажіть основні показники технологічних вимог до якості страви.
11. Вкажіть на підставі яких нормативних документів розробляються техніко - технологічні карти на фірмові страви та кулінарні вироби.

### ***Завдання для самостійної роботи***

Ознайомитися з нормативними документами державного регулювання в сфері ресторанного бізнесу:

- Наказ Міністерства економіки України № 210 від 25.09.2000р. «Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування»
- ГОСТ 30390 – 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». (Межгосударственный стандарт).
- «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мороженое» (САНПИН)(утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 19 марта 1991 г. № 42 -123-5777 – 91).

### **Тема 4.8. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.**

#### ***План***

1. Види і призначення нормативно – технологічної документації на продукцію, яка виробляється промисловими і заготівельними підприємствами харчування.
2. Структура і зміст галузевих стандартів, технічних умов, технологічних інструкцій.

***Література:*** 1,2,3,7,14,16

***Міні – лексикон:*** галузевий стандарт, технічні умови, технологічні інструкції, стандарти підприємства

## ***Методичні поради до вивчення теми***

При вивченні першого питання зверніть увагу на те, що до нормативно-технологічної документації, якою користуються підприємства ресторанного господарства, належать також: галузеві стандарти (ГСТ), стандарти підприємств (СТП), технічні умови (ТУ) і технологічні інструкції (ТІ) на продукцію, яка виробляється промисловими і заготівельними підприємствами для постачання іншим підприємствам.

Вивчить та ознайомтеся із призначенням наступної нормативно – технологічної документації.

**Галузеві стандарти** (ГСТи) є основним нормативним документом, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів. ГОСТи розробляються і затверджуються для підприємств м'ясної, молочної і харчової промисловості, рибного господарства, які виробляють продукцію для підприємств ресторанного господарства.

**Технічні умови** (ТУ) розробляються на підприємствах на нову продукцію, погоджуються з органами СЕС Міністерства охорони здоров'я України і реєструються в регіональному відділенні Держстандарту України. Технічні умови — основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів тільки на підприємствах ресторанного господарства. ДСТУ і ТУ містять вимоги до якості сировини і напівфабрикатів з органолептичних і фізико-хімічних показників.

**Технологічні інструкції** (ТІ) вводяться одночасно зі стандартами (технічними умовами). Вони є основними технологічними документами, що визначають асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості і норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до упакування і маркування; умови і терміни зберігання та транспортування.

**Стандарти підприємств** (СТП) розробляють на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодної і теплової обробки, на нові процеси.

Проект СТП погоджують з територіальною санепідслужбою. Затверджує СТП керівник підприємства на обумовлений ним термін.

Розглядаючи друге питання вивчіть і ознайомтеся особливостями будови та змісту вищеназваних нормативно – технологічних документів. А саме, при вивченні галузевих стандартів зверніть увагу на зміст окремих розділів, основних положень ГОСТів.

Згідно з ДСТУ 2296 – 93 ознайомтеся з єдиними вимогами до побудови, викладення, оформлення технічних умов (ТУ). Зверніть увагу, що згідно з ДСТУ ТУ повинні мати вступну частину та розділи, які розміщуються у певній послідовності. Вступна частина повинна вміщувати назву продукції, призначення, а також галузь та умови використання. Склад ТУ та зміст розділів визначає розробник відповідно до особливостей продукції.

Запам'ятайте, що технологічна інструкція може бути додатком до нормативної документації (ДСТУ, ГСТУ, ТУ) або самостійним документом, коли розробляють: для використання продукції, що виробляється харчовою промисловістю для громадського харчування; для виробництва продукції

громадського харчування на спеціалізованих машинах та апаратах. Ознайомтеся з змістом розділів технологічних інструкції, що є додатком до нормативної документації.

Зверніть увагу на те, що технологічний процес, викладений у СТП, повинен забезпечити показник і вимоги безпеки, встановлені державними актами. СТП не може порушувати ГОСТи. Ознайомтеся з структурними елементами, з послідовністю та змістом розділів, з порядком введення в дію СТП.

Запам'ятайте, що нормативно-технологічна документація сприяє забезпеченню безпеки продукції для життя і здоров'я споживачів, підвищенню якості продукції, правильної організації технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів.

Вимоги до нормативних документів повинні ґрунтуватися на сучасних досягненнях науки, техніки і технології.

Підприємства, які одержують напівфабрикати, також повинні мати галузеві стандарти, технічні умови і технологічні інструкції, що дозволяє їм перевірити якість напівфабрикатів при їх прийманні, правильно організувати короткочасне зберігання і використання напівфабрикатів.

### ***Питання самоконтролю***

1. Назвіть призначення галузевих стандартів.
2. Для яких підприємств харчової промисловості розробляються ГСТи?
3. Вкажіть призначення технічних умов.
4. З якими органами державного нагляду погоджуються ТУ?
5. Які вимоги встановлюють ГСТУ і ТУ?
6. Що визначають технологічні інструкції?
7. В яких випадках розробляються стандарти підприємств?
8. Чи повинні мати ГСТУ, ТУ, ТІ підприємства, що одержують напівфабрикати?

## **Змістовий модуль 6**

### **Організація роботи виробничих цехів та допоміжних приміщень**

#### **Тема 6.1.5. Організація роботи експедиції**

##### **План**

1. Призначення і функції експедиції.
2. Склад приміщень експедиції.
3. Організація роботи експедиції.

***Література: 1,2,7,11,15***

***Міні – лексикон: експедиція, диспетчерська служба, сертифікат якості***

### ***Методичні поради до вивчення теми:***

При вивченні цієї теми зверніть увагу на те, що великі підприємства ресторанного господарства, які постачають напівфабрикати і готові вироби іншим підприємствам, організовують для цього експедиції.

Розглядаючи перше питання запам'ятайте, що до функцій експедиції входить: одержання замовлень на напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби від дочірніх та інших підприємств, магазинів, буфетів і передача замовлень на виробництво; приймання з виробничих цехів напівфабрикатів і готових виробів: комплектування замовлень, укладання продукції в експедиційну тару; обробка тари; короткочасне зберігання продукції і відправка її замовникам, якщо договором не передбачений інший спосіб постачання. Для виконання цих функцій набирається спеціальний штат працівників, кількість яких залежить від обсягу роботи. Крім того, до штату експедиції можуть входити помічники експедитора, диспетчер, вантажники.

При вивченні другого питання зверніть увагу на те, що для експедиції підприємство виділяє спеціальні приміщення, облаштування яких залежить від асортименту продукції, що відправляється, місця її укладання в тару (у цехах або в експедиції), кількості продукції і режиму роботи.

Вивчаючи третє питання слід звернути увагу на те, що прийом замовлень на продукцію може бути організований по-різному: це обумовлюється при укладанні договорів з клієнтами. Оптимальним можна вважати варіант приймання замовлень напередодні дня відправлення до полудня. Кожне нове прийняте замовлення експедитор заносить до спеціальної реєстраційної книги. Воно може коригуватися відповідно до попереднього плану випуску продукції на наступний день, побажань замовника і т. ін. Однак без його згоди прийняте замовлення вже не можна відмінити чи змінити.

Щоб уникнути замовлень, які підприємством не в змозі виконати, експедитор заздалегідь одержує відомості від начальника виробництва про кількість і асортимент напівфабрикатів і готових виробів, запланованих до випуску на наступний день, а також про можливості виробництва. Зрозуміло, що й сама виробнича програма коригується залежно від замовлень, що надходять, можливостей виробництва, персоналу і наявності сировини.

На підставі договорів або замовлень працівники експедиції одержують з цехів виготовлену продукцію, яка деякий час (до відправлення) може зберігатися в охолоджувальних камерах експедиції.

Запам'ятайте, що для підготовки готових виробів і напівфабрикатів до відправлення необхідно обладнати приміщення (експедиційну). Кожен вид продукції відправляється в експедиційній тарі, яка відповідає вимогам ДСТУ або технічним умовам.

М'ясні і рибні напівфабрикати транспортуються у металевих, пластмасових або дерев'яних ящиках, на вкладишах-лотках загальною вагою бруutto не більше 20 кг. Великошматкові м'ясні напівфабрикати можуть транспортуватися в металевих ящиках без вкладишів.

Бульйони, соуси, овочеві набори для супів відправляють у термосах або бідонах.

Кускові порціонні напівфабрикати, а також смажену у фритюрі картоплю транспортують на металевих лотках або деках, вкладених в експедиційні ящики, які мають бути повернені.

Кондитерські вироби, крім тортів і тістечок, доставляються на пластмасових або дерев'яних лотках, торти — у коробках, тістечка — на листах з білої жерсті, вставлених по 4—5 штук ящики. При доставці спеціалізованим транспортом лотки з кондитерськими виробами розміщують на полицях автомобіля.

На кожному контейнері, термосі, бідоні наклеюють етикетку або підвішують бирку із зазначенням найменування підприємства та адреси одержувача замовлення, кількості готових виробів або напівфабрикатів, прізвища особи, яка укладала продукцію, дати і часу її випуску та упакування, терміну виконання замовлення (відправлення). Другий екземпляр етикетки вкладають усередину ящика. Всі ящики та інша експедиційна тара з кулінарними і кондитерськими виробами, рибними і м'ясними напівфабрикатами пломбуються.

Овочеві напівфабрикати транспортують у металевій, пластмасовій або дерев'яній тарі із супровідними ярликами або бирками. При підготовці й пакуванні продукції бажано відправляти її замовникам у тій тарі, в якій вона надходить з цехів, тому виробнича та експедиційна тара має бути уніфікована.

Для обробки тари при експедиції організовується мийне приміщення, обладнане ваннами з гарячою і холодною водою, забезпечене парою для пропарювання тари, виділяються приміщення для її сушіння. Для роботи експедиції необхідно мати три комплекти експедиційної тари.

Експедиція великого підприємства передбачає охолоджувальні камери для зберігання таких продуктів: м'ясних і овочевих сирих напівфабрикатів; м'ясних і овочевих варених напівфабрикатів; рибних напівфабрикатів; охолоджуваних кондитерських виробів, смаженої замороженої картоплі, гуляшу, вареників та інших готових страв. Необхідне також не охолоджуване приміщення для кондитерських і хлібобулочних виробів.

З виробництва напівфабрикати і готова продукція надходять в експедицію і розподіляються по відповідних приміщеннях для зберігання. На експедиційному майданчику можуть влаштовуватися спеціальні бокси (відсіки), в яких експедитор комплектує продукцію за замовленнями, підготовляючи її до відправлення черговим рейсом.

### ***Питання самоконтролю***

1. У чому полягає призначення експедиції?
2. Які функції виконує експедиція?
3. Які приміщення передбачають в експедиції ?
4. Як організовують приймання замовлень на продукцію?
5. Якими документами оформляють відпуск партії продукції із експедиції?
6. Яким чином транспортуються м'ясні і рибні напівфабрикати?
7. Яким чином транспортуються бульйони, соуси, овочеві набори для супів?
8. Яким чином транспортуються кондитерські вироби?



9. Що повинно бути вказано на маркірувальному ярлику?
10. В якому відділенні обробляють тару?
11. Скільки комплектів експедиційної тари повинно бути?

### ***Завдання для самостійної роботи***

Ознайомитися з нормативним документом, який встановлює санітарні вимоги до підприємств харчування:

- СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» ( утверждено Главным государственным санитарным врачом СССР 20 июня 1986 г.).

## **Тема 6.2.5. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів.**

### **План**

1. Призначення цеху доробки напівфабрикатів.
2. Характеристика ділянок і робочих місць цеху доробки напівфабрикатів.

***Література: 1,2,7,9,11,15***

***Міні – лексикон: цех доробки напівфабрикатів, асортимент порційних, дрібно шматкових напівфабрикатів, виробів з котлетного маси з м'яса, риби, птиці***

### ***Методичні поради до вивчення теми***

На початку вивчення теми необхідно акцентувати увагу на тому, що цехи доробки напівфабрикатів організовуються на підприємствах харчування, які отримують напівфабрикати від промислових і заготівельних підприємств у вигляді м'яса крупними шматками, риби спеціального оброблення охолодженої і мороженої, тушок курей і курчат оброблених і ін.

Під час вивчення другого питання теми необхідно особливу увагу звернути на організацію робочих місць для доопрацювання м'ясних напівфабрикатів, субпродуктів, напівфабрикатів з птиці, риби. З устаткування в цеху підприємства середньої потужності встановлюють універсальний привід ПМ-1,1 із змінними механізмами для рихлення, подрібнення м'яса і виконання інших операцій. Цехи крупних підприємств оснащуються потужнішим спеціалізованим устаткуванням (м'ясорубками, фаршмішалками, машинами для рихлення м'яса, котлетоформувачами напівавтоматами).

Окрім механічного, в цеху встановлюють холодильне устаткування, мийні ванни, виробничі столи, пересувні стелажі. Робоче місце кухаря для приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів організовується так само, як в м'ясо - рибному цеху.

На підприємствах середньої потужності при виробництві невеликих партій виробів з рубаного м'яса порціонування, паніровку і укладання

напівфабрикатів в лотки здійснюють ручним способом. В цьому випадку доцільний розподіл праці між працівниками: один з них порціонує вироби, контролюючи їх вихід на вагах ВНЦ-2, інші панірують вироби, надаючи їм відповідну форму за допомогою великого ножа поварської трійки, укладають напівфабрикати в лотки і установлюють на стелажі. На крупних підприємствах для формовки виробів з фаршу на виробничому столі установлюють котлетоформовочну машину МФК-224.0. Готові вироби можуть бути укладені в підготовленні деки невеликого розміру, які установлюють на стелажі та направляють в гарячий цех для подальшої теплової обробки.



Малюнок 3. Обладнання цеху доробки напівфабрикатів.

1- м'ясорубка, 2- універсальний привод, 3- розрубувальний стілець, 4 – стіл виробничий, 5 – мийна ванна, 6 – холодильна шафа, 7- ванна мийна пересувна.

Для доопрацювання субпродуктів, що поступають в охолоджену або морожену вигляді, організовують окреме робоче місце, де встановлюють мийну ванну, виробничий стіл, розрубувальний стілець.

Морожені субпродукти укладають в лотки встановлюють на стелажі для відтаювання. Після відтаювання субпродукти промивають. Робоче місце для приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів з печінки організовують також, як і для приготування напівфабрикатів з м'яса. Для розрубів голів, хвостів використовують м'ясницька сокира, ножі - сікачі, рубаки.

Приготування напівфабрикатів з птиці (котлет натуральних і панірованих, котлет по – київські, шніцеля столичного, котлет пожарських і ін.) здійснюють на робочому місці, де використовують мийні ванни, виробничий стіл з вбудованою холодильною шафою, універсальний привід ПМ - 1,1 із змінними механізмами. На виробничому столі встановлюють ваги ВНЦ-2, ящик з секціями для спецій, укладають обробну дошку, ножі поварської трійки. У охолоджувальній ємкості столу зберігають льезон, вершкове масло, лотки з готовими напівфабрикатами.

Приготування порційних напівфабрикатів з риби для варива, смажіння основним способом і у фритюрі здійснюють на виробничих столах з охолодженням. Робоче місце організують так само, як і для приготування аналогічних напівфабрикатів в м'ясо - рибному цеху.

Після приготування порційних напівфабрикатів з риби це робоче місце використовують для приготування рубаних виробів. Подрібнюють м'якоть риби і готують фарш, користуючись настільною м'ясорубкою. Панірувальні сухарі для рубаних виробів зберігають в металевих ящиках (контейнерах), які встановлюють на полиці, під кришкою столу. Перед використанням їх просіюють через сито.

### ***Питання самоконтролю***

1. В чому призначення цеху доробки напівфабрикатів?
2. Перелічить ділянки і робочі місця цеху доробки напівфабрикатів.
3. Перелічить устаткування, яке встановлюють на робочому місці з нарізування порційних та дрібношматкових напівфабрикатів з м'яса.
4. Який інвентар використовують на робочому місці з виготовлення виробів з котлетного м'яса?
5. Хто очолює роботу бригади цеху?
6. Вкажіть виробничий персонал цеху.

### **Тема 6.2.6. Організація роботи хліборізки. Організація роботи мийної кухарського посуду.**

#### **План**

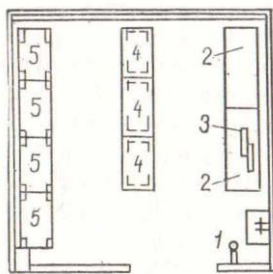
1. Призначення та організація роботи хліборізки.
2. Призначення та організація роботи мийної кухарського посуду.

***Література: 1,2,7,9,11***

***Міні – лексикон:*** хліборізка, мийна кухонного посуду та інвентарю, нарізувальник хліба, мийник посуду

#### ***Методичні поради до вивчення теми***

Вивчаючи перше питання теми зверніть увагу на те, що на підприємствах громадського харчування хлібобулочні вироби реалізуються через роздавальних і буфети. Для зберігання, нарізки і відпустки хліба і хлібобулочних виробів на крупних і середніх підприємствах передбачається спеціальне приміщення - хліборізка, яка повинна мати зручний зв'язок з торгівельним залом, роздавальною, буфетом і розташовуватися далеко від мийних. Запам'ятайте, що в приміщенні необхідно підтримувати температуру повітря не більше 1800 З і відносну вологість до 70 % у ресторанах з обслуговуванням офіціантами хліборізку розміщують поблизу торгівельного залу і буфета.



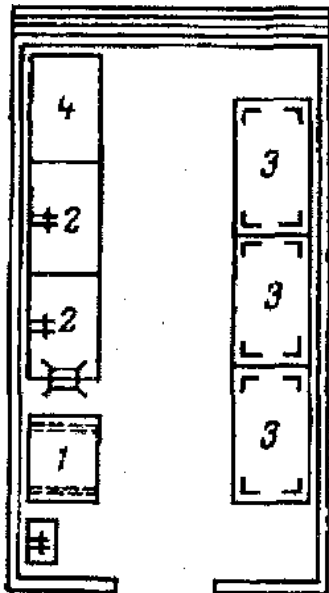
Малюнок 5. План хліборізки.

1- електрорушник, 2- стіл для нарізання хліба,  
3- хліборізка, 4 – стелажі, 5- шафи для хліба.

У невеликих їдальнях біля роздавальної виділяється невелика ділянка для нарізки хліба і його реалізації. У приміщенні хліборізки або на виділеній ділянці встановлюють два виробничих столів: на одному з них розміщують машину для нарізки хліба, на іншому - лотки для його укладання, поряд із столами повинні знаходитися шафа для зберігання добового запасу

хліба, а також стелажі для лотків з нарізаним хлібом. Робоче місце різальника хліба забезпечується вагами для контролю за виходом порцій хліба, розробними дошками, хлібними ножами (за відсутності машини), лотками, щипцями, виделками для хліба, а також щітками для прибирання столів. Хліб нарізують у міру потреби в кількості, необхідній для реалізації протягом 1 ч. Для зменшення відходів при нарізці хліба необхідно своєчасно здійснювати заточку ножів; маса порцій хліба повинна бути не менше 40г.

Вивчаючи друге питання теми запам'ятайте, що мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентарю, інструментів. Приміщення мийної повинне мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Тут встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду та інвентарю, мийні ванни з трьома відділеннями — для замочування, миття і дезінфекції використаного посуду та його споліскування.



Малюнок 6. Планування мийної кухонного посуду:

1 — підтоварник; 2 — ванни мийні; 3 — стелажі для чистого посуду; 4 — стіл виробничий

Залежно від обсягу робіт миття посуду здійснюється однією або двома мийницями. Для очищення його від залишків їжі використовують дерев'яні лопатки, металеві щітки, шкребки. Миють посуд щітками, застосовуючи миючі засоби. Після обробки інвентар, кухонний посуд і внутрішньоцехову тару просушують і зберігають у спеціальному місці на стелажах на висоті не менше 0,5—0,7 м від підлоги. Зручне зберігання кухонного посуду та інвентарю полегшує роботу кухарів і скорочує час, призначений для відбору посуду та інвентарю для тієї чи іншої виробничої операції.

### **Питання самоконтролю**

1. В чому призначення хліборізки?
2. Вкажіть місце розташування хліборізки.
3. Перелічить устаткування та інвентар хліборізки.
4. Перелічить устаткування та інвентар мийної кухонного посуду та інвентарю.
5. Дайте характеристику виробничому персоналу хліборізки та мийної кухонного посуду та інвентарю.

## ЛІТЕРАТУРА

### *Основна*

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К. : „Центр учбової літератури ”, Фірма Інкос, 2007.
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Фірма Інкос, 2007.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в підприємствах ресторанного господарства: Підручник, - К.: НТЕУ, 2005.

### *Нормативно – довідкова*

4. Ассортиментный минимум блюд, напитков и кулинарных изделий, рекомендованный для разных типов предприятий общественного питания. Приказ № 365.
5. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий общественного питания(справочник, I,II том) – Харьков , 2002.
6. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281 - 2004: Вид.офіц. – К. : Держстандарт України, 2004.
7. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Х.: ХДУХіТ, 2003.
8. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства всіх форм власності. – К.: Видавництво: А.С.К., 2003.
9. В.Кузнецов, О. Маханько Серия « Все об учете и организации общественного питания».- Х. : Издат. дом «Фактор», 2008.
- 10.Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862 -99: Вид.офіц. – К. : Держстандарт України, 1999.
- 11.Правила роботи закладів ( підприємств) ресторанного господарства., С.- ФОП Соколик Б.В., 2008.
- 12.Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое (САНПиН). - С.: ФОП Соколик Б.В., 2008.
- 13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – К.: Арий,2011г.
- 14.Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 1989.

- 15.Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства.К.,А.С.К.,2007.
- 16.Технико – технологические карты на мучные, кондитерские изделия, вырабатываемые предприятиями Днепропетровской области, г.Днепродзержинск, 1987.
- 17.Шкала органолептической оценки блюд и изделий. Стандарт предприятия «Порядок организации и проведение работ по входному и выходному контролю качества продукции». Днепропетровск.1980.
- 18.Якість продукції. Оцінка якості, Терміни та визначення. ДСТУ 2925 - 94.