

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ  
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА  
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
до самостійного вивчення дисципліни та  
виконання контрольних робіт  
для студентів спеціальності 181. Харчові технології  
заочної форми навчання**

**м. Кам'янське  
2016**

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу Комерційного технікуму Дніпровського державного технічного університету заборонено

**Методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни та виконання контрольних робіт з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» для студентів зі спеціальності 181. Харчові технології заочної форми навчання**

Укладач: *І.О.Жуковська*, Кам'янське : КТ ДДТУ, 2016. - 27 с.

Відповідальний за випуск  
Голова циклової комісії технологічних дисциплін  
*Куропятник О.В.*

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

Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін (протокол № 1 від 31.08.2016 р.)

**Методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни та виконання контрольних робіт з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» для студентів зі спеціальності 181. Харчові технології заочної форми навчання**

*В методичних вказівках наведені загальні методичні вказівки, методичні рекомендації до вивчення тем курсу, вказівки до виконання контрольної роботи, завдання до контрольної роботи, література.*

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Курс «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» розглядає підприємство, як сукупність цехів та виробничих ділянок, різного роду служб; вивчає діяльність окремих його підрозділів та їх взаємовідношення з точки зору найбільш ефективного використання ресурсів кожного з них і підприємства в цілому: досліджує питання спеціалізації виробництва, розподілу та кооперації праці у середині підприємства, методи встановлення прогресивних технічних норм.

**Метою дисципліни** є підвищення рівня управління організаціями та підприємствами, здійснення найбільш раціональної організації виробництва, покращення якості професійної підготовки і підвищення рівня знань спеціалістів вищої кваліфікації.

**Завданням** є формування теоретичних знань практичних вмінь та навичок по організації технологічного процесу і праці на виробництві, а також по організації виробництва, реалізації, споживання продукції підприємств харчування.

У результаті вивчення дисципліни **студент повинен знати:**

- сучасне становище, основні напрямки розвитку галузі на даному етапі ринкових відносин, комерційну діяльність підприємств харчування;
- особливості організації і типи підприємств харчування, розвиток мережі підприємств швидкого обслуговування;
- організацію продовольчого та матеріально – технічного постачання;
- технологічні процеси виробництва продукції в підприємствах харчування;
- принципи складання різноманітних видів меню;
- основні вимоги до об'ємно – планувальних рішень підприємств харчування, принципи технологічних розрахунків.

**Студент повинен вміти:**

- на підставі нормативних та законодавчих актів розробляти та розраховувати показники для техніко – економічного обґрунтування на проектування малих підприємств харчування;
- враховуючи технічні характеристики наявного обладнання та засобів виробництва, визначити найбільш ефективні види сировинних матеріалів;
- на основі виробничої програми підприємства, кількості споживачів, розрахувати потребу в працівниках всіх категорій;
- враховуючи результати вивчення попиту споживачів, скласти оперативні та річні плани виробничо – фінансової діяльності підприємства ( підрозділу );
- враховуючи фізіологічні норми харчування, забезпечувати виготовлення напівфабрикатів страв, кулінарних виробів для різних видів харчування, використовуючи раціональні способи ведення технологічного процесу;
- виходячи з виробничої програми підприємства, розробляти та впроваджувати у виробництво фірмові страви, оформляти договори на постачання сировини та засобів матеріально – технічного призначення;
- відповідно до нормативних документів та законодавчих актів контролювати виконання вимог виробничої санітарії та техніки безпеки;

- враховувати результати вивчення попиту споживачів, складати оперативні та річні плани виробничо – фінансової діяльності підприємства;
- розробляти заходи по реконструкції та технічному переоснащенню виробництва; враховуючи маркетингові підходи, організовувати випуск продукції та надавати послуги споживачам;
- спираючись на передовий досвід роботи в галузі та економічні показники діяльності підприємства, розробляти та обґрунтовувати заходи по запровадженню нових технологій виробництва, рецептур нових, фірмових страв.

До закріплення знань студентів по дисципліні і підготовки їх до самостійної виробничої діяльності на підприємствах харчування різноманітних типів, програмою дисципліни передбачено виконання курсового проекту.

При розробці курсового проекту студент повинен вірно проводити технологічні розрахунки, складати меню, підібрати технологічне обладнання, посуд, робітничу силу.

Курсовий проект складається з двох частин: розрахунково – пояснювальної записки та графічної частини. В розрахунково – пояснювальній частині дається коротка характеристика виробництва спеціалізованого цеху; технологічні розрахунки виробничої програми, обладнання, чисельності робітників. Об’єми розрахунково – пояснювальної записки 25 – 30 сторінок. До пояснювальної записки прикладаються графіки реалізації продукції; виходу на роботу.

В графічній частині проекту передбачається виконання планувальних рішень приміщень в масштабі 1 : 50 з розміщенням обладнання для цеху, або виробництва з докладною специфікацією.

## 1. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Методичні рекомендації до самостійного вивчення курсу „Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ” призначені для підвищення ефективності самостійної роботи студентів заочної форми навчання спеціальності „Харчові технології ” над дисципліною, в тому числі під час підготовки до виконання контрольної роботи, тестування за допомогою комп’ютера, до іспиту.

Самостійній роботі студентів передують лекції, на яких даються базові та проблемні положення курсу. Після цього студенти повинні ознайомитися з цими методичними рекомендаціями.

Кожна з тем, що представлена для вивчення, має уніфіковану структуру викладання матеріалу. Спочатку наводиться назва теми, головні питання відповідно програми курсу. Наприкінці теми наведений перелік рекомендованої літератури та подані питання для самоконтролю та самоперевірки якості засвоєння вивченого матеріалу.

Згідно з навчальним планом студенти заочного відділення спеціальності «Харчові технології » виконують контрольну роботу. Під час підготовки до написання контрольної роботи особливу увагу треба звернути на індивідуальні завдання, вирішення яких потребує розуміння теоретичного курсу і творчого підходу до поставленої задачі. В останньому розділу методичних вказівок наведені варіанти контрольної роботи.

Якщо студент під час самостійного вивчення курсу не зміг виконати те чи інше завдання цих методичних рекомендацій або в нього виникли додаткові питання чи

труднощі за матеріалом теми, він повинен звернутися до викладача за консультацією у день, передбачений графіком консультацій.

## **2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ ТЕМ КУРСУ**

### **МОДУЛЬ I. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства**

#### **Змістовий модуль1.**

#### **Класифікація та особливості організації функціонування мережі закладів ресторанного господарства за різними ознаками, їх характеристика.**

Насамперед необхідно ознайомитися із завданням, функціями галузі ресторанного господарства. З'ясувати, які особливості притаманні галузі ресторанного господарства в цілому та особливості функціонування будь-якого підприємства харчування. Визначити соціально-економічне значення галузі в сучасних ринкових умовах.

Існують чотири види підприємств ресторанного господарства з різною виробничо-торговельною структурою. Визначити фактори, які впливають на виробничо-торговельну структуру підприємств ресторанного господарства.

З'ясувати, які види підприємств ресторанного господарства включають до виробничої структури основне та допоміжне виробництва; яку структуру основного виробництва мають підприємства; що характеризує структура цеху та які існують ознаки спеціалізації цехів.

Ознайомитись із визначенням понять „ресурси підприємства” та „резерви підприємства”. З'ясувати різновиди резервів. У ресторанному господарстві існують наступні форми організації виробництва: концентрація, спеціалізація, кооперування, комбінування. Дати їм характеристику.

Дати характеристику основним типам підприємств ресторанного господарства і визначити їх класифікаційні ознаки. Ознайомитись із визначенням поняття „клас закладу ресторанного господарства”. Визначити вимоги, що пред'являються до ресторанів та барів класів „люкс”, „вищий” та „перший”.

Визначити фактори впливу на розвиток мережі підприємств ресторанного господарства. Вивчити складові моделі розрахунку потрібної кількості місць у міській мережі підприємств ресторанного господарства великих міст та району міста; нормативи розвитку мережі підприємств ресторанного господарства.

***Рекомендована література: 1,6,14,15.***

#### ***Питання самоконтролю:***

1. Що таке громадське харчування?
2. Скільки функцій виконує галузь ресторанного господарства?
3. У чому полягають особливості галузі ресторанного господарства?
4. У чому заключається соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства?
5. Які особливості притаманні діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства?

6. Якою є виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства?
7. Які фактори впливають на виробничо-торговельну структуру підприємства ресторанного господарства?
8. Які ви знаєте види підприємств з різною виробничо-торговельною структурою?
9. Що характеризує структура цеха?
10. Які ознаки спеціалізації цехів?
11. Які резерви підприємства ви знаєте?
12. Перелічіть основні типи підприємств ресторанного господарства.
13. Які підприємства поділяються на класи і що таке класи?
14. Перелічіть класифікаційні ознаки підприємств ресторанного господарства.
15. Що таке мережа підприємств харчування?
16. Які фактори впливають на розвиток мережі підприємств ресторанного господарства.

## **Змістовий модуль 2.**

### **Організація постачання закладів ресторанного господарства**

Під час вивчення цієї теми перш за все слід розглянути сутність та завдання організації постачання підприємств ресторанного господарства.

Існують наступні види постачання підприємств ресторанного господарства: продовольче, матеріально-технічне, паливно-енергетичне.

Вивчити структуру джерел постачання та договірні взаємовідносини із постачальниками; кваліфікаційні ознаки постачальників сировини і продовольчих товарів. У взаємовідносинах із постачальниками-виробниками важливим завданням стає розвиток прямих довгострокових зв'язків. З'ясувати основні принципи будування взаємовідносин із постачальниками; існуючі форми та методи постачання підприємств ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення; способи доставки товарів на підприємства ресторанного господарства.

Існують певні вимоги до транспортування харчових продуктів. Вивчити види транспорту, які застосовуються для постачання підприємств ресторанного господарства усіма видами ресурсів. Рациональне використання автотранспорту.

Вивчити номенклатуру предметів матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства; фактори, що впливають на потребу підприємства ресторанного господарства в цих предметах.

Вивчити функції та призначення складського господарства на підприємствах ресторанного господарства; види та структуру складських приміщень, їх кваліфікаційні ознаки; призначення устаткування та інвентарю складських приміщень; об'ємно-планувальні та санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. Визначити, чим розрізняються правила приймання харчових товарів за кількістю та якістю; структуру природних втрат нормованих та ненормованих. З'ясувати причини виникнення ненормованих втрат. Вивчити основні способи зберігання та укладання сировини та продуктів у камерах та коморах; правила

зберігання сировини і товарів; вимоги до харчових продуктів, що поступають до складського господарства підприємств ресторанного господарства.

Вивчити структуру тарного господарства підприємств ресторанного господарства; кваліфікаційні ознаки тари; заходи по скороченню втрат по тарі.

Необхідно вивчити організацію паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства підприємств ресторанного господарства, навести класифікацію цих ресурсів за видами палива, постачальниками, джерелами розрахунку, цільовим спрямуванням використання й обліку витрат.

***Рекомендована література: 1,2.***

***Питання самоконтролю:***

1. Що таке постачання підприємств ресторанного господарства?
2. У чому полягає головне завдання підприємства ресторанного господарства по організації та управлінню постачанням?
3. Які існують види постачання в громадському харчування?
4. У чому полягають основні завдання організації постачання підприємств ресторанного господарства?
5. Що таке угода постачання і який існує термін її укладання?
6. Що таке прямі довгострокові зв'язки?
7. Які існують форми постачання в практиці роботи підприємств харчування?
8. У чому суть транзитної форми постачання?
9. Які товари вимагають застосування транзитної форми постачання на підприємства ресторанного господарства?
10. У чому суть складської форми постачання?
11. Які товари вимагають застосування складської форми постачання на підприємства ресторанного господарства?
12. Перелічіть інші форми і методи постачання підприємств ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення.
13. Які існують способи доставки сировини та продовольчих товарів на підприємства ресторанного господарства?
14. У чому полягає суть централізованого способу доставки продовольчих товарів?
15. У чому суть децентралізованого способу доставки продовольчих товарів?
16. Перелічіть вимоги до транспортування харчових продуктів.
17. Як розраховується добова потреба підприємств у сировині та продовольчих товарів?
18. Перелічіть номенклатуру предметів матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства.
19. Перелічіть фактори впливу на потребу підприємств ресторанного господарства в предметах матеріально-технічного оснащення.
20. У чому полягають основні функції складського господарства?
21. Перелічіть класифікаційні ознаки складських приміщень.

- 22.Перелічіть структуру складських приміщень підприємств ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах.
- 23.Перелічіть вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфабрикатів; відходів; тари.
- 24.Перелічіть устаткування та інвентар складських приміщень.
- 25.Перелічіть об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень.
- 26.У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?
- 27.Перелічіть основні правила зберігання продуктів.
- 28.Які існують правила приймання товарів за кількістю?
- 29.Які існують правила приймання товарів за якістю?
- 30.Які служби здійснюють контроль якості продуктів та товарів на підприємстві ресторанного господарства?
- 31.Які товари забороняється приймати до підприємства ресторанного господарства?
- 32.Що відноситься до природних втрат?
- 33.Що відноситься до ненормованих втрат?
- 34.Що є наслідками виникнення ненормованих втрат?
- 35.Перелічіть заходи по підтримці складських приміщень у належному санітарному стані.
- 36.Яка послідовність відпуску сировини і продовольчих товарів до виробництва на власне підприємство; до філій; до буфетів?
- 37.Перелічіть склад тарного господарства підприємства ресторанного господарства.
- 38.Як класифікується тара в ресторанному господарстві?
- 39.Перелічіть причини утворення втрат по тарі.
- 40.Перелічіть заходи по скорочення втрат по тарі.

### **Змістовий модуль 3.**

#### **Структура виробництва, вимоги до виробничих приміщень та робочих місць**

У процесі засвоєння цієї теми перш за все необхідно розглянути основні положення раціональної організації виробництва. З'ясувати, що структура виробництва підприємства ресторанного господарства містить основне та допоміжне виробництва, які виконують різні функції.

Студенти повинні вивчити визначення понять „цех, виробнича ділянка, відділення, поточна лінія, робоче місце”; уяснити умови виділення цеху в самостійні виробничі одиниці. Спеціалізація цехів має певні ознаки: технологічна, предметна, змішана.

При вивченні цієї теми студенти повинні розуміти, що виробничий процес є основою складної та різноманітної діяльності підприємства ресторанного господарства і ним можна керувати, він має певні складові елементи і також



класифікується згідно з різними ознаками. Необхідно розумітися на характеристиці виробничих процесів, також на структурі виробничого процесу. Дати визначення поняттю „виробничий цикл”, визначити його вплив та шляхи скорочення.

Важливими питаннями вивчення цієї теми є принципи організації виробничого процесу (пропорційність, безперервність, паралельність, прямо точність, поточність, ритмічність, партійність). Треба знати визначення й ознаки кожного з принципів організації виробничого процесу.

При здійсненні в підприємствах ресторанного господарства виробничих процесів висуваються певні вимоги до раціональної організації виробничих приміщень. При вивченні цього блоку питань треба знати модель розрахунку площі виробничих приміщень і коефіцієнти її використання для цехів та інших виробничих приміщень.

Дуже важливим питанням, що треба засвоїти, є загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація згідно з різними ознаками. Організація робочих місць вимагає дотримання певних умов, які потрібно розглянути.

### ***Рекомендована література: 1,13,18***

#### ***Питання самоконтролю:***

1. Перелічіть основні вимоги раціональної організації виробництва.
2. Яка структура виробництва підприємства ресторанного господарства?
3. Що таке цех; виробнича ділянка, відділення, поточна лінія; робоче місце?
4. Які існують умови виділення цеха в самостійну виробничу одиницю?
5. Які існують ознаки спеціалізації цехів?
6. Що таке виробничий процес і які його основні елементи?
7. Які ви знаєте кваліфікаційні ознаки виробничого процесу?
8. Дайте характеристику виробничим процесам.
9. Яку структуру має виробничий процес?
10. Що таке виробничий цикл і на що впливає його тривалість?
11. Які ви знаєте шляхи скорочення тривалості виробничого циклу?
12. Які ви знаєте основні принципи раціональної організації виробничих процесів?
13. Що таке пропорційність; безперервність; паралельність; прямо точність; поточність; ритмічність; партійність?
14. Які ви знаєте види поєднань операцій?
15. Перелічіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
16. Як розраховується площа виробничих приміщень?
17. Які ви знаєте коефіцієнти використання площі виробничих приміщень?
18. Перелічіть класифікаційні ознаки робочих місць.
19. Перелічіть умови організації робочих місць.

## **Змістовий модуль 4.**

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

Студенти повинні засвоїти, що оперативне планування виробництва є інструментом управління виробничим процесом. Розглядаючи це питання треба вивчити наступне: особи, що здійснюють оперативне планування виробництвом; суть та основні функції оперативного планування виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Особливості розроблення денної виробничої програми на підприємствах ресторанного господарства мають певні особливості залежно від багатьох чинників, які треба з'ясувати.

Дати визначення поняттям „виробнича програма, кулінарна продукція( її види та визначення)”. Необхідно визначити, що є підґрунтям виробничої програми для різних видів підприємств ресторанного господарства ( з різною виробничо-торговельною структурою виробництва); що є вихідними даними для її складання на цих підприємствах; яка нормативно-технічна та технологічна документація використовується при цьому; різновиди виробничої програми (планове меню, план-меню, наряд – замовлення) та сферу їх використання.

Вивчити види меню й асортимент страв у ньому, з'ясувати особливості кожного з них і сферу застосування, фактори впливу на нього. Вивчити правила розташування страв та напоїв власного виробництва в меню. Розглянути загальні вимоги та правила складання меню для різних типів підприємств ресторанного господарства. При вивченні цих питань необхідно звернути увагу на особливості складання розрахунково-продуктової відомості для виконання денної виробничої програми; правила складання та структурні елементи вимоги накладної до комори.

#### ***Рекомендована література: 1,13,18***

#### ***Питання самоконтролю:***

1. Розкрийте подвійну сутність оперативного планування виробництвом.
2. Перелічіть осіб, що здійснюють оперативне планування підприємством, виробництвом.
3. Перелічіть стадії оперативного планування виробництвом.
4. Дайте визначення виробничій програмі.
5. Що таке кулінарна продукція і які її види ви знаєте?
6. Які основні ознаки має кулінарна продукція?
7. Яка сфера застосування наряду – замовлення; планового меню; плану-меню?  
Дайте визначення цим поняттям.
8. Від чого залежить асортимент страв і виробів в плані-меню?
9. Перелічіть вихідні данні для складання виробничої програми на заготівельних підприємствах.
10. Яка структура вимоги-накладної до комори?
11. Дайте визначення меню.
12. Види меню та фактори впливу на вибір його виду.
13. Перелічіть загальні вимоги щодо складання меню.
14. Які існують правила розташування страв у меню?

## **Змістовий модуль 5.**

### **Організація праці на виробництві**

Приступаючи до роботи над цією темою, студенти повинні з'ясувати сутність, завдання, значення наукової організації праці (НОП) в ресторанному господарстві. Необхідно визначити теоретичні та практичні основи та джерела НОП; розглянути блоки завдань, які вирішує НОП та направлення їх реалізації. Важливим є також вивчення умов успішного здійснення НОП на підприємствах ресторанного господарства (комплексність, плановірність).

Студентам потрібно приділити значну увагу на розгляд основних напрямлень НОП в ресторанному господарстві та розкрити їх сутність.

Не меншу увагу треба приділити для розгляду важливого питання цієї теми – аналіз організації робочих місць робітників основного виробництва підприємств ресторанного господарства. Необхідно вивчити складові рівня оцінки робочого місця, інтегральний показник його. У процесі оцінки кожного із рівнів використовується система певних одиничних показників.

При розгляді питань цієї теми особливу увагу студенти повинні приділити вивченню графіків виходу на роботу робітників підприємств харчування, їх різновидів та структури; факторів впливу оптимального графіку режиму праці та відпочинку. Треба знати види робочого дня на підприємствах ресторанного господарства; види денних графіків виходу на роботу та сферу їх застосування; характеристику їх сильних та слабких сторін при застосуванні в різних видах підприємств ресторанного господарства.

#### ***Рекомендована література: 1,15.***

#### ***Питання самоконтролю:***

1. У чому полягає сутність поняття „наукова організація праці”?
2. У чому полягає головна мета наукової організації праці?
3. Які ви знаєте завдання наукової організації праці?
4. Які елементи наукової організації виробництва підприємств ресторанного господарства ви знаєте?
5. Які ви знаєте види розподілу праці?
6. Що таке кооперація праці та як вона впроваджується на підприємствах харчування?
7. Що таке умови праці та як вони підрозділяються?
8. Які ви знаєте шляхи покращення умов праці?
9. Перелічіть допустимі параметри мікроклімату для виробничих приміщень для холодного і теплого періоду року.
10. Які ви знаєте гранично допустимі концентрації шкідливих речовин у повітрі робочої зони?
11. Які ви знаєте норми штучного освітлення для виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства?
12. Зазначте межі коливання тривалості перерв для прийняття їжі та відпочинку протягом робочого дня робітника.

13. Які ви знаєте види різновиди графіків виходу на роботу на підприємствах харчування?
14. Дайте характеристику денному, місячному та річному графікам.
15. Які ви знаєте види робочого дня на підприємствах харчування?
16. Які ви знаєте види денних графіків виходу на роботу на підприємствах ресторанного господарства?
17. Дайте характеристику двобригадному графіку виходу на роботу і вкажіть сферу його застосування.
18. Дайте характеристику комбіновану графіку виходу на роботу і вкажіть сферу його застосування.

## **Змістовий модуль 6.**

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

#### **Тема 6.1. Організація роботи заготівельних цехів**

Приступаючи до вивчення блоку питань цієї теми, студенти повинні виходити з того, що організація процесів виробництва напівфабрикатів підпорядковується загальним принципам, ці процеси здійснюються на підприємствах харчування та підприємствах галузей харчової промисловості. В процесі розглядання цього питання потрібно визначити види підприємств ресторанного господарства, в яких організовуються процеси централізованого виготовлення напівфабрикатів із різних видів сировини; функції, що виконуються заготівельними підприємствами ресторанного господарства залежно від характеру виробництва; види цехів, де здійснюється централізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини та їх режим праці. Необхідно дати характеристику видам напівфабрикатів залежно від ступеня їх готовності; професійно-кваліфікаційному складу виробничого персоналу підприємств – заготівельних; знати модель розрахунку чисельності виробничого персоналу, в тому числі і по нормам виробітку.

При розгляданні блоку питань з організації централізованого виробництва напівфабрикатів із різних видів сировини (м'яса, птиці, кролика, субпродуктів, риби та нерибних морепродуктів, картоплі, коренеплодів, овочів тощо) треба звернути увагу на особливості процесу їх виготовлення; структуру відповідних виробничих приміщень; асортимент напівфабрикатів та модель їх виробництва; нормативно – технічну та технологічну документацію, що виконується при цьому; особливості розташування технологічних ліній, ділянок, поточних ліній та робочих місць; облаштування їх відповідним устаткуванням та виробничим інвентарем; дотримання певних санітарно – гігієнічних вимог і технологічної дисципліни; використання відповідного професійно-кваліфікаційного складу виробничого персоналу.

Особливу увагу при розгляданні питань цієї теми треба звернути на терміни та умови зберігання напівфабрикатів відповідно до Санітарних Правил та норм 42-123-4117-86 „Умови та терміни зберігання продуктів, що швидко псуються”. Звернути увагу на те, як обсяги виробництва впливають на структуру виробничих цехів і визначити зміни, які при цьому відбуваються.

***Рекомендована література: 1, 5, 10, 13, 18***

### ***Питання самоконтролю:***

1. Перелічіть види підприємств ресторанного господарства, в яких організовуються процеси виготовлення напівфабрикатів із різних видів сировини.
2. Перелічіть виробничі функції, що виконують заготівельні підприємства ресторанного господарства залежно від характеру основного виробництва.
3. Перелічіть види цехів, де здійснюється централізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини.
4. Перелічіть фактори впливу на режим роботи цехів, де здійснюється централізоване виробництво напівфабрикатів.
5. Що передбачає раціональна організація роботи заготівельних цехів?
6. Дайте характеристику видам напівфабрикатів залежно від ступеня готовності.
7. Який вид виробничих бригад організовується на підприємствах заготівельних?
8. Наведіть модель розрахунку чисельності виробничого персоналу.
9. Як розраховується чисельність виробничого персоналу по нормам виробітку?
10. Який склад приміщень м'ясного цеху при централізованому виробництві напівфабрикатів з м'яса?
11. Перелічіть асортимент напівфабрикатів, які виробляються в м'ясному цеху.
12. Перелічіть технологічні лінії та ділянки, які організуються у м'ясних цехах з централізованим виробництвом. Назвіть устаткування та інвентар.
13. Перелічіть терміни та умови зберігання напівфабрикатів з м'яса великої та мілкої рогатої худоби відповідно до санітарних норм та правил.
14. Яка структура заготівельних цехів при децентралізованому виробництві напівфабрикатів з м'яса, риби?
15. Яку структуру має приміщення птахогомілкового цеху?
16. Перелічіть асортимент напівфабрикатів птахогомілкового цеху.
17. Перелічіть технологічні лінії та ділянки, які організуються у птахогомілкових цехах з централізованим виробництвом напівфабрикатів. Назвіть устаткування та інвентар.
18. Перелічіть терміни та умови зберігання напівфабрикатів птахогомілкового цеху відповідно до санітарних норм та правил.
19. Дайте характеристику організації робочих місць при децентралізованому виробництві напівфабрикатів із свійської птиці, дичини, кроликів, субпродуктів.
20. Дайте характеристику виду сировини, з якої організовується виробництво напівфабрикатів у рибному цеху при централізованому їх виробництві.
21. Наведіть склад приміщень рибного цеху при централізованому виробництві напівфабрикатів.
22. У чому полягає різниця двох моделей організації виробництва напівфабрикатів з риби?

- 23.Перелічіть технологічні лінії, які організовуються у рибних цехах з централізованим виробництвом напівфабрикатів. Назвіть устаткування та інвентар.
- 24.Перелічіть терміни та умови зберігання напівфабрикатів рибного цеху відповідно до санітарних норм та правил.
- 25.В якому стані надходять до підприємств ресторанного господарства нерибні продукти моря?
- 26.У чому полягає призначення овочевих цехів і який асортимент напівфабрикатів виробляється в них при централізованому виробництві?
- 27.Яку структуру приміщень має овочевий цех при централізованому та децентралізованому виробництві напівфабрикатів?
- 28.Перелічіть технологічні лінії та ділянки, які організуються в овочевих цехах з централізованим виробництвом напівфабрикатів. Назвіть устаткування та інвентар, який застосовується в ньому.
- 29.Перелічіть терміни та умови зберігання напівфабрикатів з овочів при централізованому та децентралізованому їх виробництві відповідно до санітарних норм та правил.
- 30.Перелічіть технологічні лінії та ділянки, які організуються в овочевих цехах з децентралізованим виробництвом напівфабрикатів.
- 31.В якому випадку на підприємствах ресторанного господарства організовується цех доробки напівфабрикатів?
- 32.За яких умов напівфабрикати поступають безпосередньо до доготівельних цехів?
- 33.Перелічіть робочі місця, устаткування, інвентар та виробничий персонал цеху оброблення зелені.

## **Тема 6.2. Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень**

Вивчення цієї теми студентами необхідно почати із засвоєння того, що готова до споживання кулінарна продукція може вироблятися централізовано чи децентралізовано у відповідних до цього структурах основного виробництва. Треба визначити коло посадових осіб, що здійснюють керівництво виробничими цехами та структуру їх функцій. Зазначити особливості організації випуску кулінарних виробів на підприємствах ресторанного господарства із централізованим їх виробництвом. Для цього треба визначити склад приміщень кулінарного цеха й асортимент їх виробів із різних видів сировини; перелік нормативно – технічної та технологічної документації, що використовується при цьому; визначити фактори, що впливають на організацію роботи кулінарного цеху; дати характеристику технологічним лініям, ділянкам, робочим місцям гарячого та холодного відділенням кулінарного цеху; моделі організації роботи кулінарного цеху; видам устаткування і виробничого інвентарю в його відділеннях; відповідному професійно-кваліфікаційному складу виробничого персоналу.

При розгляданні питання щодо організації випуску готових до споживання страв та напоїв власного виробництва на підприємствах ресторанного господарства із повним виробничим циклом, перш за все студенти повинні визначити відповідні виробничі приміщення основного виробництва, що використовуються для цієї мети, і знати узагальнюючу їх структуру, яка змінюється при наявності відповідних факторів впливу. Необхідно вивчити варіанти розташування відповідного устаткування у цих цехах (гарячий, холодний) згідно з виробничими процесами, що здійснюються в них; перелік відповідного професійно-кваліфікаційного складу виробничого персоналу.

Далі необхідно звернути увагу на організацію роботи інших підрозділів (хліборізки, мийної кухонного посуду та виробничого інвентарю).

Вивчення цієї теми потребує приділити певну увагу розгляданню питання організації роботи цеха борошняних виробів; його призначенню; характеристиці виробничих процесів, що здійснюються в ньому; видам устаткування, складу виробничого персоналу тощо.

Особливу увагу при розгляданні питань цієї теми треба звернути на терміни та умови зберігання різних видів кулінарної продукції та готових до споживання страв відповідно до Санітарних Правил та Норм 42-123-4117-86 „Умови та терміни зберігання продуктів, що швидко псуються”.

Далі треба звернути увагу на те, що організація випуску кондитерських виробів здійснюється також на підприємствах ресторанного господарства з централізованим та децентралізованим виробництвом. При вивченні цього питання треба з'ясувати призначення кондитерського цеху та структуру його приміщень; приблизний асортимент виробів; вивчити загальну схему технологічного процесу виробництва кондитерських виробів.

Основний принцип організації виробничого процесу в кондитерському цеху – це відокремлення самостійних ліній та ділянок для виготовлення окремих видів тіста та відповідних готових виробів. Виходячи з цього треба дати характеристику структурним елементам приміщень кондитерського цеху; технологічним лініям, ділянкам та їх оснащенню устаткуванням та відповідним виробничим інвентарем; переліку відповідного професійно-кваліфікаційного складу виробничого персоналу.

Звернути увагу на те, як обсяги виробництва впливають на структуру виробничих цехів і визначити зміни, які при цьому відбуваються.

Організація реалізації продукції масового попиту на підприємствах ресторанного господарства різних типів має спільні та специфічні риси. Існують певні вимоги до організації робочих місць роздавачів страв і напоїв власного виробництва основного виробництва.

Реалізація виготовленої продукції філіям, дототівельним підприємствам ресторанного господарства, роздатковим, розміщеним в інших приміщеннях, підпорядковується певним правилам і відповідає певним вимогам на що треба звернути увагу.

Особливу увагу при розгляданні питань цього блоку треба звернути на терміни та умови зберігання різних видів кондитерських виробів, готових до споживання страв, напоїв власного виробництва та виробів відповідно до Санітарних Правил та Норм 42-123-5777-91 „Санітарні правила для підприємств ресторанного господарства, включаючи кондитерські цехи та підприємства, що виробляють м'яке морозиво”.

Необхідно дати характеристику організації роботи експедиції на підприємствах, що виготовляють напівфабрикати, кулінарні та кондитерські вироби стосовно складу приміщень, їх оснащення, термінам зберігання продукції та тривалості транспортування. Звернути увагу на оформлення необхідної документації експедиторам та водіям – експедиторам.

***Рекомендована література:1,5,6,10,13,17,18***

***Питання самоконтролю:***

1. Де організується централізоване та децентралізоване виробництво готової до споживання продукції?
2. Яку структуру основного виробництва мають доготівельні підприємства ресторанного господарства?
3. Хто здійснює керівництво виробничими цехами доготівельних підприємств ресторанного господарства?
4. У чому полягають функції керівників виробничих процесів?
5. У чому призначення кулінарного цеху і яка його структура?
6. Перелічіть асортимент кулінарної продукції кулінарного цеху?
7. З урахуванням яких вимог будується організація роботи кулінарного цеху?
8. Дайте характеристику технологічних ліній та ділянок гарячого цеху відділення кулінарного цеху.
9. Які технологічні операції та за допомогою яких видів устаткування здійснюються в кулінарному цеху?
10. Укажіть структуру ділянки холодного відділення кулінарного цеху.
11. Дайте характеристику виробничому персоналу кулінарного цеху.
12. Перелічіть виробничий інвентар, який використовується в гарячому та холодному відділеннях кулінарного цеху.
13. В яких структурах основного виробництва підприємств ресторанного господарства з повним виробничим циклом здійснюються процеси виробництва готових до споживання страв та напоїв?
14. Вкажіть призначення гарячого цеха.
15. Дайте характеристику узагальнюючій структурі гарячого цеху.
16. Які чинники впливають на структуру гарячого цеху?
17. Вкажіть структуру гарячого цеху.
18. Які ви знаєте варіанти розташування устаткування в суповому відділенні гарячого цеху?
19. Дайте характеристику устаткуванню, яке використовується в гарячому цеху.
20. Дайте характеристику виробничого інвентарю гарячого цеху.
21. Де організуються холодні цехи і у чому полягає їх призначення?
22. Дайте характеристику устаткуванню, яке використовується в холодному цеху.
23. Дайте характеристику виробничого інвентарю холодного цеху.
24. Дайте характеристику виробничого персоналу холодного цеху.



- 25.Перелічіть терміни і умови зберігання готових виробів з основних видів сировини у гарячих та холодних цехах при децентралізованому їх виробництві відповідно до санітарних норм та правил.
- 26.Укажіть призначення цеху борошняних виробів.
- 27.Наведіть схему організації виробництва виробів з борошна.
- 28.Дайте характеристику видам устаткування борошняного цеху.
- 29.Дайте характеристику виробничому персоналу борошняного цеху.
- 30.Перелічіть терміни та умови зберігання напівфабрикатів і готових борошняних кулінарних виробів з основних видів тіста відповідно до санітарних норм та правил.
- 31.У чому заключається призначення кондитерського цеху?
- 32.Перелічіть асортимент продукції кондитерського цеху.
- 33.Наведіть загальну схему технологічного процесу виробництва кондитерських виробів.
- 34.Перелічіть структуру приміщень кондитерського цеху.
- 35.У чому полягає основний принцип організації виробничого процесу виробництва в кондитерському цеху?
- 36.Перелічіть структуру приміщення підготовки продуктів.
- 37.Дайте характеристику технологічних операцій, які здійснюються у відділеннях замісу тіста; розподілу тіста та випікання; виробництва напівфабрикатів для оздоблення; відділення оздоблення кондитерських виробів.
- 38.Перелічіть та дайте характеристику виробничому інвентарю, який використовується в кондитерському цеху.
- 39.Дайте характеристику виробничому персоналу кондитерського цеху.
- 40.Перелічіть терміни та умови реалізації борошняних кондитерських виробів з основних видів тіста відповідно до санітарних норм та правил.
- 41.Укажіть місто розташування хліборізки.
- 42.Перелічіть устаткування та інвентар хліборізки, мийної кухонного посуду та інвентарю.
- 43.Дайте характеристику виробничому персоналу хліборізки та мийної кухонного посуду та інвентарю.
- 44.У чому полягає мета створення експедиції на заготівельних підприємствах ресторанного господарства і де місце її розташування?

### **Тема 6.3. Контроль за якістю продукції на підприємстві**

Під час вивчення цієї теми необхідно звернути увагу на основні задачі покращення якості випускаємої продукції. Фактори, які впливають на підвищення якості випускаємої продукції: наявність необхідної нормативно – технологічної документації; постачання напівфабрикатами високого ступеня готовності, охолодженими та замороженими стравами; наявність технологічних карт; технічне

оснащення підприємств; впровадження прогресивної технології, комплексних обідів; підвищення кваліфікації кухарів.

Звернути увагу на значення бракеражу для покращення якості продукції, що випускається. Види бракеражу: адміністративний, відомчий, громадський, особистий. Состав бракеражної комісії. Порядок проведення бракеражу перед початком торгівлі і протягом дня. Характеристика оцінки страв. Бракеражний журнал і правила його ведення, Обговорення результатів бракеражу на виробництві.

При вивченні цієї теми необхідно закріплювати теоретичні знання шляхом повсякденного спостереження за організацією роботи в цехах і на робочих місцях вашого підприємства, необхідно взяти участь у бракеражі страв.

***Рекомендована література:12, 20,21,23,24***

***Питання самоконтролю:***

1. Як здійснюється повсякденний контроль за якістю випускаємої продукції на підприємствах харчування?
2. Хто входить до складу бракеражної комісії?
3. Що розуміють під терміном „якість” продукції”?
4. Як здійснюється планування та керування якістю продукції?
5. Ким і як здійснюється вхідний контроль якості?

**МОДУЛЬ II. Основи проектування в закладах ресторанного господарства**

**Змістовий модуль 1.**

**Порядок розробки документації на нові страви та вироби**

Вивчаючи цю тему необхідно звернути увагу на те, що рецептури на продукцію ресторанного господарства істотно відрізняються від рецептур продукції, що випускає харчова промисловість. На кулінарну продукцію рецептури складають на одну порцію або на 1 кг страви, або на 100 шт. кулінарних виробів, натомість як у харчовій промисловості рецептури складають на 1 тону, або на 1000 шт. виробів. На борошняні кондитерські й булочні вироби рецептури у ресторанному господарстві складають на 10 кг вагових і 100 штучних виробів.

У ресторанному господарстві відсутні нормативи виробничих витрат сировини, ці витрати входять до рецептур.

Зверніть увагу, що до рецептур на кулінарну продукцію зазвичай включають не всі компоненти, необхідні для приготування страви. У більшості рецептур не зазначають кількість води, солі (натрію хлориду), спецій, зелені і приправ. Передбачається, що залежно від якості основної сировини воду додають для забезпечення виходу страви і її бажаних органолептичних показників на власний розсуд кулінара. Сіль, спеції і приправи додають за смаком, однак граничні норми їх витрат зазначені в технологічних інструкціях. Наприклад, середня витрата солі встановлені з розрахунку 1 г на 100 г готового продукту.

Важлива особливість рецептур на кулінарну продукцію полягає в тому, що більшість із них складають у двох або трьох варіантах на однойменні страви й вироби: 1-й варіант – для ресторанів і спеціалізованих підприємств вищого класу; 2-

й варіант – для закусочних, кафе, загальнодоступних міських і сільських їдалень; 3-й варіант – для їдалень, при виробничих підприємствах, навчальних закладах, установах.

Вибір варіанта тієї чи іншої рецептури залежить від конкретних умов роботи підприємства ресторанного господарства.

Описані вище особливості складання рецептур на продукцію ресторанного господарства пояснюються, з одного боку, невеликими обсягами виробництва на окремому підприємстві, а з іншого – обмеженими термінами зберігання готової продукції, організацією споживання на місці її виробництва й необхідністю більш гнучкого реагування на запити споживачів.

Ознайомтеся з нормативною документацією на фірмові страви. Зверніть увагу, що згідно з п. 2.2 Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, наказ № 219, суб'єкти господарської діяльності можуть самостійно розробляти й затверджувати фірмові страви та вироби відповідно до вимог нормативно-правових актів. Відповідно до п. 1.3 Правил № 219 фірмовою стравою вважається страва (кулінарний, борошняний кондитерський виріб), приготовлена в конкретному закладі (підприємстві) ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою з присвоєнням їй фірмової назви, на яку поширюється право захисту інтелектуальної власності. Фірмові страви й вироби мають відповідати вимогам ГОСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню. Загальні технічні умови» й іншим чинним нормативним документам на такі вироби.

Порядок розробки й затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби на підприємствах ресторанного господарства затверджений наказом Мінекономіки України № 210 від 25.09.2000 р. Дія даного Порядку поширюється на підприємства громадського харчування всіх форм власності, а також громадян-підприємців, іноземних юридичних осіб, що здійснюють підприємницьку діяльність у сфері громадського харчування на території України.

Фірмові страви й вироби виготовляють із безпечних для життя і здоров'я споживачів продуктів і сировини гарантованої якості, що відповідають вимогам Закону про якість харчових продуктів. Використання імпортних продуктів і сировини дозволяється у разі їхньої відповідності вимогам Закону України № 468/97-ВР «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції» від 17.07.1997 р. і Закону про якість харчових продуктів. У разі відсутності будь-якого компонента, що входить у рецептуру, фірмові страви й вироби не виготовляються.

Фірмові страви й вироби готують кваліфіковані кухарі й кондитери, що мають спеціальну професійну освіту (підготовку).

На нові фірмові страви й вироби суб'єктом господарювання у сфері ресторанного господарства мають бути складені технологічні карти.

При складанні технологічної документації на фірмові страви (вироби) необхідно керуватися нормами відходів і втрат під час холодної і теплової обробки сировини та продуктів, визначеними:

- Збірником рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, затвердженим наказом МВЕСторгу України № 484 від 06.07.1999 р.;

- Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, затвердженим наказом Міністерства торгівлі СРСР № 310 від 12.12.1980 р.;
- Збірником рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств ресторанного господарства (лист Міністерства торгівлі СРСР № 0176-75) від 30.12.1983 р.;
- Збірником «Рецептури на торти, тістечка, кекси й рулети» (М.: Харчова промисловість, 1978 р., ч. I, II, III);
- актами контрольного приготування фірмових страв і виробів, іншими нормативними документами, затвердженими у встановленому порядку.

Особливу увагу зверніть на те, що норми закладання на нові й імпортовані види сировини за їхньої відсутності в Збірниках рецептур встановлюються шляхом контрольного дослідження.

Відповідальність за правильність складання й оформлення технологічної документації на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби несе керівник закладу ресторанного господарства.

Рецептура фірмової страви (виробу) є власністю виробника.

Технологія приготування і вихід готової продукції перевіряються керівником суб'єкта господарювання шляхом контрольного приготування фірмової страви (виробу). Результати перевірки оформляються актом.

Зверніть увагу на те, що розробляючи технологічну документацію на фірмові страви, кулінарні й борошняні кондитерські вироби, суб'єкт господарювання у сфері ресторанного господарства мусить провести лабораторні дослідження такої продукції за бактеріологічними показниками в закладах державної санітарно-епідеміологічної служби або інших лабораторіях, атестованих Міністерством охорони здоров'я на право проведення таких досліджень.

Запам'ятайте, що розроблені технологічні карти узгоджуються територіальною санітарно-епідеміологічною службою й затверджуються керівником підприємства ресторанного господарства. Технологічні карти не підлягають державній реєстрації в Державному комітеті стандартизації, метрології й сертифікації України.

Контроль за дотриманням порядку розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви й вироби здійснюють службові особи органів виконавчої влади.

***Рекомендована література: 3,8,9, 22***

***Питання самоконтролю:***

1. У чому полягають основні принципи складання рецептури страви або кулінарного виробу?
2. Для чого потрібні нормативи витрат сировини, виходу напівфабрикатів готової продукції, що містять збірники рецептур?
3. Опишіть порядок складання ТТК на продукцію ресторанного господарства.
4. Хто несе відповідальність за правильність складання технологічної документації на фірмові страви?

5. Ким узгоджуються технологічні карти на фірмові страви закладів ресторанного господарства?

## **Змістовий модуль 2.**

### **Реклама та її види**

Реклама слугує меті інформації споживачів про товари, їх особливості і переваги, щоб впливаючи на попит, міняти його направлення, допомагати правильно планувати виробництво і збут товарів.

Запам'ятайте, що виховувати смак людей, розвивати їх потреби і тим самим активно формувати запити – такі основні задачі реклами. Необхідно ознайомитися із задачами реклами в ресторанному господарстві і сучасними засобами реклами. Вивчити види зовнішньої і внутрішньої реклами, їх особливості. Навчитися вибирати ефективний вид реклами при різних умовах роботи підприємства харчування.

## **МОДУЛЬ III. Курсовий проект**

### **Змістовий модуль 1.**

#### **Технологічні розрахунки**

При вивченні даної теми студентам необхідно уявити мету і задачі проектування, порядок проектування підприємств ресторанного господарства, основні направлення в проектуванні підприємств харчування.

Вихідними даними для проектування є: категорія підприємства, асортимент готової продукції, форми обслуговування споживачів, характер виробництва (на сировині або напівфабрикатах), склад приміщень, режим роботи, види технологічного обладнання, джерела енергопостачання. Засвоїти зміст завдання на проектування.

Ознайомитися з Будівельними нормами і правилами (Сніп) проектування підприємств харчування, принципами розміщення і розрахунковими показниками розвитку мережі підприємств харчування.

Вивчити склад функціональних груп приміщень. Задачі і послідовність виконання технологічних розрахунків: визначення виробничої підприємств ресторанного господарства, розрахунок продуктів, складання графіків реалізації кулінарної продукції, визначення асортименту і виходу напівфабрикатів, розрахунок чисельності персоналу, складання графіків виходу на роботу, розрахунок і підбір обладнання, розрахунок площини цеху.

Вивчити планувальні рішення підприємств харчування. Вимоги до проектування функціональних приміщень : складських, виробничих, приміщень для споживачів, службових, побутових і технічних приміщень.

Засвоїти основні принципи розміщення обладнання у виробничих приміщеннях проєктованих підприємств у відповідності з послідовністю технологічного процесу і вимог охорони праці.

***Рекомендована література: 3,8,9, 22***

### **Питання самоконтролю:**

1. Яка мета і задачі проектування підприємств харчування?
2. Назвіть вихідні дані для проектування.
3. Визначить зміст завдання на проектування підприємств харчування.
4. Вкажіть порядок визначення кількості споживачів і потужності проектного підприємства.
5. Які вимоги висуваються до планування приміщень і розстановки обладнання в цехах?
6. Охарактеризуйте типове проектування підприємств і перелічіть переваги використання типових проектів.
7. Як будуються взаємовідносини між замовником, проектною організацією і підрядчиком? Які обов'язки цих організацій?
8. Які розрахункові нормативи розвитку мережі підприємств харчування?
9. Основний зміст і призначення будівельних норм і правил (БНіП).

### **3. ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

Відповідно до навчального плану студенти виконують контрольну роботу з дисципліни „ Організація виробництва в закладах ресторанного господарства ”. Виконання контрольної роботи сприятиме поглибленому вивченню основних тем курсу.

Робота повинна бути написана в учнівському зошиті, на обкладинці якої необхідно вказати прізвище, ім'я та по – батькові студента, номер групи, найменування дисципліни, варіант. На при кінці роботи необхідно надати перелік літератури, яку було використано, поставити дату закінчення роботи і свій підпис.

Номер варіанта контрольної роботи студент обирає за першою літерою свого прізвища ( див. таблицю). Спочатку пишуть текст питання, а потім відповідь.

Перша літера прізвища студента	Номер варіанта контрольної роботи
А, Б, В,	1,2,3
Г, Д, Е	4,5,6
Є,Ж,З	7,8,9
І, І, Й, К	10,11,12,13
Л, М, Н	14,15,16
О, П, Р	17,18,19
С, Т, У	20,21,22
Ф, Х, Ц	23,24,25
Ч, Ш, Щ	26,27,28
Ю, Я	29,30

Виконання контрольної роботи студентами заочної форми навчання є складовою навчального процесу та активною формою самостійної роботи студента.

Контрольну роботу необхідно виконати і здати у строк, встановлений навчальним планом. Студенти, які не здали контрольної роботи, не допускаються до іспиту чи заліку.

Контрольна робота має бути підготовлена за допомогою комп'ютера, надрукована на принтері або написана власноручно. Забороняється вільне скорочення слів і фраз у тексті. Кожну сторінку роботи нумерують.

Контрольна робота оцінюється як „зарахована” або „не зарахована”. При задовільному виконанні контрольна робота буде зарахована. За наявності зауважень викладача студент доопрацьовує контрольну роботу з урахуванням зауважень і здає її до заочного відділення.

Література, необхідна для виконання контрольної роботи вказана при кінці методичних вказівок і при розгляді кожної теми.

#### **4. ЗАВДАННЯ ДО КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

##### **Варіант 1**

1. Сутність, значення та завдання подальшого розвитку ресторанного господарства.
2. Характеристика тарного господарства.
3. Розробити виробничу програму ресторану на 54 місця.

##### **Варіант 2**

1. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
2. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками.
3. Розробити виробничу програму загальнодоступної їдальні на 60 місць.

##### **Варіант 3**

1. Організація постачання. Джерела постачання.
2. Класифікація роздач. Організація праці роздавальників.
3. Розробити виробничу програму кафе з обслуговуванням офіціантами на 48 місць.

##### **Варіант 4**

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика типів підприємств.
2. Особливості організації ресторанного господарства за місцем роботи.
3. Розробити виробничу програму ресторану грузинської кухні на 40 місць.

##### **Варіант 5**

1. Сутність і задачі наукової організації праці (НОП). Основні напрямки НОП.
2. Організація дієтичного харчування.
1. Розробити виробничу програму ,бутербродної на 25 місць.

##### **Варіант 6**

1. Організація роботи овочевого цеху при централізованому виробництві напівфабрикатів. Скласти схему технологічного процесу виробництва картоплі сульфітованої.
2. Організація ресторанного господарства за місцем навчання.
3. Розробити виробничу програму вегетаріанської їдальні на 100 місць.

##### **Варіант 7**

1. Організація роботи холодного цеху. Скласти схеми технологічних процесів.
2. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
3. Розробити виробничу програму загальнодоступної їдальні на 82 місця.

### **Варіант 8**

2. Сутність, функції і принципи нормування праці. Методи нормування праці.
3. Реклама і її організація у ресторанному господарстві.
4. Розробити виробничу програму вареничної на 52 місця.

### **Варіант 9**

1. Організація роботи гарячого цеху. Схема технологічного процесу приготування супів.
2. Організація харчування учнів загальноосвітніх шкіл.
3. Розробити виробничу програму кафе загального типу з самообслуговуванням на 25 місць.

### **Варіант 10**

1. Організація роботи м'ясного цеху. Схема технологічного процесу приготування виробів з котлетної маси.
2. Придбання продуктів у фізичних осіб. Документальне оформлення продовольчої сировини.
3. Розробити виробничу програму кафе з самообслуговуванням на 60 місць.

### **Варіант 11**

1. Основні напрями науково-технічного прогресу (НТП) в ресторанному господарстві. Шляхи прискорення і підвищення ефективності НТП в ресторанному господарстві.
2. Приймання продуктів і товарів по кількості і якості.
3. Розробити виробничу програму рибного ресторану на 100 місць.

### **Варіант 12**

1. Оперативне планування виробництва. Основна нормативно-технологічна документація, що використовується на підприємствах ресторанного господарства.
2. Організація харчування учнів профтехучилищ.
3. Розробити виробничу програму їдальні при промисловому підприємстві на 100 місць.

### **Варіант 13**

1. Організація роботи борошняного цеху в спеціалізованих підприємствах (вареничних, пиріжкових, пельменних та ін.). Схема технологічного процесу приготування вареників.
2. Організація дієтичного харчування.
3. Розробити виробничу програму дієтичної їдальні на 100 місць.

### **Варіант 14**

1. Призначення і склад допоміжних служб і обслуговуючих господарств на підприємствах ресторанного господарства.
2. Функції і призначення складського господарства.
3. Розробити виробничу програму котлетної на 25 місць.

### **Варіант 15**

1. Організація роботи кондитерського цеху. Схема технологічного процесу приготування виробів із дріжджового тіста.
2. Номенклатура матеріально - технічного оснащення підприємств харчування.
3. Розробити виробничу програму ресторану української кухні на 60 місць.



### **Варіант 16**

1. Організація роботи кулінарного цеху. Схема технологічного процесу приготування других страв.
2. Організація роботи буфетів.
3. Розробити виробничу програму кафе дитячого на 46 місць.

### **Варіант 17**

1. Методи вивчення витрат робочого часу. Методика і техніка проведення хронометражу.
2. Характеристика підприємств швидкого обслуговування, їх спеціалізація.
3. Розробити виробничу програму чебуречної на 25 місць.

### **Варіант 18**

1. Концентрація, спеціалізація і кооперування в ресторанному господарстві.
2. Характеристика ресторану, як типу закладу ресторанного господарства.
3. Розробити виробничу програму млинцевої на 25 місць.

### **Варіант 19**

1. Організація роботи кондитерського цеху. Схема технологічного процесу приготування виробів з заварного тіста.
2. Механізовані (конвеєрні) лінії відпуску обідів. Організація роботи обслуговуючого персоналу.
3. Розробити виробничу програму ресторану російської кухні на 64 місця.

### **Варіант 20**

1. Основні напрямки індустріалізації виробництва кулінарної продукції в ресторанному господарстві. Організація роботи кулінарного цеху.
2. Характеристика кафе, як типу закладу ресторанного господарства
3. Розробити виробничу програму галушкової на 25 місць.

### **Варіант 21**

1. Організація тарного господарства. Класифікація тари, її характеристика.
2. Організація харчування студентів вищих навчальних закладів.
3. Розробити виробничу програму кулішної на 50 місць.

### **Варіант 22**

1. Організація роботи гарячого цеху. Схема технологічного процесу приготування гарнів.
2. Характеристика закусочної, як типу закладу ресторанного господарства
3. Розробити виробничу програму їдальні при промисловому підприємстві на 120 місць.

### **Варіант 23**

1. Організація продовольчого постачання. Обґрунтування форм продовольчого постачання і методів доставки сировини.
2. Характеристика бару, як типу закладу ресторанного господарства
3. Розробити виробничу програму ресторану при готелі на 100 місць.

#### **Варіант 24**

1. Організація роботи кулінарного цеху. Схема технологічного процесу приготування других страв.
2. Характеристика їдальні, як типу закладу ресторанного господарства
3. Розробити виробничу програму пельменної на 25 місць.

#### **Варіант 25**

1. Організація роботи цеху доготування напівфабрикатів і оброблення зелені.
2. Порядок зберігання продуктів в складських приміщеннях.
3. Розробити виробничу програму кафе молочного на 50 місць.

#### **Варіант 26**

1. Види меню, їх характеристика і порядок розроблення.
2. Характеристика і структура виробничого процесу.
3. Розробити виробничу програму кафе молодіжного на 58 місць.

#### **Варіант 27**

1. Основні завдання торговельної діяльності підприємства ресторанного господарства.
2. Особливості розробки денної виробничої програми для різних закладів харчування.
3. Розробити виробничу програму ресторану на 54 місця.

#### **Варіант 28**

1. Організація роботи овочевого цеху. Схема технологічного процесу напівфабрикатів із коренеплодів.
2. Суть та основні функції оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства.
3. Розробити виробничу програму шашличної на 25 місць.

#### **Варіант 29**

1. Оперативне планування виробництва. Етапи оперативного планування.
2. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація.
3. Розробити виробничу програму кафе з обслуговуванням офіціантами на 64 місця.

#### **Варіант 30**

1. Організація роботи борошняного цеху спеціалізованих підприємств ресторанного господарства.
2. Різновиди виробничої програми та сфера їх використання.
3. Розробити виробничу програму кафе молодіжного на 44 місця.

### **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. Одарченко М.С. Охорона праці на підприємствах харчування. ХДАТОХ. Харків, 2001.

## **Додаткова**

4. Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862 -99: Вид.офіц. – К.: Держстандарт України, 1999.
5. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий общественного питания (справочник) – Харьков , 2002.
6. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2011.
8. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 1989г.
9. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Х.: ХДУХіТ, 2003.
- 10.Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності,2003.
- 11.Кузнецов В., Маханько О. Серия «Все об учете и организации общественного питания».-Х.Издат.дом . «Фактор», 2008.
- 12.Правила роботи закладів ( підприємств) ресторанного господарства. С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
- 13.Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое (САНПиН). - С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
- 14.Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства.К.,А.С.К.,2007.

## **Інші джерела**

Періодичні видання : „Ресторанная жизнь», «Ресторатор», «Питание и общество», «ресторанные ведомости», «Готельно – ресторанный бизнес», «ПИР», «КаБаРе», «Споживач» та інші.  
[http : // www. restorator.ru;](http://www.restorator.ru;)    [http : // www. ukrbiz. net ;](http://www.ukrbiz.net)  
[http : // www. figaro.ru;](http://www.figaro.ru;)        [http : // www. pir. com.ua](http://www.pir.com.ua)