

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КОМЕРЦІЙНИЙ ТЕХНІКУМ  
ДНІПРОВСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ТЕХНІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

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

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**  
**по підготовці до семінарських занять**  
**для студентів денної форми навчання**  
**за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»**  
**зі спеціальності 181. Харчові технології**  
**галузі знань 18. Виробництво та технології**

Затверджено педагогічною радою КТ ДДТУ  
24.05. 2017 р протокол №10

Кам'янське  
2017

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

**Методичні вказівки по підготовці до семінарських занять** з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» для студентів денної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології.

Укладач: *І.О.Жуковська*, Кам'янське : КТ ДДТУ, 2017. - 23 с.

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

Затверджено на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін  
(протокол № 9 від 27.04.2017 р.)

**Методичні вказівки по підготовці до семінарських занять** складені у відповідності до освітньо-професійної програми «Харчові технології» для здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 181. Харчові технології галузі знань 18. Виробництво та технології. *В методичних вказівках наведені інструкційні карти до проведення семінарських занять, перелік питань для підготовки до заліку (III курс, VI семестр), перелік питань для підготовки до екзамену (IV курс, VII семестр), літературні джерела.*

## ВСТУП

Курс "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства" є профільною дисципліною, яка формує фахівця галузі кваліфікації «молодший спеціаліст» і включає 7 модулів. Навчальною програмою відводиться 45 годин лекцій, 33 години на проведення практичних і семінарських занять, а також 57 години на самостійну роботу.

Відповідно із тематичним планом передбачено 6 семінарських занять. Методика проведення семінарських занять включає елементи проблемного навчання і приведена в спеціальних методичних рекомендаціях.

**Мета курсу** - здійснити високопрофесійну підготовку спеціалістів, навчити їх основам організаційно-господарської діяльності в умовах нових економічних відносин.

**Завдання курсу** полягає в тому, щоб в умовах вдосконалення господарського механізму галузі забезпечити студентів необхідними знаннями і навиками в області організації виробництва в закладах ресторанного господарства.

Проведення семінарських занять направлене на засвоєння і закріплення теоретичного матеріалу, придбання навичок самостійної роботи. При підготовці до занять студент повинен ознайомитись з відповідною літературою: підручниками, посібниками, нормативними матеріалами, лекціями, періодичними виданнями, яка наведена в кінці даної розробки. Після кожної теми наведені порядкові номери рекомендованої літератури.

Плани проведення семінарських занять складені із врахуванням навчального плану і програми курсу «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства».

## СЕМІНАРСЬКІ ЗАНЯТТЯ

№ з/п	Тема семінару	Кількість годин	План семінарського заняття	Форма контролю
1.	Типи підприємств та їх характеристика	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основи класифікації підприємств харчування.</li> <li>2. Характеристика окремих типів підприємств харчування.</li> <li>3. Раціональне розміщення мережі підприємств харчування у великих містах.</li> <li>4. Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві.</li> <li>5. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика.</li> </ol>	<p>Тестування</p> <p>Усне опитування</p> <p>Доклад реферативних повідомлень</p>
2	Організація постачання закладів ресторанного господарства	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основні задачі організації постачання закладів ресторанного господарства.</li> <li>2. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками.</li> <li>3. Правила приймання та оформлення документів на продовольчу сировину в закладах ресторанного господарства.</li> <li>4. Порядок зберігання продуктів в складських приміщеннях.</li> <li>6. Організація матеріально - технічного постачання закладів ресторанного господарства</li> </ol>	<p>Тестування</p> <p>Усне опитування</p> <p>Доклад реферативних повідомлень</p>
3	Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика і структура виробничого процесу.</li> <li>2. Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.</li> <li>3. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікації.</li> <li>4. Особливості розробки денної виробничої програми для різних типів підприємств харчування.</li> <li>5. Види меню. Загальні вимоги та правила складання меню для різних типів підприємств харчування.</li> <li>6. Нормативно - технічна і технологічна документація, яка використовується для розробки виробничої програми в підприємствах харчування.</li> </ol>	<p>Тестування</p> <p>Усне опитування</p> <p>Доклад реферативних повідомлень</p>

4	Організація праці на виробництві	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види розподілу та кооперації праці</li> <li>2. Вимоги щодо удосконалення і обслуговування робочих місць.</li> <li>3. Аналіз організації та атестації робочих місць робітників основного виробництва закладів харчування</li> <li>4. Різновиди графіків виходу на роботу і закладах харчування, їх структура.</li> <li>5. Види робочого дня у закладах харчування.</li> </ol>	<p>Тестування</p> <p>Усне опитування</p> <p>Доклад реферативних повідомлень</p>
5	Організація роботи заготівельних цехів	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація роботи овочевого цеху.</li> <li>2. Організація роботи цеху по обробці зелені.</li> <li>3. Організація роботи м'ясного цеху</li> <li>4. Організація виробництва напівфабрикатів у птахогомолковому цеху.</li> <li>5. Організація роботи експедиції</li> <li>6. Організація роботи рибного цеху</li> </ol>	<p>Тестування</p> <p>Усне опитування</p> <p>Доклад реферативних повідомлень</p>
6	Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Організація роботи гарячого і холодного цехів.</li> <li>2. Організація роботи кондитерського і борошняного цехів.</li> <li>3. Організація роботи кулінарного цеху.</li> <li>4. Організація роботи доробки напівфабрикатів.</li> <li>5. Організація роботи хліборізки.</li> <li>6. Організація роботи мийних столового і кухонного посуду.</li> </ol>	<p>Тестування</p> <p>Усне опитування</p> <p>Доклад реферативних повідомлень</p>
7	Контроль за якістю продукції на підприємстві	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планування управління якістю продукції.</li> <li>2. Види контролю на підприємстві.</li> <li>3. Організація бракеражу готової продукції: склад бракеражної комісії, порядок проведення.</li> <li>4. Бракеражний журнал, правила його ведення.</li> </ol>	<p>Тестування</p> <p>Усне опитування</p> <p>Доклад реферативних повідомлень</p>
	<b>Разом:</b>	<b>14</b>		

## ***Інструкційна картка до проведення семінарського заняття № 1***

***Тема заняття:*** *Типи підприємств та їх характеристика*

***Мета проведення заняття:*** закріплення теоретичних знань по темі

***Після виконаної роботи студент повинен***

- ✦ ***знати:*** особливості виробничо - торговельної діяльності підприємств харчування; характеристику типів підприємств та їхню класифікацію; фактори впливу на розвиток мережі підприємств харчування.
- ✦ ***вміти:*** на підставі нормативних та законодавчих актів розробляти та розраховувати показники для техніко – економічного обґрунтування на проектування малих підприємств харчування.

### ***План семінару***

1. Основи класифікації підприємств харчування.
2. Характеристика окремих типів підприємств харчування.
3. Раціональне розміщення мережі підприємств харчування у великих містах.
4. Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві.
5. Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика

### ***Методичні рекомендації щодо розкриття питань плану семінарського заняття***

Готуючись до семінарського заняття необхідно підготувати наступні питання теми :

- ✦ Галузь ресторанного господарства як один із важливих підрозділів економіки. Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства. Соціально-економічне значення ресторанного господарства: загально - господарський та галузевий аспект;
- ✦ Основні функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Структура мережі закладів.
- ✦ Основні принципи класифікації закладів ресторанного господарства в залежності від виконуваних функцій; контингенту споживачів, що обслуговуються; асортименту продукції, яка реалізується; місця і часу функціонування, рівня наданих послуг; потужності. Особливості створення ресторанних ланцюгів. Ознаки, які характеризують тип підприємства.. Характеристика підприємств ресторанного господарства різних типів, передбачених для організації харчування споживачів - ресторанів, кафе, барів, спеціалізованих підприємств, підприємств швидкого обслуговування, їдалень, закусочних, магазинів кулінарії, буфетів.

- ✦ Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві та підприємства кейтерингу.
- ✦ Принципи раціонального розміщення підприємств ресторанного господарства за місцем роботи та навчання населення, в районах жилих масивів, в місцях масового відпочинку та ін.
- ✦ Рекомендовані нормативи розвитку мережі підприємств ресторанного господарства. Методика визначення потреб у мережі підприємств ресторанного господарства та порядок розроблення перспективних планів їх розвитку.

### ***Теми рефератів, співдоповідей та повідомлень***

1. Соціально-економічне значення ресторанного господарства.
2. Роль і місце ресторанного господарства в соціальній інфраструктурі економіки.
3. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства в Україні.
4. Удосконалення типізації закладів ресторанного господарства.
5. Характеристика ресторанів швидкого обслуговування на ринку ресторанних послуг в Україні.
6. Бістро - нова мережа підприємств швидкого обслуговування.
7. Розвиток кейтерингових послуг ресторанів на Україні.

### ***Питання та завдання для закріплення навчального матеріалу***

1. Що таке ресторанне господарство?
2. Що таке заклад ресторанного господарства?
3. Скільки функцій виконує ресторанне господарство?
4. У чому полягають особливості ресторанного господарства як галузі?
5. Які особливості притаманні діяльності будь-якого закладу ресторанного господарства?
6. Що таке тип закладу(підприємства) ресторанного господарства?
7. Перелічіть основні типи закладів ресторанного господарства?
8. Які ви знаєте інші типи закладів ресторанного господарства?
9. Перелічіть кваліфікаційні ознаки закладів ресторанного господарства?
10. Які ознаки має певний заклад ресторанного господарства?
11. Які заклади ресторанного господарства поділяються на класи і що таке класи?
12. Що таке мережа закладів ресторанного господарства?
13. Які фактори впливають на розвиток мережі закладів ресторанного господарства?
14. Як розраховується потрібна кількість місць у міській мережі?

***Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 9, 12, 13, 16***

## ***Інструкційна картка до проведення семінарського заняття № 2***

***Тема заняття:*** Організація постачання закладів ресторанного господарства

***Мета проведення заняття:*** закріплення теоретичних знань по темі

***Після виконаної роботи студент повинен***

- ✦ ***знати:*** організацію постачання продовольчими товарами і предметами матеріально – технічного призначення; порядок приймання, зберігання та відпуску продуктів; склад тарного господарства, заходи зі скорочення втрат по тарі.
- ✦ ***вміти:*** враховуючи технічні характеристики наявного обладнання та засобів виробництва, визначити найбільш ефективні види сировинних матеріалів; на основі виробничої програми підприємства ( підрозділу ) оформити договори на постачання сировини та засобів матеріально – технічного призначення.

### ***План семінару***

1. Основні задачі організації постачання закладів ресторанного господарства.
2. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками.
3. Правила приймання та оформлення документів на продовольчу сировину в закладах ресторанного господарства.
4. Порядок зберігання продуктів в складських приміщеннях.
5. Організація матеріально – технічного постачання закладів ресторанного господарства

### ***Методичні рекомендації щодо розкриття питань плану семінарського заняття***

Готуючись до семінарського заняття необхідно підготувати наступні питання теми :

- ✦ Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально - технічними засобами. Джерела постачання. Договірні взаємозв'язки з постачальниками. Порядок укладання договорів постачання сировини та продовольчих товарів.
- ✦ Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика. Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.
- ✦ Порядок приймання продовольчих товарів та кількості і якості. Документальне оформлення руху продуктів і товарів в коморі.



- Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. Оснащення складських приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.
- Організація зберігання продуктів. Режими і способи зберігання.
- Організація матеріально-технічного постачання. Значення та особливості матеріально-технічного постачання в громадському харчуванні. Класифікація предметів матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства та принципи планування потреб у них. Норми оснащення підприємств ресторанного господарства.

### ***Теми рефератів, співдоповідей та повідомлень***

1. Удосконалення продуктового і матеріально - технічного постачання закладів ресторанного господарства в ринкових умовах.
2. Підвищення ефективності матеріально-технічного постачання в закладах ресторанного господарства.
3. Організація маршрутів доставки товарів.
4. Організація продовольчих поставок в ресторани при готелях.
5. Вибір виду і типу транспортних засобів.
6. Критерії вибору перевізників.

### ***Питання та завдання для закріплення навчального матеріалу***

1. Що таке постачання закладів ресторанного господарства?
2. У чому полягає головне завдання закладу ресторанного господарства з організації та управління постачанням?
3. Які існують види постачання в ресторанному господарстві?
4. У чому полягають основні завдання організації постачання ?
5. Що таке угода постачання і який ви знаєте термін її укладання?
6. Що таке прямі довгострокові зв'язки?
7. Які основні принципи будування взаємовідносин із постачальниками?
8. Які існують форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства?
9. У чому полягає транзитна форма постачання?
10. Які товари вимагають застосування складської форми постачання в заклади ресторанного господарства?
11. Які існують способи доставки сировини та продовольчих товарів у заклади ресторанного господарства?
12. Перелічіть вимоги до транспортування харчових продуктів?
13. Перелічіть номенклатуру предметів матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства?
14. Перелічіть факторів впливу на потребу закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного оснащення.

### ***Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 9***

## ***Інструкційна картка до проведення семінарського заняття № 3***

***Тема заняття:*** *Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства.*

***Мета проведення заняття:*** закріплення теоретичних знань по темі

***Після виконаної роботи студент повинен***

- ✦ ***знати:*** структуру виробництва різноманітних підприємств харчування; взаємозв'язок і раціональну організацію виробничих приміщень; організацію і послідовність оперативного планування роботи виробництва; види нормативно - технічної і технологічної документації, що використовується в підприємствах харчування; порядок розробки виробничої програми для різних підприємств харчування; загальні вимоги та правила складання меню; розрахунок сировини по меню.
- ✦ ***вміти:*** враховуючи результати вивчення попиту споживачів, складати оперативні та річні плани виробничо - фінансової діяльності підприємства; виходячи з виробничої програми підприємства, розробляти та впроваджувати і виробництво фірмові страви.

### ***План семінару***

1. Характеристика і структура виробничого процесу.
2. Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
3. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікації.
4. Особливості розробки денної виробничої програми для різних типів підприємств харчування.
5. Види меню. Загальні вимоги та правила складання меню для різних типів підприємств харчування.
6. Нормативно-технічна і технологічна документація, яка використовується для розробки виробничої програми в підприємствах харчування.

### ***Методичні рекомендації щодо розкриття питань плану семінарського заняття***

Готуючись до семінарського заняття необхідно підготувати наступні питання теми :

- ✦ Особливості та принципи організації виробництва. Структура виробництва. Основні напрямки формування раціональної виробничої структури.
- ✦ Класифікація, типи та структура виробничих процесів.
- ✦ Оперативне планування виробництва, його мета та завдання. Виробнича програма підприємства. Порядок розробки виробничої програми для заготівельних та доготівельних цехів. Планове меню, наряд-замовлення, нормативно-технічна документація.

- ✦ Загальні вимоги до виробничих приміщень: склад, розміщення, площі, санітарно-технічні вимоги.
- ✦ Вимоги до організації робочих місць.
- ✦ Нормативно-технічна і технологічна документація, яка використовується для розробки виробничої програми в підприємствах харчування. Порядок розробки і затвердження нормативної і технологічної документації на фірмові страви.
- ✦ Особливості складання розрахунково-продуктової відомості для виконання денної виробничої програми.

### ***Теми рефератів, співдоповідей та повідомлень***

1. Прогресивні методи організації виробництва в ресторанному господарстві.
2. Характеристика збірників рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства.
3. Порядок розробки технологічних карт на нову(фірмову)кулінарну продукцію.

### ***Питання та завдання для закріплення навчального матеріалу***

1. Що таке виробничий процес і чи можна ним керувати?
2. Перелічіть осіб, що здійснюють оперативне планування виробництва?
3. Мета оперативного планування.
4. Що є основою для оперативного планування виробництва?
5. Перелічіть стадії оперативного планування виробництва.
6. Які основні ознаки має кулінарна продукція?
7. Яка сфера застосування наряду - замовлення, планового-меню, плану-меню? Дайте визначення цим поняттям.
8. Які фактори необхідно ураховувати при складанні плану - меню, планового меню?
9. Для яких підприємств складають планове меню, ціль його складання, порядок розроблення?
10. Для яких підприємств, цехів розробляють наряд-замовлення, з яких етапів воно складається?
11. Дайте визначення меню.
12. Види меню та фактори впливу на вибір його виду.
13. Які існують правила розташування страв у меню?
14. Яка нормативно - технічна і технологічна документація використовується для розробки виробничої програми в закладах харчування?

***Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 9, 12, 15, 19, 20, 21, 22, 23***

## ***Інструкційна картка до проведення семінарського заняття № 4***

***Тема заняття:*** Організація праці на виробництві

***Мета проведення заняття:*** закріплення теоретичних знань по темі

***Після виконаної роботи студент повинен***

- ✦ ***знати:*** сутність, задачі і основні напрямки наукової організації праці на виробництві; різновиди графіків виходу на роботу в закладах харчування; визначення чисельності робітників виробництва та складання графіків виходу на роботу.
- ✦ ***вміти:*** на основі виробничої програми підприємства, кількості споживачів, розрахувати потребу в працівниках всіх категорій; виходячи з потреб технологічного процесу й нормативів, контролювати забезпечення виробничого процесу кваліфікованими працівниками

### ***План семінару***

1. Види розподілу та кооперації праці.
2. Вимоги щодо удосконалення і обслуговування робочих місць.
3. Аналіз організації та атестації робочих місць робітників основного виробництва закладів харчування
4. Різновиди графіків виходу на роботу в закладах харчування, їх структура.
5. Види робочого дня у закладах харчування.
6. Види денних графіків виходу на роботу в закладах харчування

### ***Методичні рекомендації щодо розкриття питань плану семінарського заняття***

Готуючись до семінарського заняття необхідно підготувати наступні питання теми:

- ✦ Основні напрямлення наукової організації праці: розробка раціональних форм розподілу (технологічної, функціональної, поопераційної, кваліфікаційної) та кооперації праці
- ✦ Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація. Умови організації робочих місць. Шляхи поліпшення умов праці.
- ✦ Атестація робочих місць. Раціоналізація режимів праці та відпочинку.
- ✦ Графіки виходу на роботу, їх структура.
- ✦ Види робочого дня у закладах харчування.
- ✦ Графіки виходу на роботу в закладах ресторанного господарства.

### ***Теми рефератів, співдоповідей та повідомлень***

1. Складові основи наукової організації праці
2. Атестація робочих місць за умовами праці.
3. Раціональні форми розподілу та кооперації роботи в закладах ресторанного господарства.
4. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.

### ***Питання та завдання для закріплення навчального матеріалу***

1. Охарактеризуйте основи раціональної організації праці на підприємствах харчування.
2. Які завдання вирішує раціональна організація праці на підприємствах харчування.
3. За якими правилами визначають зміст і завдання раціональної організації праці.
4. Охарактеризуйте форми розподілу роботи в закладах ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте форми кооперації роботи в закладах ресторанного господарства.
6. Охарактеризуйте організацію робочих місць в закладах ресторанного господарства.
7. Наведіть головну мету атестації робочих місць в закладах ресторанного господарства.
8. Охарактеризуйте графіки виходу виробничих працівників на роботу.
9. Дайте характеристику денному, місячному та річному графікам.
10. Які ви знаєте види денних графіків виходу на роботу в закладах ресторанного господарства.
11. Дайте характеристику лінійного графіку виходу на роботу і вкажіть сферу його застосування.
12. Дайте характеристику стрічкового графіку виходу на роботу і вкажіть сферу його застосування.
13. Дайте характеристику графіку сумарного обліку робочого часу та вкажіть сферу його застосування.
14. Дайте характеристику комбінованого графіку виходу на роботу і вкажіть сферу його застосування.
15. Дайте характеристику двобригадного графіку виходу на роботу і вкажіть сферу його застосування.
16. Охарактеризуйте вимоги до виробничого персоналу в закладах ресторанного господарства.

### ***Рекомендована література: 1,2.***

## ***Інструкційна картка до проведення семінарського заняття № 5***

***Тема заняття:*** Організація роботи заготівельних цехів

***Мета проведення заняття:*** закріплення теоретичних знань по темі

***Після виконаної роботи студент повинен***

- ✦ ***знати:*** організацію роботи цехів згідно з технологічним процесом; санітарними правилами вимогами охорони праці та техніки безпеки; наукової організації праці на виробництві.
- ✦ ***вміти:*** враховуючи фізіологічні норми харчування, забезпечувати виготовлення напівфабрикатів з різних видів сировини.

### ***План семінару***

1. Організація роботи овочевого цеху.
2. Організація роботи цеху по обробці зелені.
3. Організація роботи м'ясного цеху
4. Організація роботи рибного цеху
5. Організація виробництва напівфабрикатів у птахо-гольовому цеху.
6. Організація роботи експедиції

### ***Методичні рекомендації щодо розкриття питань плану семінарського заняття***

Готуючись до семінарського заняття необхідно підготувати наступні питання теми:

- ✦ Загальні принципи організації роботи заготівельних цехів на підприємствах ресторанного господарства.
- ✦ Організація роботи овочевого, м'ясного, рибного, м'ясо-рибного, птахо-гольового цехів.
- ✦ Технологічний процес з переробки сировини та випуску напівфабрикатів. Організація робочих місць та їх оснащення прогресивними видами обладнання та інвентарю.
- ✦ Організація роботи експедиції. Порядок приймання замовлень на напівфабрикати, кулінарні та кондитерські вироби від підприємств доготівельних. Тара, Супроводжуючі документи. Порядок доставляння продукції в доготівельні підприємства.

### ***Теми рефератів, співдоповідей та повідомлень***

1. Світові сировинні ресурси: риба та морепродукти.
2. Виробництво м'яса птиці в Україні.
3. Санітарні вимоги до виробництва м'ясних напівфабрикатів

### ***Питання та завдання для закріплення навчального матеріалу***

1. Перелічіть види закладів ресторанного господарства, яких організовуються процеси виготовлення напівфабрикатів із різних видів сировини.
2. Перелічіть виробничі функції, що виконують заготівельні заклади ресторанного господарства в залежності від характеру основного виробництва.
3. Перелічіть види цехів, де здійснюється централізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини.
4. Який склад приміщень м'ясного цеху при централізованому виробництві напівфабрикатів з м'яса?
5. Перелічіть асортимент напівфабрикатів, які виробляються в м'ясному цеху?
6. Перелічіть технологічні лінії та ділянки, які організовуються у м'ясних цехах із централізованим виробництвом.
7. Перелічіть терміни і умови зберігання напівфабрикатів із м'яса у відповідності до санітарних норм та правил.
8. Яка структура заготівельних цехів при децентралізованому виробництві напівфабрикатів із м'яса, риби?
9. Яку структуру має приміщення птахо-гомінкового цеху.
10. Перелічіть технологічні лінії та ділянки, які організовуються у птахо-гомінкових цехах із централізованим виробництвом. Назвіть устаткування та інвентар.
11. Дайте характеристику організації робочих місць при децентралізованому виробництві напівфабрикатів із свійської птиці, дичини, кроликів, субпродуктів.
12. Дайте характеристику виду сировини, з якої організовується виробництво напівфабрикатів у рибному цеху при їх централізованому виробництві.
13. Перелічіть технологічні лінії та ділянки, які організовуються у рибних цехах із централізованим виробництвом.
14. У якому стані надходять до закладів ресторанного господарства нерибні продукти моря?
15. В чому полягає призначення овочевих цехів і який асортимент напівфабрикатів виробляється з них при централізованому виробництві?
16. Яку структуру приміщень має овочевий цех при централізованому виробництві напівфабрикатів?
17. Перелічіть технологічні лінії та ділянки, які організовуються у овочевих цехах із централізованим виробництвом.
18. Перелічіть робочі місця, устаткування, інвентар та виробничий персонал цеху обробки зелені.
19. Мета створення експедиції на заготівельних закладах ресторанного господарства і де місце її розташування. Структура приміщень експедиції у заготівельному закладі ресторанного господарства.

**Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 9**

***Інструкційна картка до проведення семінарського заняття № 6***

**Тема заняття:** Організація роботи доготівельних цехів та допоміжних приміщень

**Мета проведення заняття:** закріплення теоретичних знань по темі

**Після виконаної роботи студент повинен**

- ✦ **знати:** організацію роботи цехів згідно з технологічним процесом; санітарними правилами вимогами охорони праці та техніки безпеки; наукової організації праці на виробництві.
- ✦ **вміти:** враховуючи фізіологічні норми харчування, забезпечувати виготовлення страв, кулінарних виробів для різних видів харчування, використовуючи раціональні способи ведення технологічного процесу.

***План семінару***

1. Організація роботи гарячого і холодного цехів.
2. Організація роботи кондитерського і борошняного цехів.
3. Організація роботи кулінарного цеху.
4. Організація роботи доробки напівфабрикатів.
5. Організація роботи хліборізки.
6. Організація роботи мийних столового і кухонного посуду.

***Методичні рекомендації щодо розкриття питань плану семінарського заняття***

Готуючись до семінарського заняття необхідно розглянути і підготувати наступні питання теми :

- ✦ Загальні принципи організації роботи кулінарного та доготівельних цехів. Організація роботи кулінарного, гарячого та холодного цехів.
- ✦ Загальна схема технологічного процесу виробництва, асортимент продукції і порядок розроблення виробничої програми кулінарного та доготівельного цехів. Організація робочих місць, технологічних ліній, дільниць та відділів у кулінарному цеху, оснащення їх обладнанням, інвентарем.
- ✦ Організація виробництва на спеціалізованих та вузькоспеціалізованих підприємствах швидкого обслуговування.
- ✦ Оперативний контроль за роботою виробництва та якістю продукції, що випускається.
- ✦ Загальні принципи організації та специфічні особливості роботи кондитерських та борошняних цехів. Розробка виробничої програми цеху.



Технологічні лінії з виробництва окремих видів тіста та напівфабрикатів із них. Організація робочих місць, їх оснащення прогресивними видами обладнання, інвентарем.

- ✦ Особливості організації роботи хліборізки.
- ✦ Особливості організації роботи мийних столового і кухонного посуду.

### ***Теми рефератів, співдоповідей та повідомлень***

1. Прогресивні види обладнання для оснащення доготівельних цехів.
2. Основні властивості сировини для кондитерського виробництва.
3. Охорона праці і техніка безпеки в гарячому цеху.

### ***Питання самоконтролю***

1. Де організовують централізоване та децентралізоване виробництво готової до споживання продукції?
2. Яка структура основного виробництва доготівельних закладів ресторанного господарства?
3. Хто здійснює керівництво виробничими цехами доготівельних закладів ресторанного господарства?
4. У чому полягають функції керівників виробничих цехів?
5. У чому призначення кулінарного цеху і яка його структура?
6. Перелічіть асортимент кулінарної продукції кулінарного цеху.
7. Дайте характеристику технологічних ліній та ділянок гарячого відділення кулінарного цеху.
8. Яка структура ділянки холодного відділення кулінарного цеху?
9. Вкажіть призначення гарячого цеху.
10. Яка структура гарячого цеху?
11. Дайте характеристику устаткування, яке використовується в гарячому цеху.
12. Дайте характеристику виробничого персоналу гарячого цеху.
13. Де організовуються холодні цехи і чому полягає їх призначення?
14. Які причини спонукають до висування високих санітарно-гігієнічних вимог до холодного цеху?
15. Дайте характеристику устаткування та інвентарю, яке використовується в холодному цеху.
16. Дайте характеристику виробничого персоналу холодного цеху.
17. Яке призначення цеху борошняних виробів?
18. Наведіть схему організації виробництва виробів з борошна.
19. У чому полягає призначення кондитерського цеху?
20. Перелічіть асортимент продукції кондитерського цеху.
21. Наведіть загальну схему технологічного процесу виробництва кондитерських виробів. Яка структура приміщень кондитерського цеху?
22. Дайте характеристику виробничому персоналу кондитерського цеху.

**Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 9**

***Інструкційна картка до проведення семінарського заняття № 7***

**Тема заняття:** *Контроль за якістю продукції на підприємстві*

**Мета проведення заняття:** закріплення теоретичних знань по темі

**Після виконаної роботи студент повинен**

- ✦ **знати:** значення бракеражу для покращення якості випускаємої продукції, види бракеражу, його організацію, порядок проведення.
- ✦ **вміти:** відповідно до нормативних документів та законодавчих актів контролювати виконання вимог виробничої санітарії та техніки безпеки; на основі виробничої програми та технологічних показників діяльності підприємства (підрозділу) контролювати стан виробництва, забезпечення сировинним ресурсами, технічними засобами та транспортом.

***План семінару***

1. Планування управління якістю продукції.
2. Види контролю на підприємстві.
3. Організація бракеражу готової продукції: склад бракеражної комісії, порядок проведення.
4. Бракеражний журнал, правила його ведення

***Методичні рекомендації щодо розкриття питань плану семінарського заняття***

Готуючись до семінарського заняття необхідно розглянути і підготувати наступні питання теми :

- ✦ Складові якості продукції ресторанного господарства.
- ✦ Планування та забезпечення якості продукції.
- ✦ Економічна залежність працівника і якість продукції.
- ✦ Види контролю якості продукції на підприємстві. Кількість членів і склад служб контролю.
- ✦ Характеристика вхідного, операційного, приймального контролю якості.
- ✦ Організація бракеражу готової продукції.
- ✦ Характеристика органолептичних властивостей основних груп блюд.
- ✦ Бракеражний журнал, правила його ведення.

### ***Теми рефератів, співдоповідей та повідомлень***

1. Шляхи підвищення якості ресторанних послуг.
2. Роль стандартів в підвищенні якості продукції ресторанного господарства.

### ***Питання самоконтролю***

1. Що розуміють під терміном «якість продукції»?
2. Які існують показники якості продукції?
3. Якими методами визначається якість продукції?
4. Як здійснюється планування та керування якістю продукції?
5. Як і ким здійснюється вхідний контроль якості сировини і товарів на підприємстві?
6. Як і ким здійснюється операційний контроль за виконанням технологічних операцій приготування кулінарної продукції?
7. Порядок проведення бракеражу готової продукції в ресторанах.
8. Охарактеризуйте показники якості продукції при органолептичному аналізі.

### ***Рекомендована література: 3, 8, 13, 24***

#### **Перелік питань для підготовки до заліку з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» для студентів III курсу (VI семестр)**

1. Соціально – економічне значення ресторанного господарства (ресторанного господарства) як галузі.
2. Виробничо – торгівельна структура закладу (підприємства) харчування.
3. Форми організації виробництва в громадському харчуванні (ресторанному господарстві).
4. Характеристика типів закладів (підприємств) харчування та їх класифікація.
5. Фактори впливу на розвиток мережі закладів ( підприємств) харчування.
6. Сутність та завдання організації постачання закладів ( підприємств) харчування.
7. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками.
8. Організація постачання сировини та продовольчих товарів у заклади (підприємства) харчування.
9. Організація матеріально – технічного постачання закладів ( підприємств) харчування.
10. Функції і призначення складського господарства.
11. Види і структура складських приміщень.

12. Організація роботи складського господарства.
13. Склад тарного господарства і класифікація тари.
14. Заходи зі скорочення втрат по тарі.
15. Основні положення раціональної організації виробництва.
16. Характеристика і структура виробничого процесу.
17. Принципи організації виробничого процесу.
18. Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
19. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація.
20. Оперативне планування виробництва в закладах харчування різних типів.
21. Особливості розробки денної виробничої програми закладів харчування.
22. Види і порядок складання меню.

**Перелік питань для підготовки до екзамену  
з дисципліни “Організація виробництва в закладах ресторанного  
господарства ” для студентів IV курсу ( VII семестр)**

1. Завдання, функції та значення ресторанного господарства.
2. Виробничо – торгівельна структура підприємства харчування.
3. Характеристика типів підприємств харчування, їх класифікація.
4. Фактори впливу на розвиток мережі підприємств харчування.
5. Сутність і завдання організації постачання підприємств харчування.
6. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками.
7. Форми і методи постачання підприємств ресторанного господарства сировиною та продовольчими товарами.
8. Способи доставки товарів на підприємства ресторанного господарства.
9. Визначення потреби закладів (підприємств) ресторанного господарства в сировині і напівфабрикатах.
10. Функції і призначення складського господарства.
11. Види і характеристика складських приміщень. Вимоги до складських приміщень.
12. Організація роботи складського господарства.
13. Вимоги до транспортування харчових продуктів. Види транспортування, які використовуються для постачання підприємств харчування усіма видами ресурсів.
14. Склад тарного господарства і класифікація тари.
15. Номенклатура підприємств матеріально – технічного оснащення підприємств харчування.
16. Фактори, що впливають на потребу підприємства харчування в цих предметах.
17. Модель розрахунку потреби підприємства харчування в предметах матеріально – технічного призначення.
18. Основні положення раціональної організації виробництва.

19. Характеристика і структура виробничого процесу. Принципи організації виробничого процесу.
20. Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
21. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація.
22. Суть та основні функції оперативного планування виробництва на підприємствах харчування різних типів.
23. Особливості розробки денної виробничої програми для різних підприємств харчування.
24. Різновиди виробничої програми та сфери їх використання.
25. Види меню й асортимент страв у ньому, сфера застосування, фактори впливу на вибір меню.
26. Особливості складання розрахунково – продуктової відомості для виконання денної виробничої програми.
27. Нормативно – технічна і технологічна документація, яка використовується для розробки виробничої програми в підприємствах харчування: види, призначення.
28. Порядок розробки і затвердження нормативної і технологічної документації на фірмові страви.
29. Сутність, мета і завдання наукової організації праці в громадському харчуванні (ресторанному господарстві).
30. Основні напрями наукової організації праці в громадському харчуванні (ресторанному господарстві).
31. Аналіз організації і атестації робочих місць робітників основного виробництва закладів харчування.
32. Різновиди графіків виходу на роботу в закладах харчування, їх структура.
33. Види робочого дня у закладах харчування.
34. Види денних графіків виходу на роботу в закладах харчування.
35. Аналіз організації та атестації робочих місць робітників основного виробництва закладів харчування.
36. Види і характеристика норм праці. Класифікація витрат робочого часу.
37. Визначення чисельності робітників виробництва по складеній виробничій програмі.. Складання графіків виходу на роботу.
38. Удосконалення трудового процесу, впровадження передових прийомів і методів праці.
39. Призначення, структура приміщень, режим роботи, асортимент напівфабрикатів овочевого цеху.
40. Модель організації виробництва овочевих напівфабрикатів, умови зберігання.
41. Організація роботи цеху по обробці зелені.
42. Організація виробництва напівфабрикатів з м'яса.
43. Модель організації виробництва м'ясних напівфабрикатів, умови зберігання.
44. Призначення, вид сировини, асортимент напівфабрикатів, склад приміщень рибного цеху.
45. Модель організації виробництва напівфабрикатів, умови зберігання.

46. Організація виробництва напівфабрикатів в птахогомільковому цеху.
47. Організація роботи експедиції
48. Призначення, розміщення, структура гарячого цеху. Виробнича програма та режим роботи гарячого цеху.
49. Організація роботи супового та соусного відділень.
50. Організація роботи кулінарного цеху.
51. Організація роботи холодного цеху.
52. Призначення, асортимент продукції, схема технологічного процесу виробництва кондитерських виробів, структура приміщень кондитерського цеху.
53. Основний принцип організації виробничого процесу в кондитерському цеху.
54. Організація роботи роздавальних ліній.
55. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів.
56. Організація роботи хліборізки.
57. Організація роботи мийних столового і кухарського посуду.
58. Організація роботи цеху борошняних виробів .
59. Планування управління якістю продукції.
60. Види контролю на підприємстві. Організація бракеражу готової продукції.
61. Організація реклами в закладах ресторанного господарства.
62. Види реклами: зовнішня та внутрішня реклама. Реклама друкована, на радіо і телебаченні.
63. Просування реклами.

## ЛІТЕРАТУРА

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.- К.:Фірма Інкос, 2007.
3. Конвісер І.О. та др. Устаткування закладів ресторанного господарства.–К.: КНТЕУ, 2005.
4. Одарченко М.С. Охорона праці на підприємствах харчування. ХДАТОХ. Харків, 2001.
5. П'ятницька Н.О., Коваленко А.М. Теоретичні та практичні аспекти конкуренції у ресторанному бізнесі // Ресторанне господарство та туристична індустрія у ринкових умовах. - КНТЕУ. - 2004.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов- на-Дону: Феникс, 2003.
7. Томишин-Лелекач М.М., Канчі В.В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування. - Ужгород: Вид-во В.Падяка, 2010
8. Шаповал С.Л. и др.. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне обладнання - К.: КНТЕУ, 2011.

### **Нормативно – довідкова :**

9. Будівельні норми і правила. ДБН В.2.2-25-2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
10. Громадське харчування. Терміни та визначення: ДСТУ 3862 -99: Вид.офіц. – К.: Держстандарт України, 1999.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація
12. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий общественного питания (справочник) – Харьков, 2002.
13. ДСТУ 4281: 2004”Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.
14. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – К.:Арий, 2011.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. – Минск.: Харвест, 2007.
17. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Х.: ХДУХіТ, 2003.
18. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності, 2003.
19. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно – правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.- К.:Арій, 2011.
20. Збірник рецептур. К. Центр учбової літератури, 2010.
21. Кузнецов В., Маханько О. Серия «Все об учете и организации общественного питания».-Х. : Издат.дом «Фактор», 2008.
22. Правила роботи закладів ( підприємств) ресторанного господарства. С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
23. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое (САНПиН). - С. – ФОП Соколик Б.В., 2008.
24. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. - К.: А.С.К., 2007.

### **Інформаційні ресурси**

1. <http://www.restorator.ua>
2. <http://otelier-restorator.com>
3. <http://www.hotelbiz.com.ua/>
4. <http://restoratorchef.ru..>
5. <http://restoved.ru/>
6. <http://www.delpress.ru>
7. <http://www.restoranoved.ru>
8. <http://prof-cuisine.ru/>
9. <http://www.restorus.com>
10. <http://www.gotovim.ru>