Львівський професійний коледж
готельно-туристичного та ресторанного сервісу

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НМР
_____ Марія СКОРОБОГАТА
26 серпня 2025 р.

Методичні рекомендації для проведення самостійної роботи з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»

Спеціальність «Харчові технології»
Освітньо-професійний ступінь фаховий молодший бакалавр
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Підготувала:
Викладач Куян Н.П.

Погоджено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання технологічного профілю
Протокол № 01 від 26 серпня 2025 р.

Голова циклової комісії _____ Ольга СУХАРИНА

Львів 2025

Пояснювальна записка

Перелік тем самостійних робіт узгоджено із навчальною програмою дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства».

Мета методичних рекомендацій- допомогти здобувачам освіти самостійно опрацювати навчальний матеріал, підібрати інформаційно-довідкову літературу, активізувати пізнавальну діяльність, розвивати навички самоосвіти та самоконтролю.

Самостійна робота полягає у вивченні теоретичного матеріалу та виконанні практичних завдань.

Працювати над засвоєнням навчального матеріалу потрібно в такій послідовності:

1.Ознайомитися з темою самостійної роботи та методичними рекомендаціями щодо її вивчення.

2.Підібрати відповідну літературу.

3.Вивчити матеріал, скласти конспект і виконати практичні завдання.

4.Дати відповіді на запитання для самоперевірки.

Самостійну роботу слід оформити в окремому зошиті або у вигляді опорного конспекту, реферату тощо.

Навчальний матеріал, передбачений для самостійної роботи здобувачів освіти, виноситься на підсумковий контроль разом із матеріалом, що опрацьовується під час проведення навчальних занять.

Тематичний план

№ з/п	Тема, зміст самостійної роботи	К-ть годин
	Тема 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах.	**2**
1	Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.	1
2	Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.	1
	Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства. Особливості діяльності.	**6**
3	Характеристика роботи закладів ресторанного господарства при виробничих підприємствах	**1**
4	Характеристика роботи закладів ресторанного господарства в навчальних установах	**1**
5	Характеристика роботи закладів ресторанного господарства в лікувально-профілактичних установах	**1**
6	Характеристика роботи закладів ресторанного господарства при засобах розміщення	**1**
7	Характеристика роботи закладів ресторанного господарства в засобах переміщення	**1**
8	Характеристика роботи закладів ресторанного господарства в торгівельних підприємствах	**1**
	Тема 3. Організація постачання підприємств ресторанного господарства	**4**
9	Вибір постачальника.	**1**

10	Орагнізація продовольчого постачання.	1
11	Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.	1
12	Організація матеріально-технічного постачання підприємсвт ресторанного господарства.	1
	Тема 4.Організація складського і тарного господарства.	**2**
13	Організація ваговимірювального господарства.	1
14	Вимоги до ваговимірювальної техніки	1
	Тема 5. Структура виробництва.	4
15	Вимоги до виробничої інфраструктури закладу ресторанного господарства	1
16	Принципи розрахунку сировини для потреб закладу харчування	1
17	Принципи розміщення виробничих приміщень в закладі харчування	1
18	Доцільність розміщення виробничих приміщень закладу харчування у відповідності до географічних напрямків	1
	Тема 6.Організація виробництва.	**2**
19	Організація роботи цеху борошняних виробів.	1
20	Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.	1
	Тема 7.Оперативне планування виробництва та технологічна документація	**10**
21	Опис технологічного процесу.	1
22	Трудомісткість приготування страв.	1
23	Якісна оцінка готової страви.	1
24	Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування	1
25	Номенклатура торговельно-технологічного устаткування, рекомендованого для технічного оснащення закладів (підприємств) громадського харчування різних типів	1
26	Перелік основних підприємств-постачальників торговельно-технологічного устаткування, призначеного для оснащення закладів громадського харчування	1
27	Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства	1
28	Норми споживання гарячих, холодних напоїв, хліба на одну людину	1
29	Норми часу для приготування страв	1
30	Терміни зберігання напівфабрикатів	1

	Тема 8.Основи раціональної організації праці.	**4**
31	Напрям організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць.	1
32	Методи вивчення витрат робочого часу.	1
33	Види норм виробітку, порядок їх розробок.	1
34	Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.	1
	Тема 9.Розрахунок виробничої потужності різних цехів закладів ресторанного господарства.	4
35	Провести аналіз методики розрахунків виробничої потужності кафе-бару на 80 посадкових місць	1
36	Провести аналіз методики розрахунків виробничої потужності гриль-бару на 60 посадкових місць	1
37	Провести аналіз методики розрахунків виробничої потужності кафе-кондитерської на 40 посадкових місць	1
38	Провести аналіз методики розрахунків виробничої потужності інтернет-кафе на 100 посадкових місць	1
	Всього:	**38**

Зміст самостійної роботи

Тема 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах

Самостійна робота
План

1.Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.
2.Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства.

Література: 1-3; 7-9; 11; 12

Методичні рекомендації

1.Принципи розміщення закладів ресторанного господарства

При опрацюванні даного питання слід звернути особливу увагу на те, що розвиток мережі ресторанного господарства і раціональне її розміщення мають велике значення у забезпеченні населення харчуванням за місцем проживання, роботи, навчання.

Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства, що обслуговує населення міста, здійснюється з урахуванням площі міста, його адміністративного значення, ролі у системі розселення, планувальної структури, торгової мережі, що склалася, та інших особливостей. Залежно від перших трьох перерахованих факторів встановлений і норматив місць на 1000 мешканців міста.

У містах-курортах та містах-центрах туризму потреба у мережі підприємств ресторанного господарства визначається виходячи із запланованої кількості відпочиваючих і приїжджаючих, тобто більше встановлених нормативів.

У норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства (крім курортів) не включають сезонну мережу, яку організовують додатково із врахуванням конкретних умов.

У житловій зоні міста (в мікрорайоні, житловому масиві, комплексі) загальнодоступні підприємства ресторанного господарства розміщують рівномірно у межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту і направлення пішохідних потоків.

Підприємства міського значення розміщуються з урахуванням транспортної доступності для загальноміського транспорту, у центрах районів, що заплановані, на майданах, головних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадських і торгових центрів, будівлях, що стоять окремо, вбудованих і прибудованих до житлових будинків і громадських будівель приміщеннях.

Кількість місць у підприємствах ресторанного господарства, що знаходяться у спортивних будівлях, готелях, мотелях, вокзалах, аеропортах, на пристанях, розраховується відповідно до норм СНІП або відомчих норм технічного проектування.

Розвиток закритої мережі підприємств ресторанного господарства, що організовує харчування особового складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, промислових підприємствах тощо, здійснюється з урахуванням чисельності працюючих і тих, хто навчається.

Кількість місць у закладі ресторанного господарства, що обслуговує певні контингенти споживачів, за місцем роботи чи навчання, розраховується за нормативами на 1000 чол. у максимальну зміну.

При визначенні кількості місць у закладах ресторанного господарства, що розміщені при готелях, мотелях, кемпінгах, керуються таким співвідношенням місць у цих установах: кількість місць у ресторанах і кафе передбачається із розрахунку 1 місце у закладі ресторанного господарства на 1 місце у готелі. Причому три чверті цих місць передбачається у ресторанах, одна чверть - у кафе. У барах денних при готелях передбачається 1 місце на 8 місць, у нічних - 1 місце на 6 місць у готелі.

У мотелях розміщують ресторани, кафе, їдальні, буфети; при кемпінгах - їдальні, буфети.

У готелях і мотелях передбачені буфети, місткість яких визначається із розрахунку: одне місце буфету приходиться на 10 місць у готелі або мотелі. У кемпінгах одне місце у буфеті приходиться на 5 місць у кемпінгу.

Для організації харчування робітників готелю на 200,300, 400 місць обладнують буфет, на 500, 600, 1000 місць - ‘їдальню. Кількість місць у них становить 10 % від місць у готелі.

2.Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства

При опрацюванні даного питання слід звернути особливу увагу на те, що-

за торговельною ознакою заклади ресторанного господарства поділяють на дві групи:

-які реалізують продукцію і організовують її споживання в торговельній залі (наприклад, ресторани, бари, кафе);

-які реалізують продукцію для споживання за межами (наприклад, фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домові кухні).

за виробничою ознакою заклади ресторанного господарства поділяють на такі, що мають власне виробництво та не мають його.

Заклади, що мають власне виробництво, у свою чергу, поділяють на три групи:

- які виготовляють кулінарну продукцію (наприклад, фабрики-кухні, фабрики-заготівельні), тобто переробляють сировину індустріальними методами, виготовляють напівфабрикати, напівготову та готову продукцію для постачання при- кріплених до них малих та середніх закладів ресторанного господарства;
- які поєднують функції виробництва та обслуговування споживачів, причому працюють на сировині й можуть частково використовувати напівфабрикати. Наприклад, на сировині працюють великі їдальні та ресторани. Для них характерний завершений виробничо-торговий цикл: виготовлену продукцію вони реалізують та організовують її споживання у власному торговельній залі;

які працюють на напівфабрикатах та готовій продукції (наприклад, їдальні-доготівельні, вагони-ресторани, заклади швидкого обслуговування із доготівельними цехами, де напівфабрикати піддають подальшому обробленню, доводячи до готовності), продукцію реалізують споживачам у власних торговельних залах; можуть реалізовувати також готові вироби: наприклад, борошняні кондитерські та кулінарні.

До закладів без власного виробництва належать їдальні- роздавальні, буфети, де реалізують холодні та гарячі страви, напої та ін. Вони здійснюють короткотермінове зберігання, розігрівання та реалізацію готових страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів, які постачають підприємства з власним виробництвом.

Рисунок 2.1 – Види закладів з різною виробничо-торговельною структурою

Тестові завдання :

1. Заклади ресторанного господарства відносять до

1. промислових підприємств;
2. підприємств роздрібної торгівлі;
3. сфери послуг.

2. На класи «вищий», «перший» та «люкс» ділять

1. кафе, ресторани
2. ресторани, бари
3. бари, закусочні
4. магазини кулінарії, шашличні.

3. Визначте заклад ресторанного господарства, який організовується при школах, заводах, дитсадках?

1. Закусочна,
2. Магазин кулінарії,
3. Їдальня,
4. Правильної відповіді немає.

4.Вкажіть заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування?

1. Бар,
2. Кафе,
3. Ресторан,
4. Шашлична.

5. Визначте заклад ресторанного господарства , який реалізує змішані напої та міцні алкогольні напої?

1. Закусочна,
2. Магазин кулінарії,
3. Їдальня,
4. Правильної відповіді немає.

6. Визначте заклад ресторанного господарства в меню , якого міститься до 10 найменувань гарячих і прохолодних напоїв?

1. Кафе.
2. Закусочна.

3. Бар.
4. Магазин кулінарії.

7. Визначте заклад ресторанного господарства в якому застосовується метод самообслуговування?

1. Кафе.
2. Закусочна.
3. Бар.
4. Їдальня.

8. Визначте заклад ресторанного господарства в якому застосовується метод обслуговування офіціантами?

1. Кафе.
2. Ресторан.
3. Бар.
4. Їдальня.

9. Визначте підприємство ресторанного господарства яке тільки продає кулінарні і кондитерські вироби?

1. Кафе.
2. Закусочна.
3. Бар.
4. Магазин кулінарії.

10.Піцерії відносять до

1. їдалень,
2. кафе,
3. закусочних,
4. ресторанів.

11. Пиріжкові відносять до

1. їдалень,
2. кафе,
3. магазинів кулінарії,
4. правильної відповіді немає.

12.Заклад харчування де в широкому асортименті реалізуються кондитерські вироби відносять до

1. їдальні,
2. закусочної,
3. кафе,
4. ресторану.

13.В закладах швидкого обслуговування застосовується

1. самообслуговування,
2. обслуговування офіціантами.
3. правильна відповідь 1,2.
4. правильна відповідь відсутня.

Запитання для самоперевірки

1.Укажіть загальні вимоги до закладів ресторанного господарства
2.Укажіть відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства
3.Як розташовується загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства у населеному пункті?

Тема 2. Класифікація закладів ресторанного господарства. Особливості діяльності.

Самостійна робота

План

1.Характеристика роботи закладів ресторанного господарства при виробничих підприємствах

2.Характеристика роботи закладів ресторанного господарства в навчальних установах

3.Характеристика роботи закладів ресторанного господарства в лікувально-профілактичних установах

4.Характеристика роботи закладів ресторанного господарства при засобах розміщення (готелі, мотелі тощо)

5.Характеристика роботи закладів ресторанного господарства в засобах переміщення

Література: 9; 11 12

Методичні рекомендації

1.Характеристика роботи закладів ресторанного господарства при виробничих підприємствах

При опрацюванні даного питання слід звернути особливу увагу на те, що раціональна організація ресторанного господарства на виробничих підприємствах залежить від ряду чинників.

Найважливіші з них визначаються особливостями організації промислового виробництва і ступенем концентрації робітників та службовців. За ступенем концентрації колективи поділяються на зосереджені і розосереджені (**рис.**).

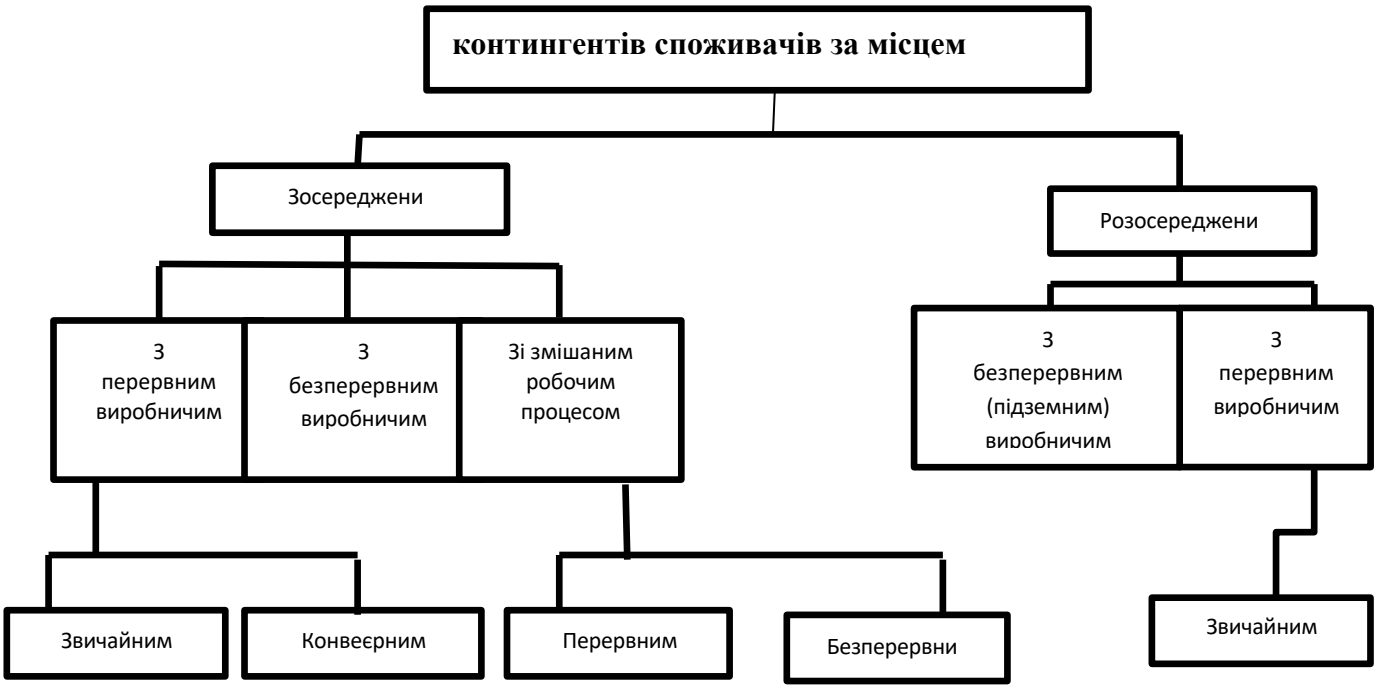


Рис. Класифікація контингентів споживачів за місцем роботи у закладах ресторанного господарства

Чисельність працюючих у розосереджених колективах не перевищує 100 чоловік. Характерними рисами організації їх виробничого процесу є рухливість робочих місць, їх мала концентрація на виробничих ділянках, значна віддаленість місць роботи від населених пунктів, а отже, і стаціонарних підприємств ресторанного господарства, тимчасовий характер виробництва.

Характерна риса зосереджених колективів - значна концентрація робочих місць, розташованих у стаціонарних підприємствах.

Більшість робітників, зайнятих у промисловості, трудиться в умовах зосереджених колективів. Питома вага розосереджених колективів у цілому невелика - 10-15%, однак в окремих галузях, наприклад, у паливній промисловості, промисловості будівельних матеріалів, чорної і кольорової

металургії, розосередженість колективів значна і відповідно дорівнює 60, 23, 22%.

У більшості галузей промисловості переважають звичайні перервні виробничі процеси, що передбачають можливість регламентованих обідніх перерв.

В умовах звичайних виробництв установлюється єдина у межах цеху (ділянки) регламентована перерва тривалістю 30-45 хвилин. Вона східчаста -у межах цехів усього промислового підприємства, завдяки чому створюється рівномірний інтенсивний потік споживачів у залі в період обіду, сніданку, вечері. Це дозволяє організувати харчування працівників промислового підприємства у певній черговості при дотриманні такої важливої умови, що чекання початку обслуговування для кожного споживача не перевищуватиме 5 хвилин.

На підприємствах із конвеєрним виробництвом, де праця робітників тісно взаємопов'язана, доцільна єдина обідня перерва для всієї зміни або хоча б тієї частини робітників, які працюють на конвеєрі та обслуговують конвеєр. Через це створюються дуже інтенсивні потоки споживачів, що ускладнює організацію процесу обслуговування.

Безупинні виробничі процеси займають значну питому вагу І металургійній, скляній і фарфоро-фаянсовій, хімічній і гумовоазбестовій, харчовій, целюлозно-паперовій промисловості. Вони обумовлені характером безупинного технологічного процесу. Робітники, зайняті на безупинних технологічних процесах, не мають регламентованих обідніх перерв і використовують для них час технологічних перерв. Відвідування ними підприємств ресторанного господарства вкрай нерівномірне.

Загальний час обідньої перерви цієї категорії робітників, зайнятих у першу зміну, триває 3 години, в другу зміну - 2 години, в третю - 1 годину, при індивідуальній його тривалості менші-30 хвилин.

При обслуговуванні підземних робітників необхідна організація харчування в наземних і підземних умовах. Загальний обідній час працівників, що працюють під землею, триває близько 2 годин при індивідуальній його тривалості 30 хвилин. У наземних підприємствах ресторанного господарства шахтарі харчуються до і після зміни.

Розосереджений контингент також складають колективи по прокладці газо- і нафтопроводів, залізничних колій, будівництву будинків і споруд, різних видів доріг, високовольтних ліній електро-передач, зрошувальних і водяних каналів; здійснюючі меліоративні роботи; заготівлю лісу; геологорозвідку; видобуток нафти, газу й інші роботи.

При організації їх харчування необхідно враховувати особливості виробничого процесу відповідного розосередженого колективу, рухливість робочих місць, малу концентрацію робітників на виробничих ділянках, значну відстань місць роботи від населених пунктів, а отже, і стаціонарних підприємств ресторанного господарства, тимчасовий характер виробництва. Перерва в окремих бригадах встановлюється одночасно. Його тривалість від 30 хвилин до 1 години.

У ряді випадків можливе створення як зосереджених контингентів, так і розосереджених. Так, будівництво великих промислових об'єктів допускає велику концентрацію робочої сили, невеликі об'єкти зводяться силами невеликих бригад. У той же час на окремих виробництвах (і галузях) одночасно можливо здійснення декількох взаємозалежних, різних за характером виробничих процесів. Всі ці особливості варто враховувати при організації харчування робітників.

Організація ресторанного господарства на промислових, транспортних й інших підприємствах здійснюється в наступних закладах ресторанного господарства: їдальні місткістю 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 місць, закусочній (пельменні, млинцеві, сосискові тощо), кафе і буфетах.

Об'єм послуг, що надаються робітникам та службовцям на території заводів і фабрик, може бути збільшений за рахунок магазинів кулінарії, що реалізують різні кулінарні і кондитерські вироби, напівфабрикати і деякі супутні продовольчі товари.

Магазини кулінарії можуть бути розміщені в однім будинку з їдаль- нею або окремо. Розміщення закладів ресторанного господарства на заводах і фабриках передбачається генеральним планом промислового підприємства.

Специфічні особливості основного виробництва визначають необхідність диференційованого підходу до організації обслуговування.

У підприємствах із чисельністю працівників від 1 до 10 тис. чоловік (але не менше 250 чоловік у максимальну зміну) необхідно створювати їдальні, призначені для обслуговування робочих декількох цехів, а також буфети, кімнати для приймання їжі при окремих цехах.

Якщо в найбільш численній зміні стаціонарного промислового об'єкта трудиться менше 30 чоловік, то за узгодженням з органами Державного санітарного нагляду передбачаються кімнати для приймання їжі, що повинні бути обладнані кип'ятильниками, холодильниками, електричними плитками, обідніми столами, столами для збору використаного посуду й умивальником для миття рук.

Розосереджені колективи, як-от: робітники нечисленних бригад, що знаходяться в польових умовах (бригади ремонту доріг, ліній електропередач, по прокладці нафтогазопроводів і т. д.), і в ряді випадків численні бригади, що знаходяться в польових умовах, за місцем перебування котрих немає тимчасових або стаціонарних закладів ресторанного господарства, обслуговуються на робочих місцях.

У кожному конкретному випадку при виборі споруд і будівель для їдалень у місцях праці розосереджених колективів повинні максимально враховуватися конкретні умови, тривалість роботи на одному місці, чисельність колективу, віддаленість від населеного пункту й ін.

При тривалості роботи розосереджених колективів до одного року передбачається використання пересувних їдалень-роздавальних і буфетів, обладнаних на автомобілях високої прохідності для подолання значних відстаней у польових умовах. За один рейс вони повинні обслужити декілька бригад. При тривалості роботи на однім місці понад один рік їдальні розміщують у контейнерах і збірно-розбірних будівлях.

Працівники розосереджених колективів, що працюють в особливо важкодоступних місцях (велика частина працівників, зайнятих на підземних роботах, лісоруби в гірських умовах і ін.), доставляють їжу до робочих місць самостійно.

Робітники та службовці невеликих підприємств (торгів;ii, побутового обслуговування й ін.) із кількістю працюючих до 50 чоловік користуються послугами загальноміських їдалень, кафе, розташованих поблизу, або ці підприємства надають кейтерингові послуги їм, тобто згідно з замовленням доставляють страви, порціоновані в спеціальний посуд, термотаці, стакани тощо. Посуд може бути одноразовий та багаторазовий. В останньому випадку його збирають при наступній доставці комплексних обідів. Комплексний обід у термотаці комплектують кухарі на конвеєрі.

Послугами загальноміських закладів ресторанного господарства користуються також робітники та службовці, які через особливості своєї роботи не мають постійних робочих місць (листоноші, страхові агенти, водії міського транспорту та ін.). Робітники та службовці ресторанного господарства, охорони здоров'я, загальноосвітніх шкіл, вищих і середніх навчальних закладів, дитячих садочків, будинків відпочинку та інші харчуються в закладах ресторанного господарства, призначених для основних контингентів споживачів за місцем навчання, відпочинку тощо.

Режим роботи закладів ресторанного господарства, що обслуговують робітників та службовців, повинен бути погоджений із керівництвом і профспілковою організацією підприємства, відповідати режиму їхньої роботи і сприяти забезпеченню найбільш сприятливих умов праці й відпочинку робітників і службовців.

Найбільш раціональний час приймання їжі - через 3-4 години від початку роботи. Якщо обідню перерву змістити ближче до початку роботи, то вона буде збігатися з годинами найбільш високої продуктивності праці, зсув її до кінця робочого дня приведе до занадто тривалого зниження продуктивності праці і після обідньої перерви в робітників не буде достатньо часу для відновлення високої працездатності.

На більшості виробничих підприємств встановлена одна обідня перерва тривалістю від 30 хвилин до 1 години. При п’яти-, шестиденному робочому тижні, як показують дослідження, доцільні дві перерви (у рамках загального ліміту обідньої перерви). Найбільш оптимальною вважається наступна структура робочого часу: при шестигодинному робочому дні повинна бути одна перерва через 3 години після початку роботи зміни на 40-45 хвилин, при семигодинному робочому дні - дві перерви: перша на 10 хвилин через дві години після початку роботи, друга - на 30 хвилин через 4 години 10 хвилин після початку роботи. При тривалості робочого дня 8 годин 12 хвилин слід також давати дві перерви: перша - 13 хвилин через 2 годин 47 хвилин після початку роботи, друга - на 30 хвилин через 5 годин після початку роботи.

Рекомендований режим праці і відпочинку робітників та службовців дозволяє рівномірно розподілити навантаження протягом робочого дня, раціонально чергувати процеси праці і відпочинку. У першу перерву можна забезпечити працюючих молоком, газованими або білково-вітамінізованими напоями (що вкрай необхідно в умовах роботи в гарячих цехах, цехах із шкідливими умовами праці) або другим сніданком. На думку вчених, в цілому за рахунок раціонального харчування і повноцінного відпочинку продуктивність працюючих може підвищуватися за зміну на 11-12%, у тому числі за рахунок харчування - на 7,7%.

2.Характеристика роботи закладів ресторанного господарства в навчальних установах

Студенти є потужним споживацьким сегментом за чисельністю, до складу якого входить більше 1,4 млн. осіб або 3% населення України.

Специфіка студентського контингенту полягає в тому, що в основному молодь у віці 17-25 років, у якої переважно розумовий характер праці і особливий режим відпочинку, регламентований навчальним планом вищого навчального закладу (ВНЗ).

У державних вищих навчальних закладах більшість студентів знаходяться на державному утриманні.

Серед цих студентів є сироти, інваліди і ті, хто залишився без піклування батьків. Вони отримують допомогу від держави, в тому числі на харчування. Інші харчуються за власні кошти.

Певна частина студентів вчиться за контрактом, які теж харчуються за власні кошти.

На сучасному етапі в країні з'явилась значна кількість недержавних ВНЗ, в яких студенти харчуються за власні кошти.

Попит студентів на послуги підприємств ресторанного господарства залежить від їх доходів, які формуються з різних джерел: стипендії (її отримують студенти, які добре вчаться, відмінники, сироти, чорнобильці, ті студенти, що залишилися без піклування батьків), заробітної плати, соціальної допомоги, допомоги батьків.

Проведені авторами дослідження свідчать про те, що у 30-40% студентів доходи формуються за рахунок стипендії, у 37% - за рахунок заробітної плати, у 41% - за рахунок допомоги батьків, 0,21% студентів одержують соціальну допомогу.

Для організації харчування студентів при вищому навчальному закладі обов'язково повинно бути підприємство ресторанного господарства, до складу якого входить їдальня, кафе, буфети та інші заклади ресторанного господарства.

Це соціально-орієнтовані заклади, як правило, закритого типу. їдальня призначена для надання студентам основного повноцінного харчування, інші заклади ресторанного господарства виконують допоміжну функцію і створюють умови для організації другого сніданку, полуденку тощо.

При ВНЗ створюють також молодіжні кафе, в яких організовують не тільки харчування, а й відпочинок молоді. Загальна кількість місць в закладах ресторанного господарства розраховується виходячи з нормативу місць на 1000 чоловік в максимальну зміну, який становить 200 місць.

Місця між закладами ресторанного господарства різних типів поділяються у співвідношенні: їдальня на студентів - 70%, викладачів - 5%, дієтична - 11%, буфети, кафе тощо - 14%.

На сучасному етапі частка місць в їдальні знизилася, а у буфетах і кафе зросла у 2-3 рази. У результаті цього зростає частка студентів, що одержують додаткове харчування, і знижується частка тих, хто одержує повноцінне гаряче харчування.

Заклади ресторанного господарства при ВНЗ реалізовують продукцію по меню вільного вибору і денного раціону харчування. В їдальні доцільно використовувати другий вид меню. Про це свідчать і результати опитування: скомплектовані раціони харчування бажають отримувати 3Л опитаних студентів, причому кожен шостий потребує сніданку, кожен другий - обіду.

Кожен п'ятий студент потребує дієтичного харчування, тому в їдальні має бути окремий зал для організації дієтичного харчування.

У вечірній час їдальня і кафе можуть бути використані для проведення бенкетів на комерційній основі, що сприятиме підвищенню ефективності їх господарчої діяльності і дасть змогу формувати кошти для покращання матеріально-технічної бази підприємства.

Графік роботи закладів ресторанного господарства повністю підпорядковується графіку навчального процесу в ВНЗ. Інтенсивність попиту на їх послуги залежить від співпадання чи чергування в різних групах теоретичних занять, практики, сесії, канікул.

Знайомитися зі складом студентів, умовами їхньої праці і побуту керівники підприємств ресторанного господарства повинні напередодні нового навчального року.

У навчальній частині навчального закладу є для цього всі необхідні відомості: загальна чисельність студентів по відділеннях (денному, вечірньому і заочному), кількість немісцевих студентів, які проживають у гуртожитках, що одержують стипендію, розмір стипендії, режим роботи навчального закладу, план-графік навчального процесу.

Основними споживачами підприємств ресторанного господарства при навчальних закладах і студентських гуртожитках є студенти денних відділень і студенти-заочники, що приїжджають на екзаменаційні сесії з інших міст, а також професорсько-викладацький склад і обслуговуючий персонал.

Все це обумовлює режим роботи студентських підприємств ресторанного господарства. На їхній роботі позначається нерівномірність завантаження не тільки в цілому за рік, а й протягом півріччя, кварталу, місяця і навіть днів тижня.

Значна частина підприємств, що обслуговують студентів, працює 10 місяців у році, причому режим їхньої роботи повинний змінюватися залежно від того, проводяться заняття в одну, дві або три зміни. При цьому час роботи підприємств ресторанного господарства відповідно збільшується.

Графік навчального процесу є основним документом для розробки режиму роботи студентських підприємств ресторанного господарства. Режим роботи підприємств ресторанного господарства встановлюється адміністрацією підприємства за узгодженням з адміністрацією і профспілковою організацією ВНЗ.

Рисунок 3.2 – Класифікація ресторанів за основними ознаками

Рисунок 3.3 – Класифікація барів за основними ознаками

Зміст завдань

Завдання 1. Розрахуйте кількість місць у ресторані при готелі, якщо готель розраховано на 200 осіб.

Завдання 2. Розрахуйте кількість місць у денному барі при готелі, якщо готель розраховано на 240 осіб.

Завдання 3. Розрахуйте кількість місць для забезпечення дієтичним харчування у заводській їдальні, якщо торговельний зал їдальні розрахований на 300 посадкових місць.

Завдання 4. Розрахуйте кількість місць у буфеті при кемпінгу, якщо кемпінг розраховано на 150 осіб.

Тема 3. Організація постачання підприємств ресторанного господарства

Самостійна робота
План

1.Вибір постачальника.
2.Організація продовольчого постачання.
3.Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.
4.Організація матеріально-технічного постачання підприємсвт ресторанного господарства

Література: 1-3; 11 12

Методичні рекомендації

1.Вибір постачальника.

Для ефективної та ритмічної роботи заклади ресторанного господарства повинні організовувати завезення товарів з різних джерел, основними з яких є підприємства-виробники.

Існують підприємства-виробники продовольчих товарів різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості, акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, що виготовляють продовольчі товари. Великий внесок в організацію продовольчого постачання роблять виробники сільськогосподарської продукції: акціонерні товариства; фермерські господарства, приватні, що пропонують надлишки виробленої продукції.

Заклади ресторанного господарства можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах, приватних осіб. У сезон дозрівання овочів та фруктів багато закладів ресторанного господарства для розширення асортименту продукції самостійно здійснюють заготовлення (наприклад, соління, квашення, консервацію).

Багато видів продовольчих товарів надходять до закладів ресторанного господарства через посередників – оптові фірми:

- оптові фірми та холодильники, що забезпечують м'ясом, маслом, рибними та гастрономічними продуктами;
- оптові фірми, що забезпечують бакалійною продукцією;
- оптові плодоовочеві склади.

Потреба в послугах посередників настає тоді, коли необхідно накопичувати продукти і підприємство має умови для зберігання. У такому разі посередник повинен перебрати на себе функції з просування товару від виробника до споживача.

Оптові фірми закуповують товари у підприємств-виробників для подальшого перепродажу роздрібним торговельним підприємствам та закладам ресторанного господарства.

Вихідні склади розміщують безпосередньо поблизу великих промислових підприємств. Основна їх функція – організація просування товарів від пунктів виробництва до пунктів споживання, оптовий продаж товарів великими партіями оптовим та роздрібним підприємствам.

Торговельно-закупівельні фірми розташовуються в районах з великою кількістю підприємств-виробників, накопичують товари для продажу в місцях споживання.

Торговельні склади розташовуються в місцях споживання, закуповують товари у виробників, вихідних, торговельно- закупівельних фірм та інших посередників і продають їх роздрібним підприємствам та закладам ресторанного господарства.

Посередниками між виробником і споживачем можуть бути брокери, торгові агенти.

2.Організація продовольчого постачання.

У великих фірмах, підприємствах ресторанного господарства незалежно від виду та форми власності створюються відділи постачання, в невеликих підприємствах назначається робітник, відповідальний за організацію постачання. Відділ постачання, як правило, працює самостійно, виконуючи свої функції. При логічному підході до роботи підприємства служба постачання в колі постачання–виробництво–збут. Забезпечення високого ступеню узгодженості дій по управлінню матеріальними потоками між службою постачання та службою виробництва і збуту є задачею логічної організації підприємства в цілому.

Для забезпечення підприємств продовольчими товарами необхідно вирішити наступні задачі:

- що купувати;
- скільки купувати;
- у кого скуповувати;
- при яких умовах купувати;

Крім цього, необхідно:

- скласти договір;
- проконтролювати виконання договору;
- організувати постачання;
- організувати складування та збереження.

У підприємства ресторанного господарства повинен формуватися список потенційних постачальників, котрий постійно оновлюється і доповнюється.

Складений перелік постачальників постійно аналізується на основі спеціальних критеріїв. Частіш за все обмежуються ціною та якістю продукції, яка постачається, а також надійністю постачальника.

До інших критеріїв, що приймаються до уваги при виборі постачальника, відносяться:

- віддаленість постачальника від споживача;
- строки виконання замовлень;
- організація управління якістю у постачальника;
- фінансовий стан постачальника, його кредитоспроможність та ін.

Кожне підприємство повинно підвищувати ефективність товарного руху (рух матеріального потоку).

Товарний рух – це транспортування товарів від місць їх виробництва до місць споживання.

Кількість операцій з товаром залежить від схеми товарного руху.

Основні принципи товарного руху:

- оптимальні ланки товарного руху;
- ефективне використання транспортних коштів;
- ефективне використання торгівельно-технологічного обладнання;
- скорочення кількості операцій з товаром.

Існує таке поняття, як складання ламкостей, тобто через, скільки складів проходить товар на шляху його руху від виробництва до споживання. Наприклад: товар зі складу виробника транспортується на склади вихідних баз, потім – на торгівельно-закупочні бази, після цього товар транспортується на склади торгівельних баз, потім на склади споживача. При такій схемі товар проходить не менш ніж через чотири склади, що може призвести до погіршення якості товару. Така форма постачання називається складською.

При складській формі поставок забезпечується краща комплектність діючої сировини та товарів.

Транзитна форма постачання передбачує прямі зв’язки „постачальник-підприємство”, минаючи проміжні оптові бази.

Для швидкопсувних, а також для великогабаритних товарів (борошно, цукор, макаронні вироби і т.д.) використовується транзитна форма, для не швидкопсувних – складська, а в більшості випадків використовується змішана форма постачання.

Поставка продуктів ведеться централізованим та децентралізованим засобами. Централізована поставка товарів на підприємствах здійснюється силами та коштами постачальників. При централізованій поставці підприємство звільняється від необхідності мати свій транспорт.

При децентралізованій поставці вивіз товарів від постачальників забезпечує безпосередньо само підприємство, використовуючи свій транспорт.

З засобами поставки тісно пов'язані і маршрути завозу продуктів. При децентралізованій поставці продукти завозяться на підприємство тільки стрічковими(маятниковими) маршрутами, а при централізованій завіз продуктів здійснюється переважно кільцевим маршрутом, тобто на одній машині товар постачається на декілька підприємств по кільцю у відповідності з графіком та розробленим маршрутом. Для великих підприємств при цьому використовуються і маятникові рейси. Кільцевий маршрут дозволяє більш ширше використовувати вантажопідйомність транспорту, скоротити транспортні витрати, прискорити повернення тари.

Приймання товарів підприємствами ресторанного господарства є важливою складовою частиною технологічного процесу. Приймання проводять у два етапи. Продукти отримують по кількості та якості. Перший етап - передчасний. Приймання продукції по кількості виконується по товарно – транспортним накладним, коштам-фактурам, шляхом перерахування тарних місць, зважування і т.ін. Якщо товар був прийнятий у неушкодженій тарі, крім перевірки ваги брутто підприємство має право вимагати розкриття тари та перевірки ваги нетто. Другий етап - остаточне приймання. Маса нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 діб, а по швидкопсувній продукції – не пізніше 24 годин з моменту приймання товарів. Маса тари перевіряється одночасно з прийманням товару. При неможливості зважування продукції без тари(солоні огірки, квашена капуста у бочках, сметанна, сир у бідонах) маса нетто визначається як різниця між вагою брутто та тари. У випадку неспівпадіння фактичної ваги тари підсумки перевірки оформлюються актом на важкість тари, який повинен бути складеним не пізніше 10 діб після її звільнення. На кожному тарному місці(ящику, фляжці, коробці) повинна бути маркіровка з вказівником дати, часу виготовлення та кінцевого строку реалізації.

При виявлені нестачі складається однобічний акт про виявленій нестачі, цей товар зберігається окремо, забезпечується його зберігання та викликається постачальник по швидкопсувним товарам негайно після виявлення нестачі, по іншим – не пізніше 24 годин. Постачальник по швидкопсувним товарам забов'язан з'явитися на протязі 4 годин після виклику, по іншим – не пізніше ніж на наступний день. Після завершення кінцевого приймання складається акт у 3 екземпляри.

Одночасно з прийманням товару по кількості, товар приймається також і по якості. Строки перевірки якості для швидкопсувних товарів – 24 години, для не швидкопсувних – 10 діб.

Приймання товарів по якості виконується органолептично (по вигляду, кольору, запаху, смаку). При цьому перевіряють відповідні стандартам, ТУ. До транспортних документів прикладається сертифікати або посвідчення якості, де вказується дата виготовлення, строки реалізації, назва фірми, гігієнічні сертифікати (з вказівкою припустимих та фактичних рівнів важких металів).

У відповідності до закону „Про захист прав споживачів" та санітарними нормами і правилами товар повинен бути безпечним для здоров'я споживачів.

Забороняється приймати: м'ясо усіх видів сільськогосподарських тварин без клейма та ветеринарного свідоцтва; сільськогосподарської птиці та яйця без ветеринарного свідоцтва, а також з неблагополучних по сальмонельозу господарств; консерви з

порушенням герметичності, бомбажем; овочі та плоди з признаками гнилі; гриби солоні, мариновані, сушені без наявності документу про якість; продукцію рослинництва без акту якості.

Для забезпечення безперервної роботи виробництва та реалізації продукції у достатньому асортименті з врахуванням попиту споживачів необхідні певні товарні запаси.

Товарні запаси повинні бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи підприємства. Для підприємств ресторанного господарства рекомендуються наступні норми товарних запасів при нормальних умовах зберігання: не швидкопсувні продукти (борошно, цукор, крупа) – 8-10 днів; швидкопсувні продукти (м'ясо, риба, птиця та ін.) – 2-5 днів; запаси хліба, молока, не повинні перевищувати одноденну реалізацію.

Надмірні запаси збільшують втрати при зберіганні, уповільнюють оборотність товарів, ускладнюють облік, загромаджують складські приміщення, при цьому погіршуються умови зберігання.

3.Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.

Важливу роль у товарному русі виконує транспорт. Транспортні організації в процесі пересування товару повинні забезпечити:

- збереженість вантажу при транспортуванні;
- своєчасну поставку вантажу;
- виконання правил завантаження та транспортування вантажу;
- ефективне використання транспортних коштів.

Для перевезення продовольчих товарів використовується спеціалізований транспорт, який має маркірування „Продукти". Кузова таких машин з середини оббиваються оцинкованим залізом, або листовим алюмінієм. На кожну машину, що призначена для перевезення продуктів, повинен оформлюватися санітарний паспорт, який видається закладами санітарно-епідеміологічної служби строком на рік. Особо швидкопсувні продукти перевозять ізотермічним транспортом.

Запитання для самоперевірки

1. Хто займається організацією постачання на підприємствах ресторанного господарства?
2. Які необхідно вирішити завдання та виконати роботи для забезпечення продуктами підприємств ресторанного господарства?
3. Які критерії необхідно враховувати при виборі постачальників?
4. Основні засади товарного руху.
5. Перерахуйте основні операції товарного руху в ресторанному господарстві.
6. Що означає поняття «Складська ланковість»?
7. Які форми постачання застосовують у ресторанному господарстві?
8. Які способи постачання застосовують у ресторанному господарстві?
9. Назвіть види маршрутів завезення продуктів, їх особливості.
10. Яку роль виконує у постачанні продуктами транспорт та вимоги до нього?
11. Як організовується приймання продовольчих товарів?
12. Дайте характеристику етапів під час приймання продовольства.
13. Які товари забороняється приймати?
14. Які товарні запаси рекомендується мати на підприємствах ресторанного господарства?

Тема 4.Організація складського і тарного господарства.

Самостійна робота

План

1.Організація ваговимірювального господарства.
2.Вимоги до ваговимірювальної техніки
Література 1-5; 11-12

Методичні рекомендації

1.Організація ваговимірювального господарства

Визначальними умовами прискореного розвитку економіки є впровадження досягнень науки і техніки в усіх галузях народного господарства.

Тому технічний прогрес у закладах ресторанного господарства -це вирішення комплексу завдань щодо переоснащення галузі на основі досягнень науки і техніки, впровадження прогресивного торгово-технологічного обладнання і відповідних технологічних процесів, широке розповсюдження передового досвіду в закладах ресторанного господарства та максимального скорочення затрат людської праці.

Застосування у закладах ресторанного господарства різних механізмів і машин повинно не тільки полегшити ведення різних операцій торгово-технологічного процесу, але й покращити та прискорити обслуговування клієнтів, сприяти скороченню трудових і матеріальних витрат у торгівлі, підвищити продуктивність праці робітників закладів ресторанного господарства.

Через заклади ресторанного господарства проходять великі товарні маси, що враховуються не тільки в грошовому вираженні, але й у натуральних показниках - дозах, штуках, грамах.

Процес вимірювання маси товарів є дуже трудомістким і нараховує безліч операцій, що здійснюються щодня. Наприклад, у закладах ресторанного господарства операції з підготовки та продажу страв передбачають зважування.
Зважування - необхідна операція при підготовці м'ясних страв, страв з тіста та більшості інших.

Все це вимагає оснащення закладів ресторанного господарства різним вимірювальним устаткуванням, як новим, так і застарілим (близько 70%).

Зважування товарів здійснюється у підсобних приміщеннях, доготівельних, де товар готують, дозують, фасують. Після цього його піддають тепловій обробці, смажать, варять.

Класифікація ваговимірювальних приладів

Ваги - це прилад, призначений для вимірювання маси товарів. У закладах ресторанного господарства використовуються переважно підйомні ваги. Останнім часом поширення набувають ваговимірювальні прилади, у яких поряд з підйомними пристроями застосовуються електромеханічні.

В основу конструкції підйомних ваговимірювальних приладів покладені закони механіки, що ґрунтуються на фізичних властивостях різних видів важеля - твердого стрижня, що має точку опори. Найпростіші терези - це рівноплечовий важіль-коромисло з підвішеними до нього шальками для товару і гир. Вимірюють масу шляхом порівняння маси товару з масою, прийнятою за одиницю. Процес зважування завершується у той момент, коли терези урівноважуються, тобто маса товару й маса гир мають однакові числові значення.

Сучасні ваги, які використовуються у закладах ресторанного господарства, мають більш складну конструкцію. Найпростіше коромисло закладене системою важелів, а для зручності зважування застосовуються різні за конструкцією вантажоприймальні, вказівні й інші пристрої. Маса товару, поміщеного на вантажоприймальний пристрій, через підйомну систему передає зусилля на вказівні (відлікові) пристрої, за якими і визначаються показання зважування.

Крім підйомних у сучасних вагах використовують також важільно-тензометричні й електронно-тензометричні пристрої, що мають систему датчиків, на які передається зусилля ваги вантажу, що зважується, і яке реєструється потім електричним методом. У сучасних електронних вагах використовуються електросиловий перетворювач і віброчастотний датчик.

Класифікуються ваговимірювальні прилади за різними ознаками. Найбільш поширеною є класифікація за місцем експлуатації. Так, окремі групи ваг поділяють на настільні, пересувні, стаціонарні. До настільних ваг належать ваги настільні гирьові і циферблатні, лоткові, оптичні, електронні. Усі ці ваги призначені для зважування невеликих вантажів масою у межах, як правило, від 2 до 20 кг, тому найбільш широко використовуються у роздрібній торгівлі при відпусканні товарів покупцю.

До пересувних вагів належать платформні ваги, призначені для зважування великих мас вантажів. Ці ваги встановлюють на підлогу в місцях прийому товарів. Стаціонарні ваги за призначенням аналогічні платформним пересувним вагам, з тією лише різницею, що їх встановлюють у спеціальному, зробленому для них заглибленні, або на фундаменті. Пересувні й стаціонарні (врізні) ваги зазвичай називають товарними. Залежно від вказівного пристрою ваги поділяють на гирні, шкальні, шкально-гирні, циферблатно-гирні, циферблатні, оптичні й цифрові електронні.

На гарних вагах при досягненні рівноваги підраховують значення мір маси - гир, що врівноважують масу зваженого товару. На шкально-гирних вагах відлік ведеться за значеннями гир, встановлених на гиреутримувачі, і шкалі коромисла ваг, по якій для досягнення рівноваги переміщають незнімну пересувну гирю. На циферблатно-гирних вагах масу товару визначають при зважуванні в межах шкали циферблата. Для зважування товару, маса якого більша за максимальне значення шкали циферблата, на гарну площадку встановлюють гирі. Масу при цьому визначають шляхом додавання показань шкали циферблата і значень встановлених гир. На циферблатних вагах масу товару визначають за секторною або круговою шкалою. На оптичних вагах маса товару, що зважується, фіксується на екрані, що світиться, де за допомогою оптичних пристосувань проектується шкала зі значенням маси і вартість товару. На електронних вагах масу і вартість зваженого товару показує цифрове світлове табло.

За видом відліку і способом зняття показань зважування розрізняють ваги з візуальним відліком, коли показання зчитуються з циферблата, екрана, табло чи підраховується значення мір маси - гир, і ваги з документальною реєстрацією показань зважування, коли значення маси, а на деяких вагах і вартості товару, друкується на чеках і стрічках. Показання можна зняти на місці, якщо працівник знаходиться поруч з вагами, і дистанційно, якщо він знаходиться на відстані.

Для позначення різних ваг прийнята умовна буквено-цифрова індексація, що характеризує основні технічні й експлуатаційні дані тих чи інших:

• видів вантажоприймального пристрою: Р — важільно-механічних, Т - електронно-тензометричних; П - пружинних;

• способів установки на місці експлуатації: С - стаціонарних, Н - настільних, П - пересувних;

• найбільших меж зважування: до 500 кг - у кілограмах, понад 1000кг-у тоннах;

• типів вказівного (відлікового) пристрою: Г - гарних коро-мислових, Ш - шкальних коромислових, Ц - циферблатних;

• видів відліку і способів зняття показань зважування: 1 - візуаіьного, 2 - документальної реєстрації, 3 - місцевого, 4 - дистанційного;

• сфер переважного застосування: А - автомобільних ваг, В - вагонних ваг.

Наприклад, індекс РН-10Ц13 позначає, що це важільно-механічні (Р) настільні (Н) ваги з найбільшою межею зважування 10 кг (10), циферблатні (Ц) з візуальним відліком (1) і місцевим способом зняття показань зважування (3); РП-500М13 - підйомно-пересувні ваги з найбільшим навантаженням 500 кг, гирні, вид відліку - візуальний, спосіб зняття

показань - місцевий; РП-500Ц24 - підйомно-пересувні ваги з межею зважування 500 кг, циферблатні, вид відліку -документальна реєстрація, спосіб зняття показань - дистанційний; РС-2ІЛ13 - підйомно-стаціонарні ваги з межею зважування 2 т, шкальні, вид відліку - візуальний, спосіб зняття показань - місцевий; РС-1 ОЦІ З А -підйомно-стаціонарні ваги з межею зважування 10 т, циферблатні, вид відліку - візуальний, зняття показань - місцеве, автомобільне; РС-150Ц24В - підйомно-стаціонарні ваги з межею зважування 150 т, циферблатні, вид відліку - документальна реєстрація, спосіб знятгя показань - дистанційний, вагонні.

Деякі ваги мають дещо іншу систему індексації. Так, ВНО-20 означає: ваги настільні звичайні з межею зважування 20 кг; ВНЗ-5 -ваги настільні закриті з межею зважування 5 кг; ВЦЛ-10 - ваги циферблатні лоткові з найбільшою межею зважування 10 кг; ВО-ЗК -ваги оптичні з найбільшою межею зважування 3 кг.

2.Вимоги до ваговимірювальної техніки

Усі ваговимірювальні прилади, що використовують у торгівлі, повинні відповідати визначеним метрологічним, торговельно-експлуатаційним та санітарно-гігієнічним вимогам. Ці вимоги встановлені стандартами на ваги.

Метрологічні вимоги. До ваг висуваються такі вимоги: стійкість ваг, точність зважування, чутливість, сталість показань.

Стійкість ваг. Під стійкістю розуміється властивість ваг, виведених зі стану рівноваги, самостійно, без допомоги зовнішніх сил, повертатися після декількох коливань у первісне положення.

Повернення ваг у стан рівноваги пов'язане з місцезнаходженням центру ваги основного важеля ваг щодо точки опори. Коли центр ваги важеля знаходиться нижче точки опори, виникає стійка рівноваги (рис. 4.1). При виведенні важеля зі стану рівноваги утвориться момент сили, що змушує плече опускатися вниз. В результаті цього центр ваги

Мал. 4.1. Стійка рівновага: *ПРО* – точка опори; *С* - центр ваги

важеля; *Оа* - плече сили важеля (точка С) буде переміщуватися щодо точки опори зліва направо. Під дією сили інерції ліве плече опуститися вниз і праве плече буде вище лівого. У такому положенні момент сили важеля утворитися праворуч щодо точки опори, що змусить праве плече важеля опускатися вниз. Коливання важеля будуть продовжуватися доти, доки центр ваги не встановиться під точкою опори, тоді момент сили важеля буде дорівнювати нулю і він повернеться до початкового положення.

Стандартом на ваги встановлені допустимі значення мінливості показань ненавантажених ваг. Якщо, наприклад, виведені зі стану рівноваги ваги з найбільшою межею зважування 10 кг самостійно не врівноважуються, вони повинні повернутися до стану рівноваги або перейти цей стан у протилежний бік, якщо на відповідну шальку ваг буде поміщено вантаж-допуск масою 2,5 г. Цим вимогам мають відповідати нові ваги. Допустимі погрішності ваг, що знаходяться в експлуатації після ремонту, визначаються стандартами на методи перевірки ваг.

Точність зважування. Під точністю зважування мається на увазі властивість ваг давати показання маси з відхиленням від правдивих показань в межах допустимої норми погрішності. Точність зважування значною мірою залежить від співвідношення плечей важелів. Терези з рівноплечовими важелями повинні мати абсолютно однакові за довжиною плечі, а у вагах з нерівноплечовими важелями одне плече має бути більшим за

інше у 10, 100 разів. Навіть незначна невідповідність співвідношень плечей може призвести до суттєвої помилки у точності показань зважування.

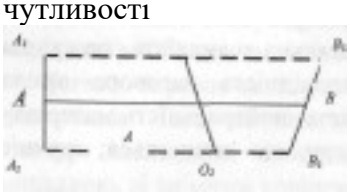
Наприклад, на рівноплечових вагар зважується вантаж масою 1 кг, а одне плече важеля цих ваг більше за інше на 0,2 мм: ліве плече – 200 мм, а праве – 200,2 мм. Якщо на ліву шальку терезів покласти вантаж масою 1 кг, то терези врівноважуватимуться гирями, трохи меншими за масою, ніж 1 кг, оскільки праве плече важеля ваг довше за ліве. Користуючись правилом, за яким для рівноваги необхідно мати рівність моментів сил, означимо масу гир, що врівноважують вантаж масою 1 кг. Вона становить 0,999 кг *(1-200 = x-200,2,* звідки *x=(1-200):200.2).*

Якщо поміняти гирі та вантаж місцями, то для зважування 1 кг вантажу потрібні будуть гирі масою 1,001 кг. Таким чином, помилка у довжині плечей 0,2 мм, спричиняє помилку у визначенні маси ± 1 г.

Практично у вагах, що використовують у торгівлі, крім інших хиб, через їх конструктивні особливості не може бути абсолютно точного співвідношення плечей. У зв'язку з цим, у державних стандартах на різні ваги встановлені норми помилки на точність зважування. Так, помилка, що допускається для настільних циферблатних ваг, випущених з виробництва, при найбільшій межі зважування (максимальному навантаженні) 2, 10 та 20 кг має дорівнювати 0,05%. Якщо при перевірці показання ваг виходять за межі допустимих норм помилки, їх варто відправити в ремонт.

Чутливість ваг. Під чутливістю ваг розуміють їх властивість виявляти навіть незначну різницю в масі вантажів, що знаходяться в точках прикладення сил.

Щоб об'єктивно оцінити ступінь чутливості того чи іншого ваговимірювального приладу, потрібний норматив, що визначає цю чутливість. Користуючись нормативом, ваги можна віднести до придатних чи непридатних для використання з погляду їхньої чутливості



Мал. 4.2. Схема неправильного положення призм на вагах настільних гирних

Сталість показань зважування - це властивість ваг давати однакові показання маси вантажів при їх багаторазовому зважуванні. Ця одна з найважливіших вимог і залежить зазвичай від того, наскільки ретельно і точно здійснено збирання ваг, а також від величини тертя між призмами та подушками. Практично у всіх вагах опорні та вантажоприймальні призми зроблені у вигляді стрижнів з гострими ребрами. Відповідно до стандарту робочі ребра призм повинні бути рівнобіжні між собою і перпендикулярні до важелів, у які вони вмонтовані, інакше веси не дадуть однакових показань при багаторазовому зважуванні.

Якщо помістити рівні вантажі в точки *A* і *B* настільних гирних ваг (рис. 4.2), то рівновага не порушиться, оскільки плечі важеля (коромисла) *AT* і *BO* рівні. З схеми видно, що при переміщенні вантажів в інші точки, наприклад, у точки *A,* і *B,, A* $_2$ і *B* $_2$ *; A* $_2$ і В,, *A* , і *B* $_2$ моменти сил будуть нерівні, оскільки плечі *AJO,* і *O* , *B* $_h$ так само як і плечі *A* $_2$ *O* $_2$ і *O* $_2$ *B* $_2$, не рівні між собою. Отже, такі ваги будуть давати постійні показання лише в тому випадку, якщо вантажі встановлюватимуть у точках *A* і *B.* Проте при багаторазовому зважуванні це практично неможливо. Тому перевіряти ваги на сталість показань зважування слід шляхом встановлення вантажів чи однакових за масою гир у різних точках шальки (платформи) ваг.

Стандарти визначають значення варіацій, що допускаються, для показань навантажених ваг під варіацією показань (це різниця між результатами повторних зважувань того самого

вантажу). Так, за ДСТ 13882-68 для настільних гирних ваг вантажопідйомністю 10 кг ці значення становлять від 2,5 до 5 кг, залежно від інтервалу зважування.

Торгово-експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги. До ваг висуваються такі вимоги: максимальна швидкість зважування; наочність показань зважування; відповідність вагового приладу до характеру товару, що зважується; міцність; нейтральність матеріалу, з якого виготовлені ваги, щодо товару, що зважується; зручність експлуатації ваг та догляду за ними.

Максимальна швидкість зважування. Виконання цієї вимоги досягається тоді, коли конструкція ваг дозволяє зважувати за максимально коротку годину. З цією метою у вагах встановлюють обмежувачі (упори), що зменшують кут нахилу важеля (коромисла) при зважуванні, а отже, сприяють швидшому загасанню колінь важелю. У деяких вагах (наприклад, циферблатних, оптичних) встановлюють гальмові пристрої (демпфери), що прискорюють загасання колінь при зважуванні. За швидкістю зважування найкращими є електронні ваги, процес зважування на яких здійснюється з максимальною швидкістю. При комплектуванні таких ваг чекодрукувальним пристроєм одночасно із завершенням зважування друкується чек із зазначенням маси, ціни за один кілограм та вартості товару, що зважується.

Наочність показань зважування. Ваговимірювальні прилади повинні бути оснащені такими вказівними (відліковими) пристроями, за допомогою яких можна спостерігати показання зважування та контролювати точність окремих схилів. Для підвищення наочності показань зважування на циферблатних вагах стрілки та циферблат фарбують у контрастні кольори. Електронні ваги відрізняються від інших ваг більшою наочністю показань; одночасно із завершенням процесу зважування можна визначити і масу вантажу. При роботі на товарних вагах (на відміну від циферблатних) необхідно за показниками рівноваги (гуськами) переконатися в тому, що ваги урівноважилися, а потім, підсумовуючи показання шкали та значення маси гир, що знаходяться на гіреутримувачі, визначити масу товару, що важиться. Найбільшу наочність показань мають електронні ваги, що фіксують на табло результат зважування.

Відповідність вагового приладу до характеру товару, що зважується.

Ваговимірювальний прилад за своєю конструкцією має бути максимально зручним для зважування. Так, для зважування сипких товарів найбільш зручними є шальки, а ковбасних виробів, сиру та деяких господарських товарів – платформи. Ваги виготовляють з різними межами зважування відповідно до максимальних зважувань товарів, що найчастіше зустрічаються.

Багато торговельно-експлуатаційних вимог до ваг передбачено стандартами. Так, на вимогу споживачів ваги виготовляють зі знімними шальками, майданчиками, з однією шалькою та одним майданчиком, зі знімним ковшем, лотком тощо.

Міцність ваг. Міцність ваг-залежить від якості матеріалу, з якого вони виготовлені. Так, недостатня міцність коромисла чи інших важелів може призвести до прогинання їх під дією навантаження, а це, у свою чергу, може викликати зміну співвідношення плечей важелів і втрату точності зважування, чутливості, стійкості та сталості показань на вагах. Від якості матеріалу залежатиме також ступінь знесення окремих деталей ваг, їхня довговічність.

Відповідно до вимог стандартів повний технічний ресурс підіймальних ваг складає не більше 15 років, оптичних - 10, електронних — 6. Стандартом встановлено межу ймовірності безвідмовної роботи ваг та загальну їхню надійність. Передбачені також матеріали для виготовлення різних деталей ваг, їх якісні показники, вимоги до обробки та якості самих деталей.

Нейтральність матеріалу. Однією з найважливіших санітарно-гігієнічних вимог до ваг є нейтральність матеріалу, з якого вони виготовлені. Ваги повинні мати таке покриття, щоб при зіткненні їх деталей з товаром не відбувалося жодних окисних та інших хімічних реакцій. Тому шальки та платформи ваг виготовляють із нержавіючої сталі, алюмінієвих

сплавів, пластичних мас, нейтральних до харчових продуктів. Металеві частини ваг фарбують нейтральними до харчових товарів фарбами.
Зручність догляду за вагами. Конструкція ваг повинна дозволяти їх легко мити та чистити. Деталі ваг здебільшого закривають кожухом для запобігання потрапляння в них пилки та бруду. Відкриті деталі ваг шліфують, а де це припустимо – фарбують.

Запитання для самоперевірки

1.Як класифікуються ваги за способом встановлення на місці експлуатації?
2.Які існують види ваг за принципом дії (механічні, електронні, електромеханічні)?
3.Для яких цілей використовують платформові пересувні ваги (товарні)?
4.У чому різниця між настільними та підвісними вагами?

Тема 5. Структура виробництва.

Самостійна робота

План

1.Вимоги до виробничої інфраструктури закладу ресторанного господарства
2.Принципи розрахунку сировини для потреб закладу харчування
3.Принципи розміщення виробничих приміщень в закладі харчування
4.Доцільність розміщення виробничих приміщень закладу харчування у відповідності до географічних напрямків
Література 9;11;12

Методичні рекомендації

1.Вимоги до виробничої інфраструктури закладу ресторанного господарства

На кожному підприємстві залежно від продукції, що випускається організовуються виробничі підрозділи, які формують інфраструктуру підприємства.

Розрізняють підприємства з цеховою і без цеховою структурою.

Цехова структура організовується на підприємствах, які працюють на сировині, тобто обробляють м'ясо, овочі, рибу з великим обсягом виробництва.

Цехи поділяються на заготівельні (м’ясний, рибний, птицеголинний, м’ясо-рибний, овочевий), доготівельні (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний).

На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах, організовується цех доробки напівфабрикатів та цех обробки зелені.

Без цехова структура притаманна підприємствам, з невеликим обсягом виробництва, які мають обмежений асортимент продукції на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашличних, пельменних, вареничних та ін.).

Підприємства ресторанного господарства повинні мати у своєму складі основне і допоміжне виробництво, обслуговуючі й торговельні підрозділи.

Основне виробництво – це сукупність виробничих приміщень, в яких сировина і напівфабрикати переробляються в готову продукцію (охоплює всі процеси, безпосередньо пов’язані з випуском готової продукції).

Організація роботи основного виробництва залежить від того, як організована робота цеху, ділянки, відділу й кожного робочого місця.

Допоміжне виробництво – це приміщення, в яких виконують такі дії: прийом товарів, їх зберігання; ремонт і налагодження устаткування; переміщення вантажу та ін. (включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва).

У свою чергу основне і допоміжне виробництво поділяється на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця.

Цех– відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех може мати виробничі ділянки, відділення або потокові лінії.
Виробнича ділянка– частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.
Відділення– виробничі підрозділи, які створюються у великих цехах.
Наприклад, у гарячому цеху можуть створюватися супове і соусне відділення.
Цехи, відділення, виробничі ділянки поділяються на робочі місця.
Робоче місце– частина цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції.

Цехи й ділянки основного виробництва випускають продукцію основного призначення для внутрішнього використання і забезпечують його енергією, обслуговують і ремонтують обладнання тощо.

Виробнича структура є формою організації виробничого процесу, яка відображається в розмірах підприємства ресторанного господарства, в якості та складі цехів і служб, кількості та плануванні ділянок і робочих місць всередині цехів. Вона відображає характер розподілу праці між окремими цехами та їхні кооперовані зв'язки в процесі виробництва

Первинною ланкою виробничої структури є робоче місце – це зона, яка забезпечена необхідними технічними засобами для виконання визначеної операції трудовими діями виконавця або групи виконавців. Відповідно до цієї роботи вона повинна бути оснащена необхідним обладнанням, інвентарем, організаційно-технологічною документацією, наочним приладдям і таке інше.

Залежно від спеціалізації організовують спеціалізовані й універсальні робочі місця.

Спеціалізовані робочі місця організовують для виконання однієї або декількох однорідних операцій, за достатнього обсягу роботи вони мають перевагу перед універсальними. На спеціалізованих робочих місцях досягається більш висока продуктивність праці за рахунок використання обмеженого й постійного набору приладів, інвентарю і таке інше. Працівник, багаторазово повторюючи одну й ту ж або однорідні операції, здобуває стійкі професійні навички, що забезпечує істотне зростання продуктивності праці, яке веде до підвищення якості роботи. Спеціалізація робочих місць є обов'язковою умовою сучасного поточно- механізованого виробництва на заготівельних підприємствах.

Невеликі і навіть середні підприємства ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів на ділянках з різнорідними роботами з невеликим обсягом організовують *універсальні робочі місця*.

Стаціонарні робочі місця характеризуються незначним переміщенням працівників під час виконання роботи.

Маршрутні робочі місця передбачають переміщення працівника в процесі роботи, за наперед розробленим напрямком і графіком. Маршрутні робочі місця характерні для підсобних працівників.

Пересувні робочі місця відрізняються від маршрутних тим, що вони пересуваються разом з виконавцем. Пересувні робочі місця характерні для вантажників, різноробочих.

Побічні цехи і ділянки зайняті переробкою відходів основного виробництва (в овочевих цехах – крохмаль, в м'ясних і рибних – борошно з кісток, клей і таке інше).
Крім того, особливість організації роботи закладів ресторанного господарства пов’язана з тим, що попит на його продукцію змінюється протягом дня, тижня, місяця, кварталу, сезону; термін зберігання готової кулінарної продукції обмежений, попит у містах і селищах залежить від літнього, демографічного складу, релігійних і національних особливостей населення, та багато чого іншого.

3.Принципи розміщення виробничих приміщень в закладі харчування

Для успішного виконання виробничого процесу на підприємстві та для дотримання санітарно-гігієнічних вимог експлуатації приміщень необхідно:

1. Вибрати раціональну структуру виробництва.
2. Виробничі приміщення розмістити по руху технологічного процесу, заготівельні цехи ближче до складських приміщень, а доготівельні до торгівельних залів, щоб уникнути перетинання потоків сировини і готової продукції.
3. Забезпечити потоковість процесу.
4. По ходу технологічного процесу розмістити обладнання в цехах.
5. Організувати робочі місця і забезпечити їх обладнанням, інструментами, інвентарем.
6. Створити безпечні умови праці.

Виробничі приміщення мають розташовуватися в наземних поверхах і орієнтуватися на північ і північний захід. Склад і площа виробничих приміщень визначаються Будівельними нормами і правилами проектування залежно від типу і потужності підприємства.

Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Площа складається з корисної, зайнятої під різне технологічне обладнання, а також площі проходів.

Площа виробничих приміщень розраховується за формулою:

$S_{заг} = S_{кор} / K_{сп}$ $S_{заг}$— загальна площа цеху, м^2;

$S_{кор}$— корисна площа цеху, зайнята під обладнання, м^2;

$K_{сп}$— коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням.

Для розрахунків прийняті такі коефіцієнти використання площі: для гарячого цеху – 0,25-0,3; для холодного – 0,35-0,4; для заготівельних цехів – 0,35.

Розрахунок виробничих приміщень за нормою площі на одного працюючого здійснюється за формулою:

$S_{заг} = N * n$, де $S_{заг}$— загальна площа цеху, м;

N — кількість працівників у цеху;

n — норма площі на одного працюючого, м^2.

Прийняті норми площі, м^2: для гарячого цеху – 7-10; холодного – 6-8; для заготівельних цехів – 4-6.

Висота виробничих приміщень повинна складати не менше 3,3 м. Стіни на висоту 1,8 м від підлоги покриті керамічною плиткою, решта покривається світлою клейовою фарбою. У сучасних приміщеннях стіни покриваються світлою керамічною плиткою на всю висоту, що поліпшує умови санітарної обробки.

Підлога повинна бути водонепроникною, мати невеликий ухил до трапу. Вона покривається метлахською плиткою або іншим штучним матеріалом, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.

4.Доцільність розміщення виробничих приміщень закладу харчування у відповідності до географічних напрямків

У виробничих приміщеннях має бути створений оптимальний мікроклімат. До факторів мікроклімату відносяться: температура, вологість, швидкість руху повітря. На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь обладнання. Відкрита поверхня розпеченої плити виділяє стільки теплової енергії, що може викликати тепловий удар у працівника.

Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах має коливатися в межах 16-18°С, у гарячому і кондитерському – 23-25°С. Відносна вологість повітря складає –60-70%.

Дані мікрокліматичні умови створюються за допомогою пристрою приточно-витяжної вентиляції. Витяжка повинна бути більшою від притоку

повітря. У гарячих цехах, крім загальної вентиляції, використовують місцеву, над секціонно-модульованим обладнанням (плитами, сковорідками, фритюрницями, мармітами) влаштовують вентиляційні витяжки, які призначені для видалення пару. На сучасних підприємствах для створення оптимального мікроклімату доцільно використовувати автоматичні кондиційні установки.

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне освітлення виробничих приміщень і робочих місць. У цехах обов'язково має бути природне освітлення, коефіцієнт якого (відношення площі вікон до площі підлоги) повинен бути не менше 1:6, а віддаленість робочого місця від вікон – не більше 8 м. Виробничі столи розміщують так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи або лампи накалювання. При підборі ламп необхідно дотримуватися норми: на 1 $м^2$площі цеху має припадати 20 Вт.

Виробничі приміщення повинні мати підводку гарячої і холодної води до мийних – ванн, електрокип'ятильників, котлів.

Каналізація забезпечує видалення стічних вод при експлуатації ванн, котлів для приготування страв.

У виробничих цехах у процесі роботи механічного і холодильного обладнання виникають шуми. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає 60-75 Дб. Зниження його можна домогтися шляхом застосування звукопоглинаючих матеріалів.

Запитання для самоперевірки

1.Яка основна мета принципу потоковості у виробничих приміщеннях?
2.Як впливає клас закладу на планування виробничих зон?
3.Чому заготівельні цехи слід розміщувати ближче до складів?
4.Які вимоги ставляться до розміщення гарячого цеху відносно зали?
5.Як забезпечити безпеку праці при плануванні розміщення обладнання?
6.Які приміщення вважаються допоміжними і де вони розміщуються?
7.Чому неприпустимо перехрещування потоків сировини та готової продукції?

Тема 6.Організація виробництва.

Самостійна робота
План

1.Організація роботи цеху борошняних виробів.
2.Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.
Література 2-5; 9; 11-12

Методичні рекомендації

1.Організація роботи цеху борошняних виробів

Одним зі спеціалізованих цехів підприємств ресторанного господарства є цех борошняних виробів. Борошняний цех організується для випуску наступних виробів: пиріжків печених, млинчиків, біляшів, вареників, пельменів і ін. Цех борошняних виробів може організовуватися як на підприємствах ресторанного господарства, що виконують повний цикл виробництва, так і на заготовочних підприємствах поряд з кулінарними цехами.

Технологічний процес виробництва в борошняному цеху здійснюється за наступною схемою: підготування продуктів; заміс тіста; розбирання і випічка (жаріння); остигання (при необхідності) або охолодження (заморожування); фасування, маркіровка, упаковка.

В борошняних цехах невеликої потужності як правило виділяють:

- лінію виробництва дріжджового і листкового тіста;
- лінію приготування фаршів та начинок;

- лінію формування виробів;
- лінію випічки виробів.

У великих за потужністю цехах лінії організуються в окремих приміщеннях, а якщо цех організовано при заготовочному підприємстві де є кулінарний цех, то лінія приготування фаршів та начинок організується в кулінарному цеху.

У цеху борошняних виробів встановлюють наступне обладнання: просіювач борошна МП, УКМ-0,7, тістомісильні машини МТМ-65МН, А-2Т-2-64, Л4-ХТВ-140 чи менш продуктивну в залежності від потужності цеху; електросковороди, жарочні шафи; з механічного обладнання - універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубку.

У цехах великої потужності застосовують машину для приготування млинців, апарати для приготування вареників, пельменів.

Для приготування пиріжків борошно просівають. У тістомісильній машині замішують дріжджове тісто. М'ясний фарш для начинки обсмажують на електросковороді і пропускають через м'ясорубку, потім пиріжки жарять у фритюрі чи випікають у жарочних шафах.

Для приготування чебуреків, домашньої локшини для розкочування тіста використовують спеціалізовані для кондитерських цехів столи з дерев'яним покриттям. Для механізації процесу використовують тісторозкочувальну машину, при розкочуванні тіста можна регулювати його товщину. Для нарізання домашньої локшини застосовують ножі кухарської трійки, або пристрої та засоби малої механізації, для формування чебуреків використовують зубчатий різець.

Вареники, пельмені готують на потокових лініях. Потокова лінія складається з трьох ділянок: приготування начинок, замісу тіста і порціонування. Для порціонування цих виробів використовують спеціальні апарати. Для вареників готують різні фарші: картопля з цибулею, капустою, сир і т.ін. Готові вареники, пельмені заморожують у швидкоморозильних апаратах і зберігають при температурі -2…-5°С.

Організація праці: у цеху борошняних виробів роботу очолює бригадир чи начальник цеху, у залежності від технологічних операцій у цеху роботу виконують кухарі III-Y розрядів, пекарі.

2.Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної

Великі підприємства ресторанного господарства, які постачають напівфабрикати і готові вироби іншим підприємствам, організовують для цього експедиції, до функцій якої входить: одержання замовлень на напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби від дочірніх та інших підприємств, магазинів, буфетів і передача замовлень на виробництво; приймання з виробничих цехів напівфабрикатів і готових виробів; комплектування замовлень, укладання продукції в експедиційну тару; обробка тари; короткочасне зберігання продукції і відправка її замовникам, якщо договором не передбачений інший спосіб постачання. Для виконання цих функцій набирається спеціальний штат працівників, кількість яких залежить від обсягу роботи. Крім того, до штату експедиції можуть входити помічники експедитора, диспетчер, вантажники.

Для експедиції підприємство виділяє спеціальні приміщення, облаштування яких залежить від асортименту продукції, що відправляється, місця її укладання в тару (у цехах або в експедиції), кількості продукції і режиму роботи.

Прийом замовлень на продукцію може бути організований по-різному: це обумовлюється при укладанні договорів з клієнтами. Оптимальним можна вважати варіант приймання замовлень напередодні дня відправлення до полудня. Кожне нове прийняте замовлення експедитор заносить до спеціальної реєстраційної книги. Воно може коригуватися відповідно до попереднього плану випуску продукції на наступний день,

побажань замовника і т. ін. Однак без його згоди прийняте замовлення вже не можна відмінити чи змінити.

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

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

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

М'ясні і рибні напівфабрикати транспортуються у металевих, пластмасових або дерев'яних ящиках, на вкладишах-лотках загальною вагою брутто не більше 20 кг.

Крупнокускові м'ясні напівфабрикати можуть транспортуватися в металевих ящиках без вкладишів.

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

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

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

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

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

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

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

Необхідне також неохолоджуване приміщення для кондитерських і хлібобулочних виробів.

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

Запитання для самоперевірки

1.Основне призначення цеху борошняних виробів?
2.Які лінії та робочі місця організують в цеху?
3.Яке обладнання використовують в цеху борошняних виробів?
4.Яким чином здійснюється приготування вареників та пельменів в борошняних цехах великої потужності?
5.Організація праці в борошняному цеху.
6.Основне призначення експедиції?

Тема 7.Оперативне планування виробництва та технологічна документація

Самостійна робота

План

1.Опис технологічного процесу.
2.Трудомісткість приготування страв.
3.Якісна оцінка готової страви.
4.Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування
5.Номенклатура торговельно-технологічного устаткування, рекомендованого для технічного оснащення закладів (підприємств) громадського харчування різних типів
6.Перелік основних підприємств-постачальників торговельно-технологічного устаткування, призначеного для оснащення закладів громадського харчування
7.Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства
8.Норми споживання гарячих, холодних напоїв, хліба на одну людину
9.Норми часу для приготування страв
10.Терміни зберігання напівфабрикатів
Література 9-12

1.Опис технологічного процесу

Виробництво кулінарної продукції на сучасному підприємстві харчування — складний технологічний процес. Його здійснюють у певній послідовності, починаючи від забезпечення сировиною, обладнанням, інвентарем та енергією, і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Ряд послідовних операцій, які потрібно провести з продуктами, щоб довести їх до стану, придатного для споживання, називається **технологічним процесом** (перетворення сировини в готову продукцію).

На підприємствах масового харчування, які працюють на сировині, технологічний процес складається з таких стадій:
а) приймання і зберігання сировини;
б) механічна обробка сировини і виготовлення напівфабрикатів в заготівельних цехах (м'ясному, рибному, овочевому);
в) теплова обробка (приготування продукції в гарячому цеху);
г) оформлення (порціонування);
д) реалізація готової продукції в торгових залах, буфетах та ін.

Сировина — це продукти, призначені для подальшої обробки. Сировину обробляють і одержують напівфабрикати.

На підприємствах масового харчування сировиною можуть бути продукти, що не пройшли обробки (овочі, м'ясо, риба, яйця та ін.), і попередньо оброблені на підприємствах харчової промисловості (ковбаси, макаронні вироби, борошно тощо). | Продукт, який пройшов стадію первинної обробки, але ще не придатний для безпосереднього вживання, а призначений для подальшої обробки, називається напівфабрикатом (обчищена картопля, котлетна маса, сирі котлети та ін.). і

залежно від способу обробки напівфабрикати можуть мати різний ступінь готовності. Напівфабрикат високого ступеня готовності — це такий, що пройшов часткову або повну механічну, теплову, хімічну обробку.

Страва — це поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порціоновані, оформлені і готові для споживання.

Кулінарний виріб — харчовий продукт або поєднання продуктів, що доведені до кулінарної готовності, але потребують незначної додаткової обробки (розігрівання, порціонування, оформлення).

Готова кулінарна продукція — це різні страви, кулінарні і кондитерські вироби.

Залежно від організації технологічного процесу підприємства масового харчування поділяють на заготівельні, доготівельні і ті, що тільки реалізують готову продукцію.

На різних стадіях технологічного процесу в підприємствах масового харчування одержують відходи. Вони бувають харчові, кормові і технічні.

Харчовими називаються відходи, придатні для подальшого використання при готуванні їжі після відповідної обробки.

Кормові відходи використовуються для відкорму худоби. До них належать лушпиння овочів, залишки готової їжі на столах споживачів та ін.

Технічними називаються відходи, які використовують з метою одержання нехарчових виробів: кістки, жир (для варіння мила) та ін.

Зменшення відходів і найбільш раціональне їх використання — одне із завдань працівників масового харчування.

ПРИКЛАД
маркування обладнання та інвентарю*

1. Приклад маркування виробничих столів:

1) «СХП» - сирі харчові продукти (харчові продукти після первинної обробки, що підлягають термічній обробці);

2) «ГХП» - готові харчові продукти (харчові продукти після термічної обробки або харчові продукти, що не підлягають термічній обробці).

2. Приклад маркування обробних дошок та кухонного інвентарю:

1) «СМ» - сире м’ясо;

2) «СР» - сира риба;

3) «СО» - сирі овочі;

4) «СМП» - сире м’ясо птиці;

5) «ВМ» - варене м’ясо;

6) «ВР» - варена риба;

7) «ВО» - варені овочі;

8) «ВМП» - варене м’ясо птиці;

9) «З» - зелень;

10) «Х» - хліб;

11) «Г» - гастрономія (сир твердий, сир м’який, масло вершкове тощо);

12) «Т» - тісто.

3. Приклад маркування ваг:

1) «СХП» - сирі харчові продукти;

2) «ГХП» - готові харчові продукти.

4. Приклад маркування кухонного посуду для приготування готових страв та зворотної тари:

1) «ПС» - перші страви;

2) «ДС» - другі страви;

3) «Н» - напої.

* оператор ринку, базуючись на оцінці ризику, може впроваджувати власну систему маркування обладнання та інвентарю.

{Додаток 3 в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

2.Трудомісткість приготування страв.

Таблиця 1.

Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів, закладів ресторанного господарства (рекомендований)

Найменування	Приблизна кількість страв			
	Ресторан			кафе
	клас			
	люкс	вищий	перший	
Холодні закуски	15	13	10	4
Гарячі закуски	3	2	2	—
Супи	5	4	4	—
Гарячі страви	15	11	11	3–4
Солодкі страви	6	4	4	5–6
Гарячі напої	4	3	2	6–8
Холодні напої	4	3	2	3–4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10	6	5	7
Молоко та кисломолочні продукти	—	—	—	3
ВСЬОГО:	67	50	40	31–36
Горілка	5	1	1	—
Лікеро-горілчані	—	2	2	—
Коньяки	5	2	1	—
Столові вина	7	2	2	1–2
Десертні вина та лікери	4	1	1	1–2
Кріплені вина	3	2	1	1-2
Ігристі вина	3	1	1	1
ВСЬОГО:	27	11	9	4–7
Фруктові и мінеральні води, тонізуючі та прохолоджуючі напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6–8

4.Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування

Таблиця 2

Норми оснащення ресторанів кухонним інвентарем

Найменування кухонного інвентаря	**Кількість місць**				
	75	**100**	**150**	**200**	
	Норми оснащення				
	3	**4**	**5**	**6**	
1. Бак для кісток	2	2	4	4	
2. Бак для харчових відходів	2	2	4	4	
3. Відро	4	4	5	5	

4. Веселка	5	6	6	6
5. Збивалка портативна	1	1	1	1
6. Вилка кухарська	3	3	5	5
7. Вилка зі скидачем	2	2	3	3
8. Форми для кондитерських виробів	3	5	7	8
9. Горщик гончарний	50	75	100	150
10. Гірка для спецій	4	4	4	4
11. Гірка для гарнірів	1	1	2	2
12. Грохот	5	5	7	9
13. Тримач для кухонних ножів	2	2	3	3
14. Тримач для розливальних ложок	17	18	20	23
15. Дошка обробна	3	3	4	4
16. Голка кухарська	2	2	3	3
17. Голка шпигувальна	9	8	7	6
18. Каструля 1,5-2,3-літрова	10	10	9	9
19. Каструля 4-6 л	12	12	10	10
20. Каструля 8-10 л	24	26	36	45
21. Казан 20-30 л	18	18	18	18
22. Казан 40-50 л	6	8	18	27
23. Казан для варіння риби	2	2	3	3
24. Консервовідкривач	2	2	3	3
25. Лимоновижималка	1	1	2	2
26. Ложка розливальна 500 мл	6	7	7	10
27. Ложки порціонні для цукру	2	2	3	3
28. Ложки порціонні для жиру	2	2	3	3
29. Ніж для корінців	4	6	10	12
30. Ніж для карбування і різання овочів	2	3	5	6
31. Ніж жолобковий		2	3	3
32. Ніж-шкребок		2	3	3
33. Ножі «кухарська трійка»	9	12	18	24
34. Ніж-пилка			1	1
35. Ножі-рубаки (великий, малий)			2	2
36. Ножі для обвалювання м'яса (великий, малий)			2	3
37. Ніж для виймання кісток			2	2
38. Ніж для оброблення риби			2	3
39. Ніж для ковбаси			2	2
40. Ніж для шинки			2	2
41. Ніж для сиру			2	2
42. Ніж для лимонів		1	1	2
43. Ніж для хліба			1	2
44. Ніж шпигувальний			1	2
45. Ніж для приготування чебуреків			2	2
46. Ножі для виготовлення квітів з овочів			1	2

47. Ножиці-сікачі для оброблення птиці і дичини		1	2	2
48. Набір для фігурного різання сирих овочів		2	2	2
49. Деко	9	9	11	11
50. Деко для риби	9	9	11	11
51. Сотейники циліндричні 4-6 л	5	4	3	2
52. Сотейники циліндричні 8 л	2	3	3	3
53. Сковороди без ручки 170-250 мм	8	8	8	8
54. Сковорода з ручкою 210 мм	8	8	8	8
55. Сковорода 9-сотова для смаження яєць	1	2	2	2
56. Сковорода з пресом для смаження курчат	10	10	10	10
57. Качалки для тіста, різні	3	4	5	6
58. Сита різні	2	3	3	3
59. Ступки з пестиком	1	1	1	1
60. Шкребок формувальний для олії	1	1	1	2
61. Шкребок для риби	1	1	2	2
62. Тарталетниця	20	25	30	35
63. Гірка для сиру	1	1	1	1
64. Гірка ручна	2	2	2	2
65. Топф-тупиця	1	1	1	1
66. Сікач для відбивання м'яса	2	2	3	3
67. Форми для паштету, різні	2	3	3	4
68. Форми для желе, самбука різні	25	35	50	60
69. Форми для заливних, різні	25	35	50	60
70. Форми для кондитерських виробів, різні	20	20	30	30
71. Ополоник	2	2	3	3
72. Шпажка для смаження шашлика	15	15	20	20
73. Шпажка для подачі шашлика	15	15	20	20
74. Штопор	3	3	4	4
75. Шумовка	3	4	5	6
76. Щипці кондитерські	5	5	5	5
77. Щипці для льоду	2	2	2	2
78. Яблукорізка	1	1	1	1
79. Яйцерізка	1	1	1	1

7.Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства

Таблиця 3

Коефіцієнти споживання страв в ЗРГ

Тип підприємства ресторанного господарства	Коефіцієнт споживання страв	Коефіцієнт споживання страв за окремими видами			
		холодні	перші	другі	солодкі
I. Їдальні					
Загальнодоступні	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Дієтичні	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При установах	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30

		II. Ресторани			
При готелях	3,0	0,9/0,15	0,75	0,9	0,3
При вокзалах	3,0	0,75/0,15	0,9	1,05	0,15
Загальноміські	3,5	1,6/0,2	0,3	0,9	0,5
		III. Кафе			
Загального типу з самообслуговуванням	1,6	0,56	0,08	0,64	0,32
обслуговують офіціанти	2,0	0,7	0,1	0,8	0,4
Спеціалізовані					
Молочні	1,6	0,56	0,16	0,72	0,16
Кондитерські	0,3	0,09	—	—	0,21
Молодіжні	2,0	0,7	—	0,8	0,5
Дитячі	1,6	0,48	0,08	0,72	0,32
		IV. Закусочні			
Загального типу	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пиріжкові	1,2	0,6	0,54	—	0,06
Сосисочні	1,2	0,42	—	0,72	0,06
Пельменні	1,5	0,3	0,2	0,9	0,1
Шашличні	1,6	0,4	0,16	0,96	0,08
V. Домові кухні	2,2	0,33	0,66	1,1	0,11

9.Норми часу для приготування страв

Таблиця 4

Норми часу для приготування страв

№	Найменування страв і виробів власного виробництва	Норми часу на порцію, сек.	
		з чищенням і різанням овочів	без чищення і різання овочів
	Холодні страви і закуски		
1	Вінегрет овочевий	110	50
2	Вінегрет з оселедцем	160	110
3	Гриби солоні з цибулею	40	30
4	Салат із зеленої цибулі зі сметаною	150	40
5	Ікра зі свіжих баклажанів, кабачків і овочів (власного приготування)	150	60
6	Салат зі свіжих огірків	90	60
7	Салат зі редису з огірком і яйцем у сметані	150	100
8	Салат з редису	120	90
9	Салат грибний	150	130
10	Салат зі свіжої капусти	110	70
11	Салат із квашеної капусти	40	40
12	Салат з помідорів	100	60
13	Салат картопляний	120	40
14	Салат овочевий з яйцем	150	60
15	Салат зелений зі сметаною або заправкою	110	110
16	Редька з олією або сметаною	120	90

17	Салати м'ясні і рибні	200	120
18	Салат із птиці і дичини	220	140
19	Яйце під майонезом з гарніром	120	60
20	Ікра кетова, зерниста, паюсна	40	40
21	Салат із крабів під майонезом (промислового виробництва)	150	100
22	Риба смажена без гарніру	70	70
23	Краби заливні	180	160
24	Риба під маринадом	140	100
25	Риба відварна з гарніром	120	100
26	Риба під майонезом з гарніром	130	110
27	Риба фарширована	200	180
14	Суп картопляний грибний	150	50
15	Щі з квашеної капусти	90	30
16	Щі зі свіжої капусти	120	40
17	Щі зі свіжої капусти з картоплею на м'ясному бульйоні	160	80
18	Щі зелені	180	150
19	Щі по-уральськи	110	60
20	Щі добові	160	80
Солянки			
21	Солянки рідкі рибні, м'ясні і грибні	180	130
22	Солянка домашня	210	150
Супи молочні і пюреподібні			
23	Супи молочні	30	30
24	Суп молочний з галушками	80	80
25	Супи пюреподібні круп'яні і бобові, з картоплею, вегетаріанські	100	30
26	Супи пюреподібні овочеві вегетаріанські	100	30
27	Супи пюреподібні на м'ясному бульйоні:		
	- круп'яні з картоплею	110	50
	- овочеві	120	50
Супи прозорі			
28	Бульйон з грінками	120	110
29	Бульйон з пельменями промислового виробництва, рисом, макаронними виробами, яйцем	80	70
30	Бульйон з пиріжками, кулеб'яками, фрикадельками	150	140
31	Бульйон з домашньою локшиною	150	140
32	Юшка рибацька	130	80
Супи холодні			
33	Борщ холодний	150	50
34	Ботвинья	250	130

35	Окрошка овочева	200	110
36	Окрошка збірна м'ясна	200	110
37	Суп на буряковому відварі	180	90
38	Щі зелені холодні	190	100
39	Супи солодкі	60	60
28	Риба заливна	300	240
29	Оселедець з гарніром	150	110
3О	Оселедець без гарніру	60	60
31	Сьомга, лососина, кета з лимоном	60	60
32	Оселедець рублений з гарніром	280	200
33	Оселедець натуральний з картоплею та олією	130	60
34	Баранина, свинина, телятина смажені з овочевим гарніром	120	60
35	М'ясо відварне без гарніру	40	40
36	М'ясо заливне	150	150
37	Птиця холодна з овочевим гарніром	150	90
38	Паштет з печінки	150	110
39	Холодець	100	70
40	Асорті м'ясне або рибне	150	140
41	Язик холодний з овочевим гарніром	120	50
42	Порося відварене холодне з гарніром	150	110
43	Кефір з цукром, молоко кип'ячене, масло вершкове, сметана порціями, яйце варене	20	20
44	Сир зі сметаною	40	40
45	Гастрономія м'ясна	4	40
46	Кілька без гарніру	50	50
47	Кілька з цибулею	60	50
48	Консерви різні порціями без гарніру	30	30
49	Шпроти з лимоном	40	40
50	Бутерброди з копченою ковбасою	30	30
51	Бутерброди з сиром	30	30
52	Бутерброди з ікрою або маслом вершковим	30	30
53	Бутерброди з шинкою або рибною гастрономією	30	30
54	Бутерброди з кількою і яйцем	60	60
55	Бутерброди з вареною ковбасою	20	20
Перші страви			
1	Борщ на м'ясному бульйоні	170	50
2	Борщ московський	180	60
3	Борщ український	210	80
4	Розсольники	170	70
5	Розсольник московський	200	100
6	Супи з макаронними виробами, крупами, бобовими	50	20
7	Супи овочеві, картопляні	150	40
8	Супи грибні з макаронними виробами без картоплі	60	50

9	Суп картопляний з консервами	150	50
10	Суп харчо або пити	100	80
11	Суп селянський	150	30
12	Суп картопляний рибний	180	80
13	Суп-локшина домашня	150	120

10.Терміни зберігання напівфабрикатів

Таблиця 5

Терміни зберігання напівфабрикатів

Найменування продукції	Термін зберігання, год.	Температура зберігання, °С
М'ясна продукція		
Напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини (козлятини)		
1. Крупнокускові	48	2...6
2. М'ясо фасоване (від 0,25 до 1,0 кг)	36	-″-
4. Порціонні в паніровці (ромштекс, котлета натуральна з баранини і свинини, шніцель)	24	-″-
5. Дрібнокускові (бефстроганів, азу, піджарка, гуляш, яловичина для тушкування, м'ясо для шашлика та ін.)	24	-″-
6. Печеня особлива, м'ясне асорті	18	-″-
7. Кістки харчові	24	-″-
8. Субпродукти охолоджені	24	-″-
заморожені	48	-″-
9. Шашлик маринований (напівфабрикат)	24	-″-
10. Напівфабрикати м'ясні рублені: шніцель натуральний рублений, котлети натуральні рублені, біфштекс рублений, котлети московські домашні, київські, люля-кебаб	12	-″-
біфштекс рублений заморожений	12	не вище 5
підвищеної харчової цінності: котлети яловичі, знежирені, шкільні биточки яловичі, кнелі м'ясні	12	2...6
комбіновані (м'ясо-картопляні, м'ясо-рослинні, м'ясо-капустні та ін.)	12	-″-
Рибна продукція і морепродукти		
Напівфабрикати		
1. Риба всіх найменувань охолоджена	48	0...-2
2. Риба і рибні продукти всіх найменувань заморожені і глазуровані	24	-″-
3. Риба спеціальної обробки незаморожена	24	-2...+2
4. Риба порціонна в сухарях	24	+2...6
5. Шашлики і піджарка	24	від-2...+2
6. Котлети, биточки, фарш, зрази рибно-картопляні, млинчики (без заморожування)	12	-″-

7. Котлети, голубці і фарш заморожені	72	-6...-4
8. Пельмені рибні заморожені	48	-//-
Кулінарні вироби		
18. Риба всіх найменувань смажена	36	2...6
19. Риба всіх найменувань запечена	48	-″-
20. Риба всіх найменувань відварна	24	-″-
21. Риба фарширована	24	-″-
22. Вироби рублені із солоної риби (оселедця, скумбрії, сардин та ін.)	24	-″-
23. Котлети з риби всіх найменувань смажені	12	-″-
24. Фрикадельки, тефтельки рибні з соусом томатним	48	-″-
25. Риба всіх найменувань і рулети гарячого копчення	48	-″-
26. Ковбаски рибні варені	48	-″-
27. Зельці «Рибальський», «Особливий» та ін.	12	-″-
28. Раки і креветки варені	12	-″-
29. Крабові палички	48	-″-
30. Кальмар з овочами в сметанному соусі, відбивні з кальмара, котлети з кальмара	24	-″-
кальмар у маринаді	48	-″-
31. Кулінарні вироби промислового виробництва з білкової пасти «Океан»	24	-″-
32. Масло рибні та ікорні всіх найменувань	24	-″-
33. Риба заливна	24	-2...+2
34. Пасти рибні в полімерній споживчій тарі	24	-″-
35. Другі рибні блюда в споживчій тарі		
без заморожування	12	-″-
заморожені	72	-4...-6
36. Паста білкова заморожена «Океан»	72	-1...-3

Тема 8.Основи раціональної організації праці.

Самостійна робота

План

1.Напрям організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць.
2.Методи вивчення витрат робочого часу.
3.Види норм виробітку, порядок їх розробок.
4.Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.
Література 5; 9; 11-12

Зміст завдань

Завдання 1.У ресторані «Явір», що працює з 12^{00} до 24^{00} щоденно, працює вісім кухарів. Запропонуйте графік виходу на роботу для кухарів ресторану
Завдання 2.У кафе «Весна», що працює з 12^{00} до 20^{00} щоденно, працює шість кухарів. Запропонуйте графік виходу на роботу для кухарів кафе.
Завдання 3.У їдальні заводу, що працює в одну зміну, на виробництві працює вісім кухарів. Запропонуйте графік виходу на роботу для кухарів їдальні.

Запитання для самоперевірки

1.Яка структура виробничого процесу?

2.Які прийоми називають основними та допоміжними?
3.Як поділяють робочий час?
4.Укажіть складові часу продуктивної роботи
5.Укажіть складові часу перерв
6.Який час підлягає нормуванню?
7.Укажіть складові оперативного часу обладнання
8.Які види графіків виходу на роботу працівників застосовують у закладах ресторанного господарства?

Тема 9. Розрахунок виробничої потужності різних цехів закладів ресторанного господарства.

Самостійна робота

План

1.Провести аналіз методики розрахунків виробничої потужності кафе-бару на 80 посадкових місць
2.Провести аналіз методики розрахунків виробничої потужності гриль-бару на 60 посадкових місць
3.Провести аналіз методики розрахунків виробничої потужності кафе-кондитерської на 40 посадкових місць
4.Провести аналіз методики розрахунків виробничої потужності інтернет-кафе на 100 посадкових місць

Література 1; 7; 11-12

Список рекомендованої літератури

1.Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навч. л-ри, 2007.
2.Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учб. л-ри, Фірма «ІНКОС», 2008.
3.Завадинська О.Ю., Лигвиненко Т.Є., Організація ресторанного харчування за кордоном. Навч.посіб – К: КНЕТЕУ, 2003.
4.Карпенко В.Д., та ін. Організація виробництва та обслуговування на .п.г.х. – К., 2003
5.Лук'янова Л.Г., Т., Дорошенко, І.М. Мініч Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В.К. Федорченка. – К.: Вища шк., 2001.
6.Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. – К.: Центр учб. л-ри, 2013.
7.Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для ученьів вищих навчальних закладів освіти І-ІІ рівнів акредитації спеціальності 5.091711"Технологія харчування"/ Під загальною редакцією В.А.Антонової. -Донецьк: ДонНУЕТ, 2007.
8.П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2013. – 250 с.
9.Сало Я.М. Організація роботи барів – Львів: Афіша, 2012.
10.Самодай В.П., Кравченко А.І. «Організація ресторанної справи» - Суми: Вид-во СумДПУ ім.. А.С. Макаренка, 2015.

11.Томашин-Лелекач М.М., Канчі В.В Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування: Навчальний посібник / Міністерство освіти і науки; Ужгород: Вид-во В.Падяка, 2002.

12.ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація – К.: Держспоживстандарт України, 2004