

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (БЛОК 1)

Навчальний посібник

Кривий Ріг
2017

УДК 378.147.091.33-027.22:[658.5:640.4]

ББК 65.431+65.432Я73

Н 19

Рецензенти:

Ю.А. Горайнова, кандидат технічних наук, доцент

А.В. Возняк, кандидат технічних наук, доцент

Рекомендовано до видання Вченою радою Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (протокол № 9 від 11.2017 р.).

Назаренко І.А.

Н19 Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.

У навчальному посібнику розглядаються принципи організації роботи закладів ресторанного господарства, особливості оперативного планування, організації виробництва кулінарної продукції, організації постачання, раціональної організації праці та нормування праці в закладах ресторанного господарства. Посібник включає основні теоретичні положення, що входять до складу двох змістових модулів, контрольні питання та тестові завдання для перевірки знань.

УДК 378.147.091.33-027.22:[658.5:640.4]

ББК 65.431+65.432Я73

© Назаренко І.А., Никифоров Р.П.,
Лохман Н.В., 2017

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла Туган-
Барановського, 2017

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства	7
1.1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності...	7
1.1.1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.....	7
1.1.2. Стан інфраструктури ресторанного господарства.....	11
1.1.3. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.....	14
Контрольні запитання для перевірки знань.....	18
Тестові завдання.....	19
1.2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства...	20
1.2.1. Законодавча організація підприємств ресторанного господарства	20
1.2.2. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.....	22
1.2.3. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.....	25
Контрольні запитання для перевірки знань.....	28
Тестові завдання.....	28
1.3. Характеристика закладів ресторанного господарства.....	30
1.3.1. Класифікація закладів ресторанного господарства.....	30
1.3.2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.....	33
1.3.3. Вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.....	42
Контрольні запитання для перевірки знань.....	43
Тестові завдання.....	44
1.4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.....	46
1.4.1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.....	46
1.4.2. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства.....	51
Контрольні запитання для перевірки знань.....	56
Тестові завдання.....	56
1.5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.....	58
1.5.1. Загальна характеристика оперативного планування...	58
1.5.2. Різновиди меню та загальні принципи його складання.....	64
1.5.3. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних	

тапів закладів ресторанного господарства.....	69
1.5.4. Нормативна і технологічна документація закладів ресторанного господарства.....	73
Контрольні запитання для перевірки знань.....	74
Тестові завдання.....	74
1.6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.....	75
1.6.1. Раціональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства	75
1.6.2. Вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства.....	78
1.6.3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці....	82
1.6.4. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.....	84
1.6.5. Характеристика графіків виходу на роботу.....	85
Контрольні запитання для перевірки знань.....	89
Тестові завдання.....	89
1.7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.....	91
1.7.1. Сутність, задачі та методи нормування праці.....	91
1.7.2. Класифікація витрат робочого часу. Фотографія робочого дня працівників закладів ресторанного господарства.....	93
Контрольні запитання для перевірки знань.....	98
Тестові завдання.....	99
РОЗДІЛ 2. Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства	100
2.1. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства.....	100
2.1.1. Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.....	100
2.1.2. Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства.....	108
2.1.3. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства.....	112
2.1.4. Види логістики в закладах ресторанного господарства.....	114
Контрольні запитання для перевірки знань.....	117
Тестові завдання.....	117
2.2. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства	119
2.2.1. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства	119
2.2.2. Організація зберігання сировини і продуктів	123
2.2.3. Організація тарного господарства	126

Контрольні запитання для перевірки знань.....	129
Тестові завдання.....	129
2.3. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства.....	130
2.3.1. Організація роботи овочевого цеху.....	130
2.3.2. Організація роботи м'ясного цеху	132
2.3.3. Організація роботи рибного цеху.....	135
2.3.4. Організація роботи птахогольового цеху.....	137
2.3.5. Організація роботи доготовочного цеху	140
Контрольні запитання для перевірки знань.....	142
Тестові завдання.....	142
2.4. Організація роботи доготовельних цехів у закладах ресторанного господарства	144
2.4.1. Організація роботи холодного цеху	144
2.4.2. Організація роботи гарячого цеху.....	146
Контрольні запитання для перевірки знань.....	148
Тестові завдання.....	149
2.5. Організація роботи спеціалізованих цехів.....	150
2.5.1. Організація роботи кулінарного цеху.....	150
2.5.2. Організація роботи кондитерського цеху	152
2.5.3. Організація роботи борошняного цеху.....	155
Контрольні запитання для перевірки знань.....	157
Тестові завдання.....	157
2.6. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.....	159
2.6.1. Організація роботи мийної столового та кухонного посуду.....	159
2.6.2. Організація роботи приміщення для нарізання хліба, буфету, сервізної, роздавальної, експедиції	160
Контрольні запитання для перевірки знань.....	161
Тестові завдання.....	162
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	163

ВСТУП

Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» спрямована на формування у студентів комплексу знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з оперативного планування в закладах ресторанного господарства, організації виробництва кулінарної продукції, організації постачання та раціональної організації праці на підприємствах.

Зміст дисципліни розкривається в тринадцяти темах, об'єднаних у два змістових модулі: «Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства», «Організація забезпечувальної та виробничої систем закладів ресторанного господарства».

Вивчення дисципліни дозволяє сформувати наступні професійні компетенції:

- знання напрямів і тенденцій розвитку закладів ресторанного господарства;
- знання стану інфраструктури ресторанного господарства;
- знання класифікації закладів ресторанного господарства;
- знання видів та форм продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства;
- знання та розуміння наукової організації праці;
- знання організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства різних типів та класів;
- знання особливостей нормування праці в закладах ресторанного господарства;
- уміння ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства;
- уміння виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства;
- уміння моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію;
- уміння складати виробничу програму закладу ресторанного господарства;
- уміння складати графіки виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства;
- уміння аналізувати фотографію робочого дня та виявляти непродуктивні або нехарактерні для робітника витрати робочого часу, розробляти пропозиції з удосконалення використання робочого часу;
- уміння організовувати продовольче постачання закладів ресторанного господарства;
- уміння організовувати роботу заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства;
- здатність до використання набутих знань та інновацій у практичній діяльності;
- здатність до критичного оцінювання стану та тенденції розвитку закладів ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності

1.1.1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку

Ресторанне господарство в усі часи було затребуваним та економічно вигідним видом людської діяльності. У цивілізованих країнах світу ресторанне господарство є одним з найбільш розповсюджених видів малого та середнього бізнесу, процеси конкурентності між якими сприяють інтенсивному розвитку нових форм і методів обслуговування в індустрії гостинності.

Ресторанний господарство, як основна складова частина індустрії гостинності, складається як із потужних підприємств, які випускають різноманітну харчову продукцію, так і невеликих приватних підприємств : ресторанів, кафе, барів. Їхня діяльність підкреслено зорієнтована на «клієнта», якого слід розглядати як найвищу цінність.

Основні терміни

Ресторанне господарство (РГ)	це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.
Заклад ресторанного господарства (ЗРГ)	це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.
Підприємство ресторанного господарства (ПРГ)	це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

Особливості діяльності закладів ресторанного господарства полягають в одночасному поєднанні трьох функцій (рис. 1.1).

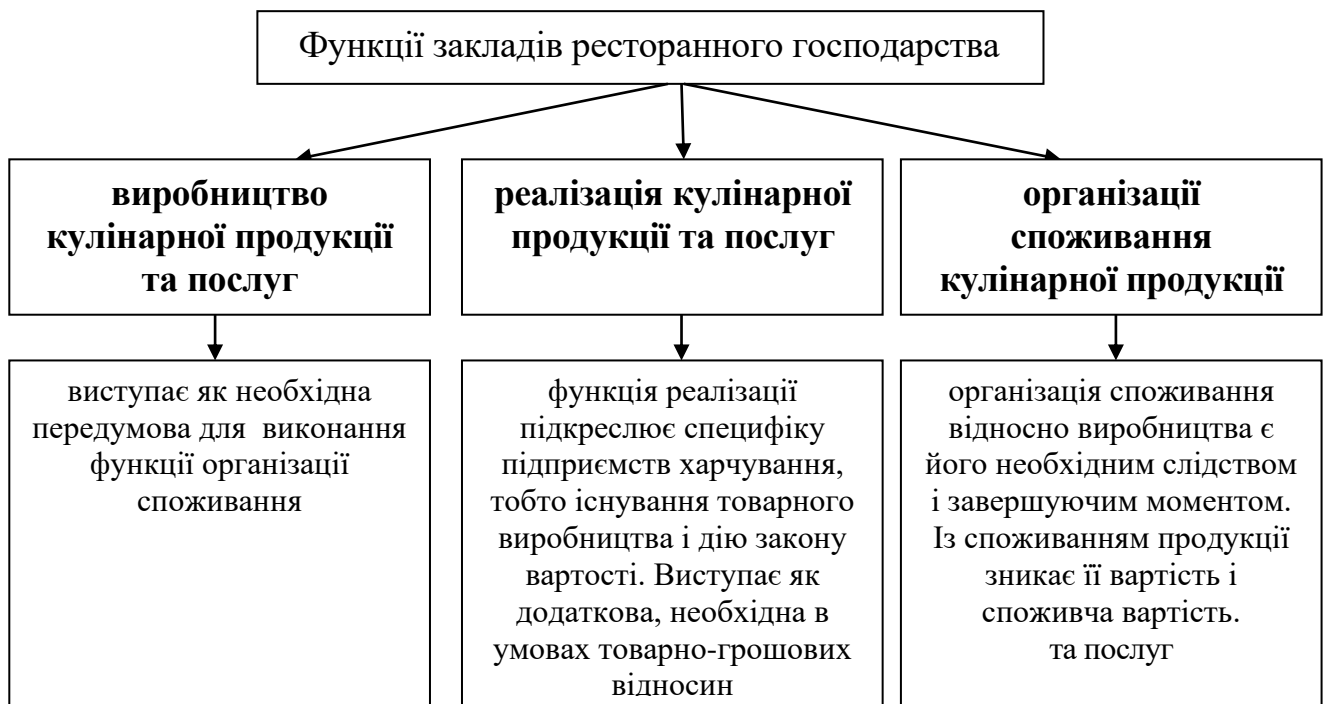


Рисунок 1.1. Функції закладів ресторанного господарства

Таким чином, основним призначенням підприємств ресторанного господарства є надання послуг організації харчування людей за місцем роботи, навчання і інших не домашніх умовах. Утворюється ринок підприємств ресторанного господарства (рис. 1.2).

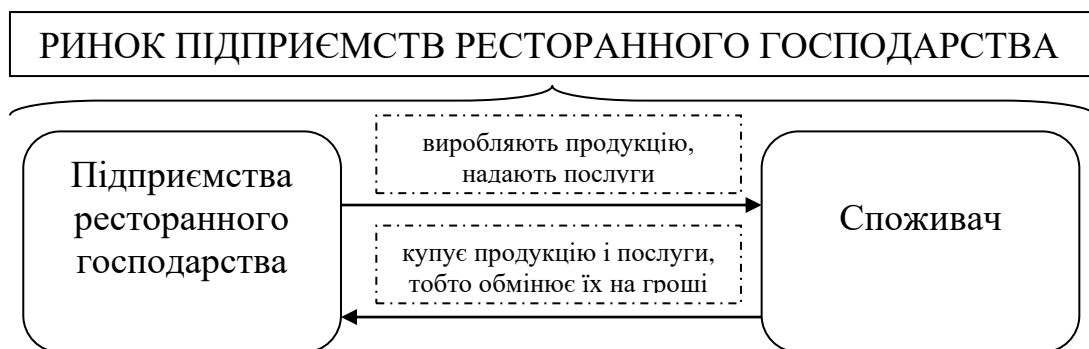


Рисунок 1.2. Ринок підприємств ресторанного господарства

На сьогоднішній день налічується 60 тис. об'єктів ресторанного господарства, які представлені як підприємствами-юридичними особами, так і фізичними особами-підприємцями. Слід зазначити, що у структурі мережі закладів ресторанного господарства більше 53% займають такі типи закладів ресторанного господарства, як кафе, закуочні та буфети, майже 20 %

приходиться на їдальні, 16% на бари і 7% на інші заклади ресторанного господарства.

Розподіл закладів ресторанного господарства з розрахунку на 100 тис. населення у країні приведено на рис. 1.3.

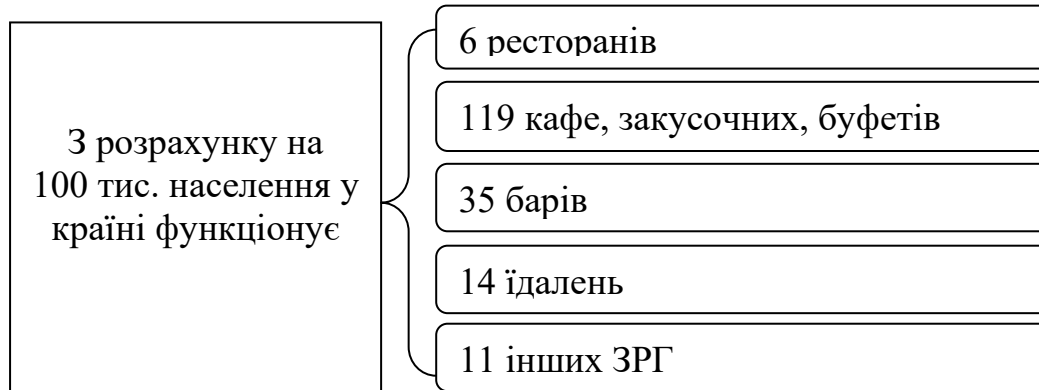


Рисунок 1.3. Розподіл закладів ресторанного господарства з розрахунку на 100 тис. населення у країні

Слід також зазначити про зменшення середньої місткості ресторану більш ніж у 1,5 рази, тоді як середня місткість кафе, закусочної, буфету та бару зростає, а місткість їдалень залишається майже незмінною. Зростає частка об'єктів ресторанного господарства у готелях. Низьким залишається забезпечення харчуванням різних контингентів за місцем роботи, навчання або на відпочинку, що зумовлено високими цінами, які не підкріплені достатньо високою якістю та різноманітним асортиментом продукції й послуг.

Сьогодні успіх ресторатора формують багато факторів (рис. 1.4).



Рисунок 1.4. Складові успіху ресторатора

Керівники прагнуть стати демократичнішими і привернути потенційних клієнтів великою різноманітністю послуг. Вони стали приділяти більше уваги сервісу, якості меню і винної карти. Ресторатори в конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти (рис. 1.5).

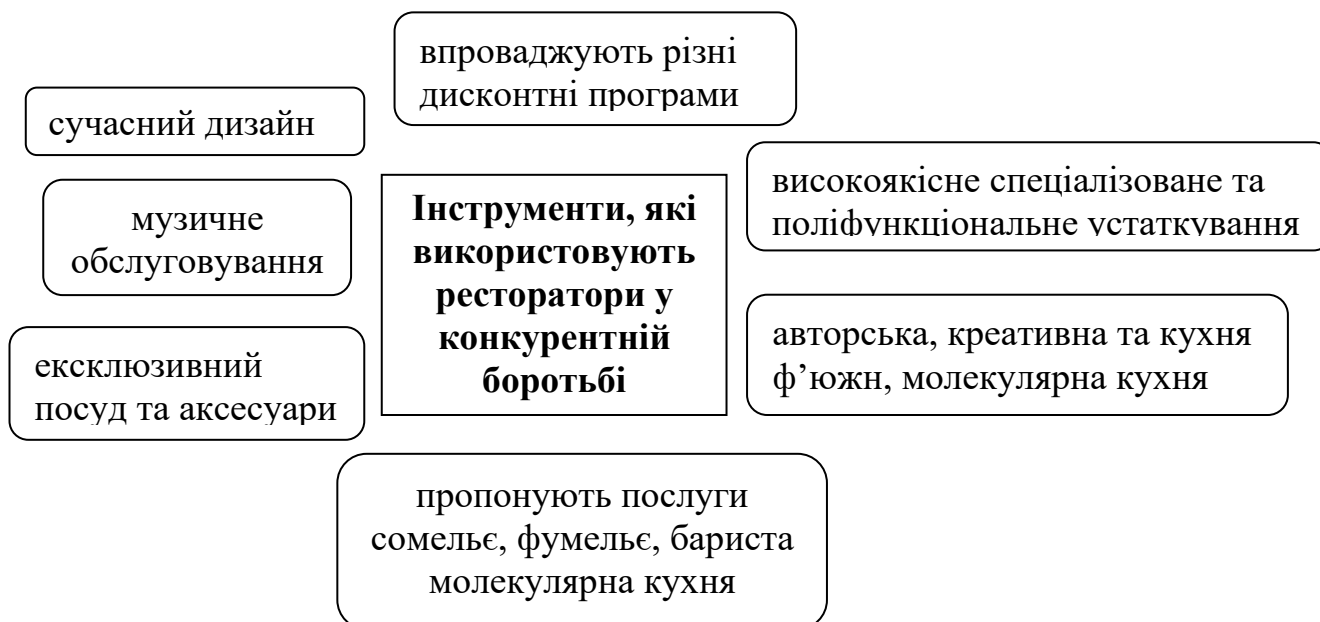


Рисунок 1.5. Інструменти, які використовують ресторатори у конкурентній боротьбі

Підвищилися вимоги до виробничого і обслуговуючого персоналу ресторанів, рівень кваліфікації якого повинен відповідати вимогам стандартів. Ресторанний бізнес структурується: з'явилися ті, що працюють тільки на ресторанному ринку дизайнери, постачальники обладнання, продуктів харчування і напоїв. З іншого боку, посилився контроль з боку державних органів (санепідазору, пожежних і податкових органів).

Посилилася конкуренція серед ресторанів, з'явилися нові критерії оцінки якості кулінарної продукції. Посилюється необхідність постійно розширювати знання про вина, підкріплюючи їх новою інформацією, яку хоче знати споживач.

Форми і методи обслуговування в ресторанному бізнесі диктуються конкретними обставинами часу і місця, а також технологією приготування кулінарної продукції. З появою нових технологій приготування страв

отримують подальший розвиток сучасні форми обслуговування (бізнес-ланчі, недільні бранчі і ін.).

Якість обслуговування впливає на результати фінансової діяльності ресторану, оскільки формує стійкий потік споживачів, охочих скористатися запропонованими послугами і насолодитися рівнем сервісу, що надається. Із зростанням культури обслуговування збільшується товарообіг, підвищується рентабельність і знижуються витрати підприємств ресторанного бізнесу. Тому **основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу є:**

- створення закладами ресторанного господарства сприятливого іміджу;
- своєчасні розрахунки з постачальниками;
- формування позитивної думки про заклад у постійних споживачів.

Таким чином, на сьогоднішній день спостерігається зростання кількості закладів ресторанного господарства різних форм власності, поліпшення якості рівня обслуговування, розширення та оновлення асортименту страв і напоїв, удосконалення форм і методів обслуговування.

1.1.2. Стан інфраструктури ресторанного господарства

Основні терміни

Франчайзинг	це організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової марки, торгового імені або авторського права на виробничу систему (франчайзер) дозволяє іншій фірмі (франчайзі) їх використання при виконанні узгоджених умов.
Франчайзер	це компанія (юридична особа або індивідуальний підприємець), яка володіє хорошою репутацією, впізнаваним іміджем і відомою торговою маркою і якій належать права на франшизу, що передає іншій стороні право вести бізнес з використанням імені (бренду) і бізнес-технологій.
Франчайзі	це компанія (юридична особа або індивідуальний підприємець), яка купує у компанії-франчайзера право використовувати на визначеній території її торгову марку, ноу-хау, виробничу систему та інше, виплачуючи франчайзеру за їх використання перший

	(паушальний) внесок і сервісну плату (роялті).
Франшиза	це право користування торговою маркою та бізнес-системою франчайзера, є об'єктом договору франчайзингу.
Франчайзинговий пакет для ПРГ	це бізнес структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком.

Ресторани як суб'єкти інфраструктури ринку можна підрозділити на ресторанный мережі (мережеві) і незалежні. Ресторанні ланцюги є новою формою бізнесу в індустрії харчування. На Заході підприємці давно зрозуміли, що створити підприємство з нуля це трудомісткий процес. Для того, щоб створити оптимальну модель бізнесу, вони купують франшизу, отримують консультації і починають працювати. Франчайзинговий пакет для закладів ресторанного господарства – це бізнес структура з певною концепцією, асортиментом продукції, послуг, дизайном, що дозволяє організувати підприємницьку діяльність з найменшим ризиком. Комерційний ризик при франчайзингу зменшується майже в 5 разів, оскільки купуються франшизи з уже готовою концепцією.

Особливості створення ресторанных мереж:

зважаючи на широкий перелік характеристик споживачів і комерційної спрямованості операцій на масового споживача виникає необхідність уніфікації пропозиції;

знаходячись у складі ресторанных ланцюгів, ці підприємства прагнуть до одноманітності за всіма елементами, оскільки стандартизація полегшує розповсюдження позитивного досвіду. Підприємства прагнуть, щоб споживачі знали, що позитивний досвід, досягнутий в одному з них, буде поширений усередині всього ланцюга незалежно від місце розташування вхідних до нього ресторанів;

управління ланцюгом підприємств в значній мірі спрощується. З'являється можливість економії грошових коштів при закупівлях продуктів та зменшуються витрати, пов'язані з наймом і навчанням фахівців, спрощується контроль за якістю продукції і послуг. Споживач отримує ясне уявлення про те,

що йому буде надано в будь-якому підприємстві одного ланцюга.

До найвідоміших ресторанних мереж відносяться: "Швидко", "Мак Смак", "Домашня кухня", "Пузата Хата", "Здоровенькі були", "Якиторія", "Суші Хата", "Челентано", "Млинці", "Два гуся", "Картопляна хата", «McDonalds».

Для широкого розвитку вітчизняних франчайзингових систем і підтримки стабільного рівня якості необхідно створити мережу заготівельних підприємств або укріпити зв'язки з вітчизняними господарствами і комбінатами харчування.

Незалежні ресторани характеризуються організаційно-господарською самостійністю. Вони самі обирають стратегію і практику поведінки на ринку, мають високий рівень ресторанного сервісу. На відміну від мережевих ресторанів, незалежні підприємства мають всі можливості, щоб бути несхожими один на одного.

Головною перевагою незалежних ресторанів є їх унікальність і концептуальність, саме вони створюють неповторний імідж закладу в очах споживачів, які віддають перевагу персональному обслуговуванню, зацікавлених в специфічних характеристиках місцерозташування, сервісу, інтер'єру і управління підприємством. Неповторні риси, імідж, оригінальне меню є основними перевагами незалежних ресторанів.

Останніми роками в ресторанному бізнесі починає формуватися новий напрям – створення демократичних ресторанів. Основні споживачі таких ресторанів – люди середнього класу. Демократичні ресторани також можуть бути об'єднані в мережі.

Кожен ресторатор, створюючи свою справу, має свої ідеї, технології, які допомагають йому вирішити ключові проблеми відкриття нового підприємства.

Інформація стосовно етапів відкриття нового закладу ресторанного господарства приведена на рис. 1.6.

У забезпеченні населення харчуванням за місцем проживання, роботи, навчання велике значення має розвиток мережі ресторанного господарства і раціональне її розміщення.



Рисунок 1.6. Етапи відкриття нового закладу ресторанного господарства

1.1.3. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства

Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства здійснюється з урахуванням двох факторів (табл. 1.1):

1) чисельності населення міста – норматив на тисячу осіб населення на перші 5–10 років (перша черга розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства) встановлений у межах 25–61 місце, на другу чергу (наступні 10 років) – 34–75 місць;

2) адміністративного значення міста (враховується за допомогою застосування коефіцієнта диференціації).

Таблиця 1.1.

Нормативи забезпеченості місцями в загальнодоступній мережі ресторанного господарства залежно від **чисельності населення міст** (місць на 1000 осіб населення)*

Контингент населення	Норматив	
	друга черга	перша черга
Населення міст з чисельністю:		
до 50,0 тис. осіб	34	25
від 50,1 до 100,0 тис. осіб	39	35
від 100,1 до 250,0 тис. осіб	45	40
від 250,1 до 500,0 тис. осіб	52	46
від 500,1 до 1000,0 тис. осіб	60	53
понад 1000,0 тис. осіб	75	61
Населення сільських населених пунктів	15 (20)	12

** Коефіцієнти диференціації та нормативи забезпеченості місцями в загальнодоступних закладах ресторанного господарства залежно від **адміністративних функцій** наведено у Наказі Міністерства економіки України від 12 жовтня 2009 року N 1111 «Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства».

У містах-курортах та містах – центрах туризму потреба в мережі підприємств ресторанного господарства визначається виходячи із запланованої кількості відпочиваючих і приїжджих (табл. 1.2).

Таблиця 1.2.

Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства загальнокурортного обслуговування при проектуванні курортних зон (**місць на 1000 відпочиваючих та тих, що лікуються**)

Курорти та зони відпочинку	Норматив
Кліматичні курорти та зони відпочинку	120
Бальнеологічні курорти	90

У місті підприємства ресторанного господарства розміщують рівномірно у межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту і спрямованості пішохідних потоків.

Організація харчування певних контингентів споживачів, за місцем роботи чи навчання здійснюється з урахуванням чисельності працюючих і тих, хто навчається (табл. 1.3).

Таблиця 1.3.

Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства, які обслуговують певні контингенти споживачів, за місцем роботи чи навчання (місць на 1000 осіб явочної чисельності)

Контингент населення	Чисельність, осіб	Норматив на 1000 осіб розрахункової явочної чисельності, місць	Тип (різновид) закладу ресторанного господарства	Місце роботи/ навчання, вид роботи
1	2	3	4	5
Розосереджений контингент працівників	30 – 100	330	їдальні, пересувні буфети	прокладання газо- і нафтопроводів, будівництво шляхів, високовольтних ліній електропередачі, водних каналів
	більше 100	250	їдальні, буфети збірно-розбірні та контейнерного типу	заготівля, збереження й відновлення лісу
Працівники залізниці	до 150	250	буфет	на сортувальних та інших станціях, при окремих підприємствах (депо, дільницях, майстернях, складах, дистанціях доріг тощо)
	150 і більше		їдальня	
Працівники установ, організацій	50 – 250	200	буфет	в органах управління, установах, конструкторських і проектних організаціях
	понад 250		їдальня або ресторан і буфет	
Працівники готелів, мотелів тощо	до 400 місць	10 % від кількості місць у готелі	буфет, їдальня	готелі загального типу, курортні, туристичні
	понад 400 місць			мотелі
Персонал магазинів		200	їдальня, буфет, ресторан залежно від чисельності контингенту	магазин
Екіпажі літаків		250	їдальня або ресторан	аеропорти

Продовження таблиці 1.3.

1	2	3	4	5
Працівники театрів		120	буфет	театри
Мешканці гуртожитків		60	кафе, їдальня, буфет	робочі та студентські гуртожитки
Учні шкіл	80	330	буфет площею 30 м ² з відпусканням гарячих страв	загальноосвітні навчальні заклади
	більше 80, але менше 320		їдальні-роздавальні	
	320 і більше		їдальні	
		500	їдальні	школи-інтернати
Учні професійно-технічних навчальних закладів		330	їдальня	професійно-технічні навчальні заклади
Студенти вищих навчальних закладів		200 (181) ¹	їдальні, кафе, буфети	вищі навчальні заклади
Працівники – споживачі дієтичного харчування		20 % загального розрахункового нормативу місць	їдальні дієтичні	підприємства за місцем роботи
Студенти – споживачі дієтичного харчування		10 % загального розрахункового нормативу місць	їдальні дієтичні	вищі навчальні заклади
Працівники клубних комплексів		126 (120) ²	буфет	клубний комплекс

¹ У дужках наведено допустимий мінімум місць

Кількість місць у підприємствах ресторанного господарства, які знаходяться у спортивних будівлях, готелях, мотелях, вокзалах, аеропортах, на пристанях, розраховується відповідно до норм СНП або відомчих норм технічного проектування. Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства при готелях наведено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4.

Нормативи забезпеченості місцями у закладах ресторанного господарства при готелях (місць на 1000 місць у готелі)

Категорія готелю	Норматив забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства	
	друга черга розвитку	перша черга розвитку
*	1110	960-1000
**	1160	960-1000
***	1195	1045
****	1260	1200
*****	1290	1225

Нормативи співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при готелях, мотелях, кемпінгах наведено в табл. 1.5.

Для організації харчування працівників готелю доцільно передбачати буфет та їдальню, кількість місць у яких складає 10 % від кількості місць у готелі.

Таблиця 1.5.

Нормативи мінімального співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при готелях, мотелях, кемпінгах (у % до місткості установи)

Категорія готелю	Тип закладу ресторанного господарства	Друга черга розвитку	Перша черга розвитку
*	кафе:їдальня:буфет:бар	50:50:10:1	50:50:10:1
**	ресторан:кафе:буфет:бар	60:40:15:1	60:25:10:1
***		75:30:5:9,5	75:15:5:9,5
****		90:10:5:21	90:10:5:21
*****	ресторан:кафе:бар	95:10:24	95:10:24

Створення мережі закладів ресторанного господарства згідно із затвердженими нормативами сприятиме найбільш повному задоволенню потреб споживачів у послугах ресторанного господарства.

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Назвіть функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
2. Назвіть основне призначення закладів ресторанного господарства.
3. Назвіть фактори, що впливають на успіх ресторатора.
4. Назвіть інструменти, які ресторатори використовують у конкурентній боротьбі.
5. Назвіть основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу.
6. Назвіть особливості створення рестораних ланцюгів.

7. Назвіть етапи відкриття нового закладу ресторанного господарства.
8. Поясніть методику розрахунку кількості місць у закладах ресторанного господарства.

Тестові завдання:

1. Основним призначенням ресторанного господарства є

- 1) надання послуг організації харчування людей за місцем роботи, навчання і інших не домашніх умовах;
- 2) виробництво кулінарної продукції та організація споживання;
- 3) надання послуг з обслуговування споживачів.

2. Функція виробництва

- 1) виступає як необхідна передумова для виконання функції організації споживання;
- 2) виступає як додаткова, необхідна в умовах товарно-грошових відносин;
- 3) підкреслює специфіку підприємств харчування, тобто існування товарного виробництва і дія закону вартості.

3. У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць кафе повинна становити

- 1) 17,9 %;
- 2) 23,1 %;
- 3) 24,8 %.

4. Для зосереджених контингентів робітників, зайнятих на виробництві з перервним звичайним процесом норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства становить

- 1) 250 місць;
- 2) 200 місць;
- 3) 330 місць.

5. Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при чотиризірковому готелі: в кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю складає

- 1) 60:40:15:1;
- 2) 50:50:10:1;
- 3) 90:10:5:21.

1.2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства

1.2.1. Законодавча організація підприємств ресторанного господарства

Відповідно до діючих законів (Закон України «Про власність» від 7.02.91 р., Господарський кодекс України від 16 січня 2003 року N 436-IV, Закон України «Про господарські товариства» від 19.11.91 р. та ін.) в Україні можуть створюватися і діяти підприємства різних видів.

Види підприємств

Індивідуальне підприємство	це підприємство, яке засновано на особистій власності фізичної особи та винятково її праці
Сімейне підприємство	це підприємство, яке засновано на власності та праці громадян України, які є членами однієї сім'ї та проживають разом
Приватне підприємство	це підприємство, яке засновано на власності окремого громадянина України з правом наймання робочої сили
Колективне підприємство	це підприємство, яке засновано на власності трудового колективу підприємства, кооперативу, іншого статутного товариства
Державно-комунальне підприємство	це підприємство, яке засновано на власності адміністративно-територіальних одиниць
Державне підприємство	це підприємство, яке засновано на загальнодержавній власності
Спільне підприємство	це підприємство, яке засновано шляхом об'єднання майна різних власників (змішана форма власності).
Підприємство з іноземними інвестиціями	це підприємство в статутному фонді якого іноземні інвестиції становлять не менш як десять відсотків.
Іноземне підприємство	це підприємство в статутному фонді якого іноземні інвестиції становлять сто відсотків.

Підприємства підрозділяють на малі, середні або великі (залежно від кількості працюючих та обсягу валового доходу від реалізації продукції за рік).

Великими вважаються підприємства, у яких середньооблікова численність працюючих за звітний фінансовий рік перевищує тисячу осіб, а обсяг валового доходу від реалізації продукції (робіт, послуг) за рік перевищує суму,

еквівалентну п'яти мільйонам євро за середньорічним курсом Національного банку України щодо гривні.

Малими вважаються підприємства, у яких середньооблікова численність працюючих за звітний фінансовий рік не перевищує п'ятидесяти осіб, а обсяг валового доходу від реалізації продукції (робіт, послуг) за цей період не перевищує суми, еквівалентної п'ятистам тисячам євро за середньорічним курсом Національного банку України щодо гривні. Як правило, заклади ресторанного господарства відносяться до малих.

Усі інші підприємства визнаються середніми.

Для організації підприємства ресторанного господарства в Україні необхідно рішення власника або власників майна про організацію підприємства конкретного типу або спеціалізації та державна реєстрація підприємства. Для реєстрації підприємства у виконавчий комітет подається заява про рішення засновника (засновників) створити підприємство ресторанного господарства, Статут та інші документи, які визначено Радою Міністрів України.

Загальні принципи діяльності підприємств ресторанного господарства зводяться до наступного:

- діяльність підприємств планується самостійно і самостійно визначаються перспективи розвитку, із урахуванням результатів маркетингових досліджень та попиту на кулінарну продукцію і послуги;
- відносини підприємств ресторанного господарства з іншими підприємствами чи організаціями у всіх сферах діяльності, здійснюється на договірній основі;
- порядок використання прибутку, який є основним показником господарської діяльності підприємства, визначається власником підприємства або уповноваженим органом відповідно до Статуту підприємства;
- виробнича і соціальна діяльність, оплата праці на підприємстві здійснюється за рахунок зароблених трудовим колективом коштів;
- підприємства самостійно визначають фонд оплати праці без обмеження

його росту з боку державних органів;

- керівництво підприємством здійснюється відповідно до Статуту на основі суміщення прав власника та принципів самоврядування трудового колективу.

Підприємства ресторанного господарства будь-якої форми власності є, як правило, юридичними особами, мають самостійний баланс та розрахунковий рахунок в банку. У випадку коли підприємство має у своєму складі торгово-виробничі одиниці (філії), які не мають статусу юридичної особи та інших реквізитів, підприємством затверджується Положення про філії. Розпорядником прибутків та платником податків виступає вища первинна торговельна організація.

1.2.2. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства

Підприємства ресторанного господарства здійснюють свою діяльність відповідно до Правил роботи, які сформульовано на основі законодавчих актів, діючих в Україні, та закону „Про захист прав споживачів”.

У своїй діяльності підприємства ресторанного господарства керуються актами законодавства України, якими регулюється діяльність у сфері ресторанного господарства.

Заклади (підприємства) ресторанного господарства мають право здійснювати свою діяльність тільки після їх державної реєстрації. Роздрібна торгівля алкогольними напоями і тютюновими виробами в закладах (підприємствах) ресторанного господарства може здійснюватися суб'єктами господарської діяльності лише за наявності відповідних ліцензій.

Заклади (підприємства) ресторанного господарства поділяються за типами, а ресторани та бари – також на класи. Вибір типу закладу (підприємства) ресторанного господарства та класу ресторану або бару здійснюється суб'єктом господарської діяльності самостійно.

Заклади (підприємства) ресторанного господарства згідно з обраним

типом (класом) повинні мати необхідні складські, виробничі, торговельні, побутові, адміністративні та інженерні приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції. Вимоги, що пред'являються до груп приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби в установленому законодавством порядку.

На фасаді приміщення закладу (підприємства) ресторанного господарства має бути розміщена вивіска, на якій зазначаються тип та клас закладу, назва, найменування суб'єкта господарської діяльності та режим роботи.

Режим роботи закладу ресторанного господарства встановлюється суб'єктом господарювання самостійно. Іноді режим роботи закладу ресторанного господарства (у випадках, передбачених законодавством) встановлюється за погодженням з органами місцевого самоврядування. Для закладу ресторанного господарства, який обслуговує споживачів на підприємствах, в установах та організаціях, режим роботи встановлюється суб'єктом господарювання за домовленістю з їх адміністрацією.

Обов'язково повинен забезпечуватися належний санітарний стан виробничих, торговельних і складських приміщень. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства повинні використовуватися мийні і дезінфікувальні засоби, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України, згідно з інструкцією, затвердженою в установленому порядку.

Засоби вимірювальної техніки мають бути у справному стані, мати чіткий відбиток перевірного тавра, проходити перевірку в установленому законодавством порядку.

Працівники, які займаються виробництвом, зберіганням, а також продажем харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані мати професійну спеціальну освіту /підготовку/.

Працівники закладів ресторанного господарства обов'язково повинні проходити медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особових медичних книжках.

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, книгу відгуків та пропозицій, журнал реєстрації перевірок.

Правилами роботи загальнодоступних підприємств харчування перерви не передбачаються, але при тривалості роботи залу підприємства більше 10 годин допускається встановлювати перерву для прибирання торгових приміщень тривалістю не більше 1-ї години. У ресторанах, які реалізують експрес-обіди також допускається встановлення перерви для підготовки залу до обслуговування споживачів у вечірній час.

Вхід до закладів ресторанного господарства рекомендується припиняти за деякий час до закінчення роботи залу, що обумовлено процесом виробництва продукції та рівнем обслуговування споживачів (до ресторану за 30 хв., до ПШО – за 5 хв , до інших підприємств харчування – за 15 хв.).

Методи та форми обслуговування споживачів, методи подачі страв визначаються для кожного підприємства виходячи з мінімальних вимог до визначеного типу та класу підприємства.

На підприємствах ресторанного господарства передбачаються різні способи розрахунку за харчування: попередня оплата, оплата після добору страв, оплата після прийому їжі, саморозрахунок. Форми розрахунку визначаються в залежності від методу обслуговування, специфіки контингенту, що обслуговується, типу підприємства, його спеціалізації. На підприємствах, які обслуговують постійний контингент, може використовуватися розрахунок за індивідуальними або груповими абонементом.

На підприємствах харчування споживачам пропонуються різноманітні послуги, перелік та вартість послуг повинні зазначатися в преїскуранті.

Можливість ознайомитися з меню, преїскурантом та додатковими умовами обслуговування повинна бути надана як в залі підприємства ресторанного господарства, так і пока ним.

У залі підприємства ресторанного господарства споживач обов'язково інформується про вартість страв та виробів, ємності алкогольних напоїв, вартість всієї ємності або визначеної порції. В їдальнях, де обслуговують постійний контингент, крім вартості вказується вихід продукції, а в дієтичних їдальнях – номер дієти та калорійність.

Підприємства ресторанного господарства незалежно від форми власності повинні надавати споживачам прилади для перевірки ваги реалізованої кулінарної продукції, документи на право виробництва та реалізації зазначеної продукції, сертифікат якості на сировину та послуги.

1.2.3. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства

I. Послуги харчування	–послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу: ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня тощо.
II. Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів	– виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням; –виготовлення страв із сировини замовника; –послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів удома;
III. Послуги з реалізації продукції	–реалізацію кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства; –випуск обідів додому; –комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу; –реалізація кулінарної продукції і кондитерських виробів через розносну та дрібно-роздрібну мережу.

IV. Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів	–організацію обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів;
	–організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів тощо;
	–послуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;
	–доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні;
	–доставку кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення і обслуговування споживачів на пасажирському транспорті;
	–доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома;
	–доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування в номерах готелю;
	–бронювання місць у залі закладу ресторанного господарства;
V. Послуги з організації дозвілля	–продаж талонів та абонементів на обслуговування скомплектованими раціонами.
	–організацію музичного обслуговування;
	–організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм;
VI. Інформаційно-консультативні послуги	–забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо.
	–консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції, кондитерських виробів та сервірування столу;
	–консультації дієтичної сестри з питань використання дієтичної продукції при різних захворюваннях (у дієтичних їдальнях);
VII. Інші послуги	–організацію навчання кулінарній майстерності.
	–прокат столової білизни, посуду, наборів, інвентарю;
	–продаж фірмових значків, квітів, сувенірів;
	–надання парфумерії, засобів для чищення взуття;
	–дрібний ремонт та чищення одягу;

	–пакування страв та виробів після обслуговування споживачів або куплених на підприємстві;
	–надання споживачам телефонного та факсимільного зв'язку;
	–гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача; виклик таксі на замовлення;
	–паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці.



Рисунок 1.7. Вимоги, які висуваються до послуг ЗРГ

Персонал закладів ресторанного господарства (виробничий та обслуговуючий) повинен мати спеціальну підготовку щодо дотримання санітарних вимог і правил особистої гігієни на виробництві, при зберіганні, реалізації та організації споживання кулінарної продукції.

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Перелічіть загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Що є основним показником господарської діяльності закладу ресторанного господарства?
3. Охарактеризуйте загальні терміни та визначення понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню.
4. Перелічіть послуги закладів ресторанного господарства
5. Охарактеризуйте кожен з груп послуг.
6. Назвіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
7. Дайте характеристику кожній з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.

Тестові завдання:

1. Індивідуальне підприємство

- 1) засновано на особистій власності фізичної особи та винятково її праці;
- 2) засновано на особистій власності фізичної особи, з правом найму робочої сили;
- 3) засновано на особистій власності фізичної особи, без права найму робочої сили.

2. Підприємства ресторанного господарства будь-якої форми власності є

- 1) юридичними особами;
- 2) фізичними особами;
- 3) торгово-виробничими одиницями.

3. До послуг з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства відносяться

- 1) виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
- 2) виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу;
- 3) комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування.

4. До послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів відносяться

- 1) реалізація кулінарних та кондитерських виробів за межами закладу ресторанного господарства;
- 2) доставка кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в банкетному виконанні;

3) комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування.

5. Вимога ергономічності послуг передбачає

1) відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним можливостям споживання;

2) гармонійність архітектурно-планувального і колористичного вирішення приміщень, зовнішнього вигляду обслуговуючого персоналу, сервірування столу, оформлення і подавання страв;

3) повне, достовірне та своєчасне інформування споживача про надавані послуги, зокрема по харчовій та енергетичній цінності кулінарної продукції, що дозволяє йому, з урахуванням віку та стану здоров'я, правильно підібрати меню.

1.3. Характеристика закладів ресторанного господарства

1.3.1. Класифікація закладів ресторанного господарства

Класифікація закладів ресторанного господарства (згідно стандарту України ДСТУ 4281 : 2004) базується на комплексі вимог до асортименту продукції, рівня обслуговування і послуг, які надаються.

Заклади ресторанного господарства класифікують за різними ознаками.

(рис. 1.8-1.17)

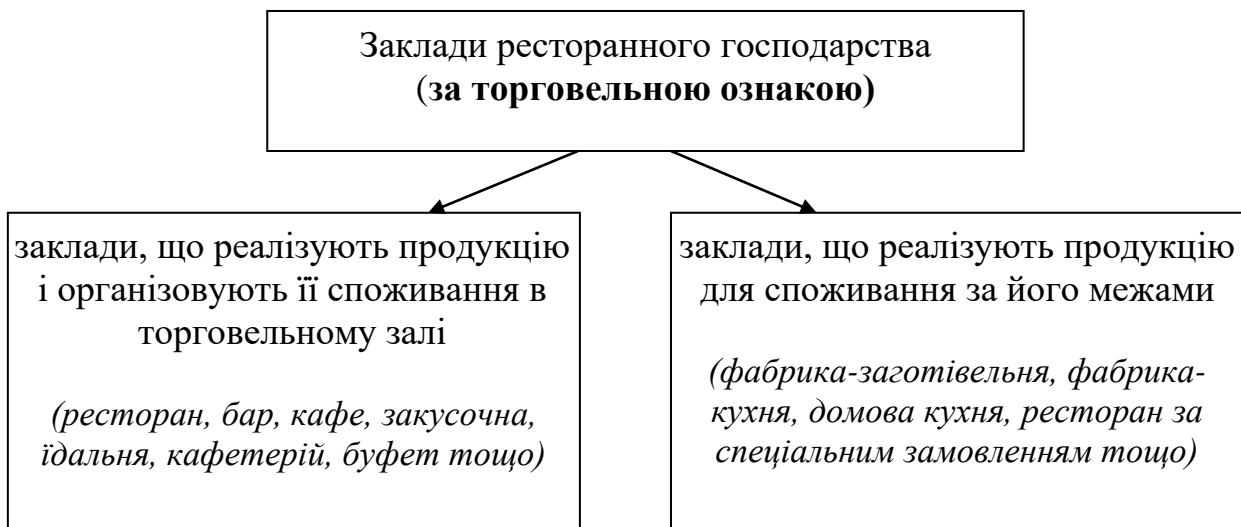


Рисунок 1.8. Класифікація ЗРГ за торговельною ознакою

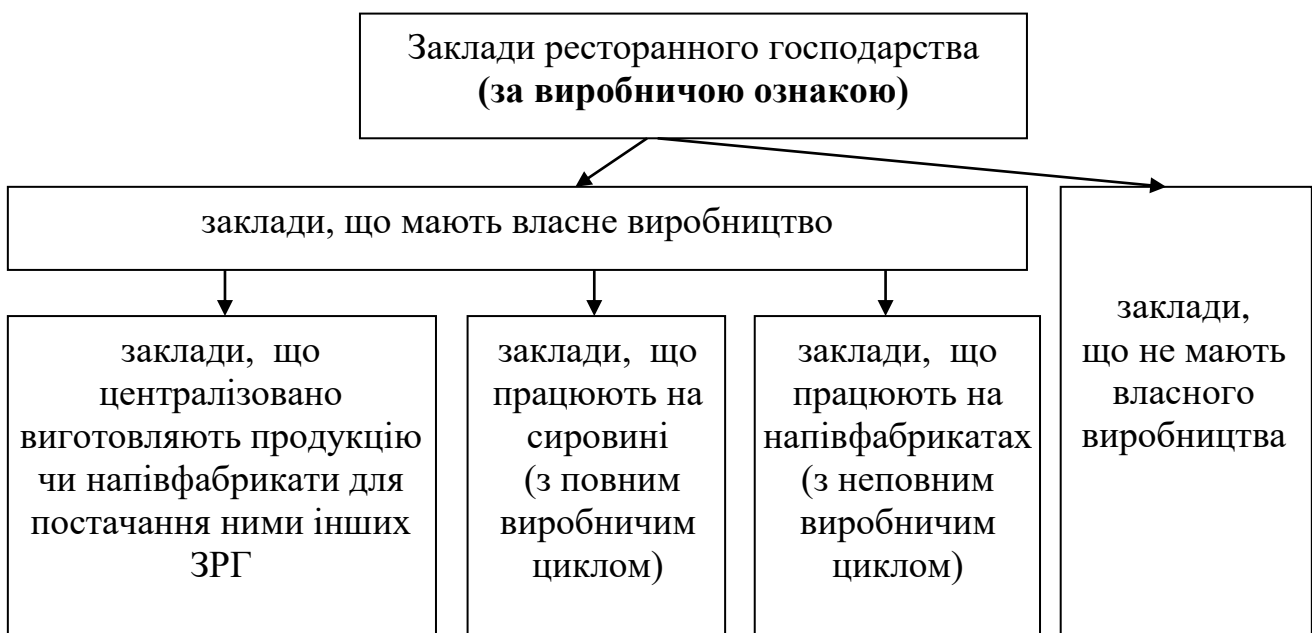


Рисунок 1.9. Класифікація ЗРГ за торговельною ознакою



Рисунок 1.10. Класифікація ЗРГ за видами економічної діяльності

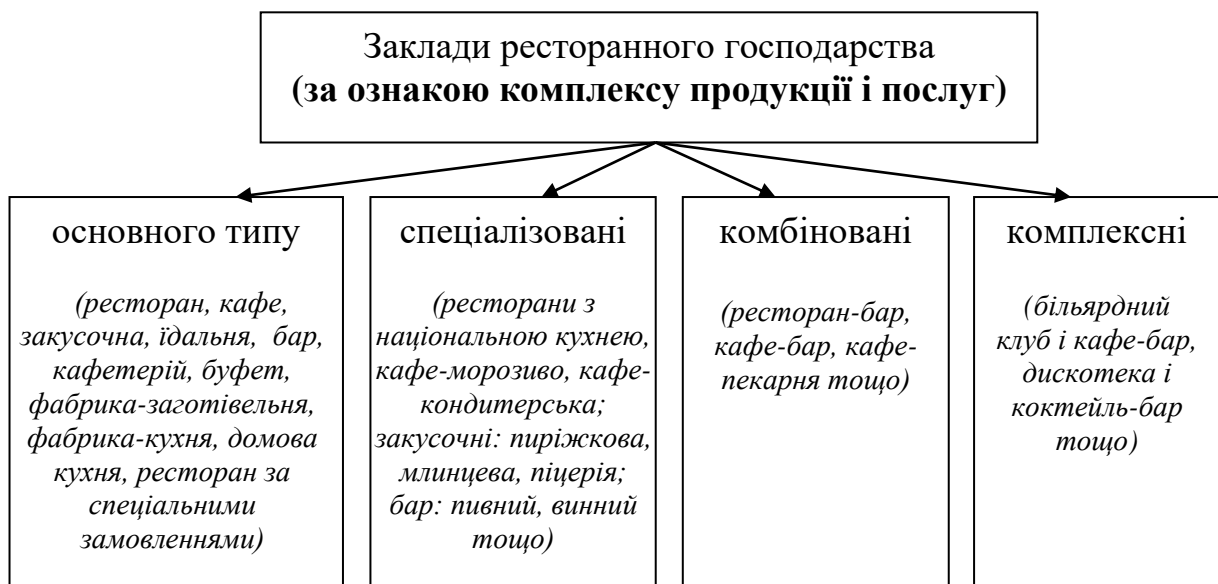


Рисунок 1.11. Класифікація ЗРГ за ознакою комплексу продукції і послуг

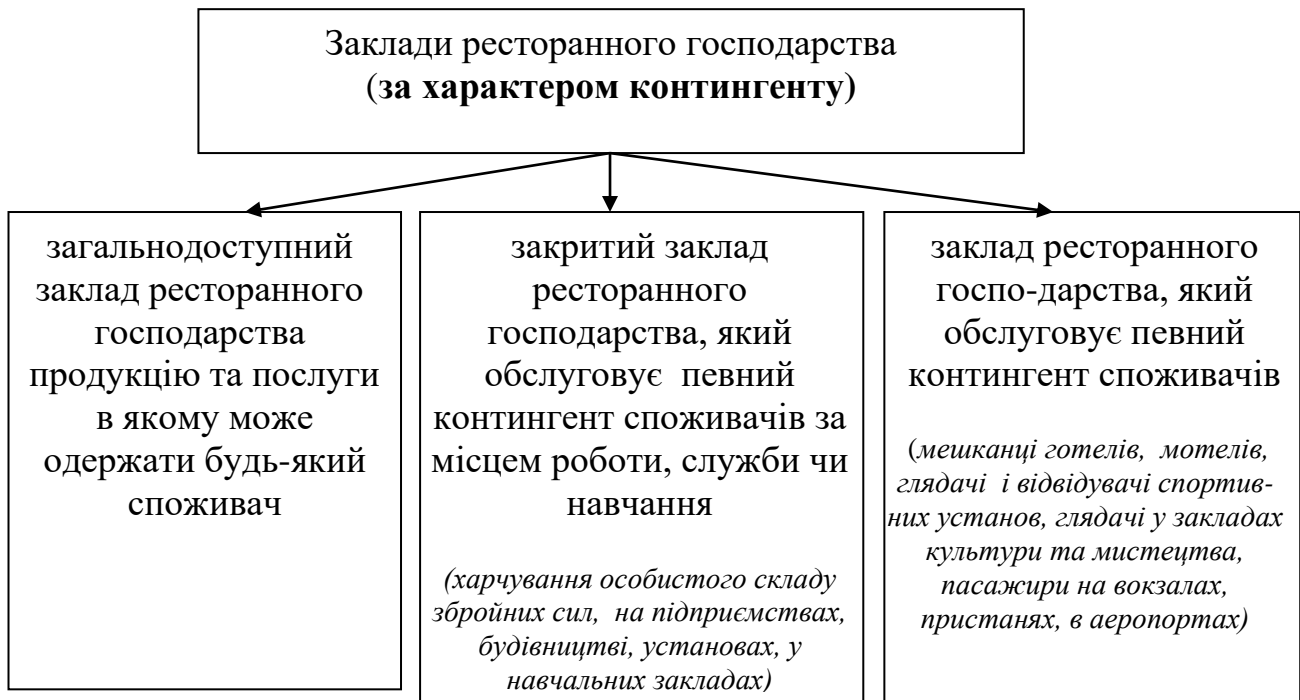


Рисунок 1.12. Класифікація ЗРГ за характером контингенту

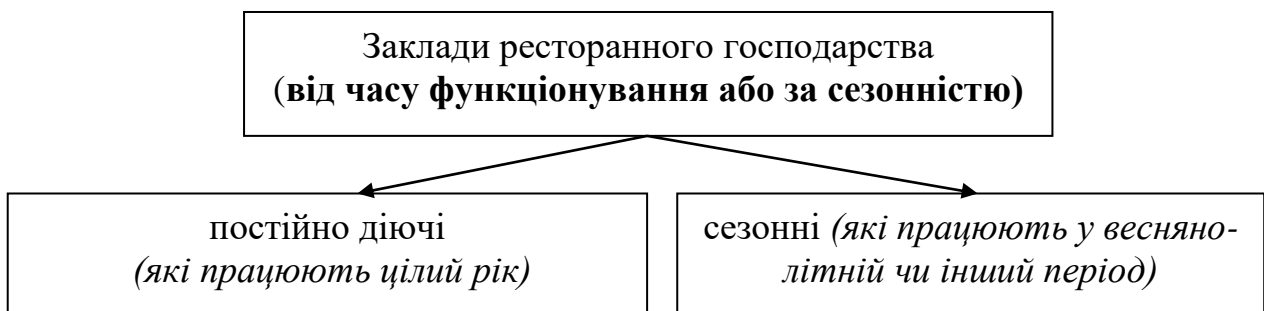


Рисунок 1.13. Класифікація ЗРГ залежно від часу функціонування або за сезонністю

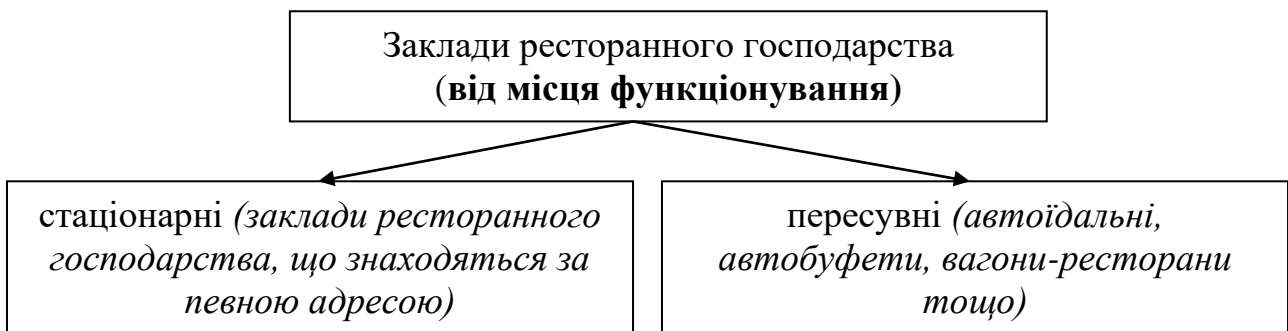


Рисунок 1.14. Класифікація ЗРГ залежно від місця функціонування

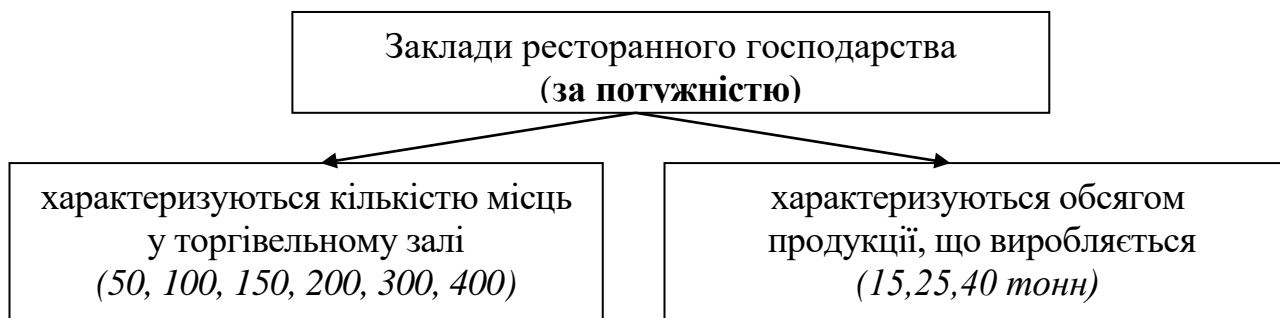


Рисунок 1.15. Класифікація ЗРГ за потужністю

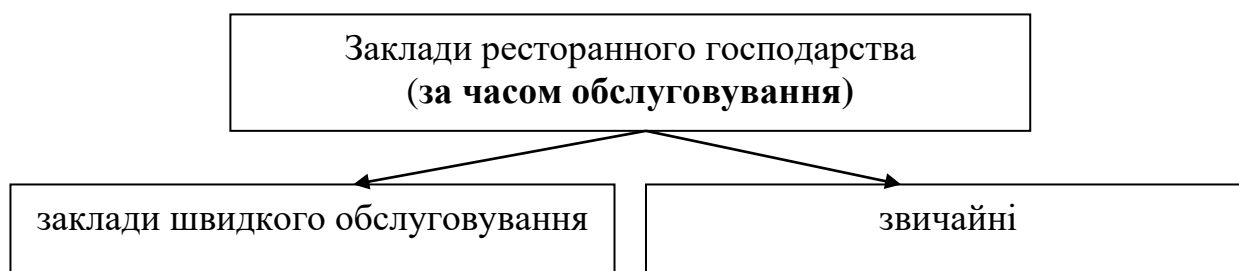


Рисунок 1.16. Класифікація ЗРГ за часом обслуговування

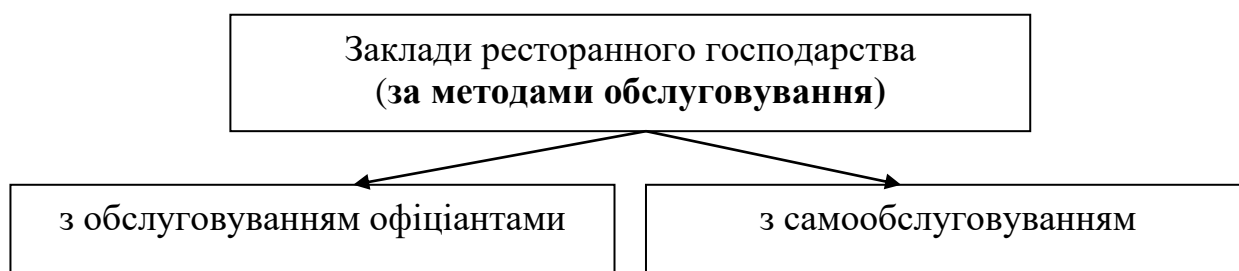


Рисунок 1.17. Класифікація ЗРГ за методами обслуговування

1.3.2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства

Тип закладу ресторанного господарства визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності: асортиментом продукції, рівнем обслуговування, номенклатурою надаваних послуг, рівнем матеріально-технічної бази та ін. Визначення типу закладу ресторанного господарства регламентується ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.

Основні терміни

Ресторан	це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.
Повносервісний ресторан	це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва.
Спеціалізований ресторан	це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами, що спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції – рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

Різновиди ресторану

Ресторан-бар	це різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.
Ресторан за спеціальним замовленням (catering)	це заклад ресторанного господарства, призначений для готування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями.
Ресторан-їдальня (commissary restaurants)	це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях.
Вагон-ресторан	це різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту.
Ресторан тейк-аут	це різновид ресторану, у якому в ролі основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.
Ресторан кері-аут	це різновид ресторану, у якому передбачається доставка їжі в інші місця.

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг ресторани поділяють на три класи: **люкс, вищий та перший.**

Ресторани класів люкс і вищий розміщуються в громадських, адміністративних, видовищних комплексах, при готельних комплексах, на курортах, у великих аеровокзалах, в місцях історичних і архітектурних

пам'яток. Питома вага замовних і фірмових страв у ресторанах класу люкс має бути 100 відсотків, в ресторанах вищого класу не менше 70%.

Ресторани організують обслуговування урочистих і офіційних прийомів, конференцій, з'їздів, проводять вечори відпочинку з музичними та естрадними програмами, тематичні вечори.

Ресторани першого класу розташовуються найчастіше на магістралях, в зонах відпочинку, в комплексах торгових центрів. У меню ресторанів 1 класу має бути не менше 50 відсотків фірмових і замовних страв. У денний час можлива реалізація експрес обідів, яких повинно бути не менше 2-х варіантів. Крім страв, закусок, виробів в ресторанах реалізуються різні міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої. При таких підприємствах організуються також кондитерські цехи, які випускають широкий асортимент виробів і забезпечують ними головне підприємство та його філії. Разом з меню споживачам необхідно пропонувати преїскурант і карту вин.

До окремої групи належать ресторани, які спеціалізуються на приготуванні національних страв і страв з певних видів продуктів. У ресторанах обслуговуючий персонал для роботи повинен забезпечуватися спеціальним одягом і взуттям. Обслуговування офіціантами здійснюється під наглядом адміністратора залу або метрдотеля. Для ресторанів, які обслуговують іноземців, обслуговуючий персонал повинен володіти міжнародною іноземною мовою в обсязі, необхідному для спілкування.

Ресторани за своїм призначенням повинні забезпечувати високий рівень комфорту шляхом оснащення торгових приміщень і приміщень для споживачів зручними меблями, створювати сприятливого для відпочинку мікроклімату. Споживачам в ресторанах пропонується широкий перелік послуг.

Зали ресторанів обладнуються спеціальними комфортними меблями, столами 2-х, 4-х місцевими (круглої, квадратної або прямокутної форми). Обслуговування здійснюється на скатертинах або індивідуальних серветках (в залежності від класу підприємства).

Класифікація ресторанів за різними ознаками наведена на рис. 1.18.



Рисунок 1.18. Класифікація ресторанів

За контингентом, що обслуговується ресторани поділяють на **загальнодоступні** (продукцію та послуги може одержати будь-який споживач) та **закриті** (продукцію та послуги може одержати певний контингент: викладачі вищих навчальних закладів, службовці установ та промислових підприємств тощо).

За часом обслуговування ресторани класифікують на звичайні та ресторани з швидким обслуговуванням. За методами обслуговування ресторани бувають з обслуговуванням офіціантами і самообслуговуванням.

Ресторан може бути **повносервісним** (з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва) або **спеціалізованим** (спеціалізується на певному асортименті

кулінарної продукції).

Основні терміни

Кафе	це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.
-------------	--

Різновиди кафе

Кав'ярня	це різновид кафе, у якому реалізують широкий асортимент кави із супутніми товарами.
Кафе-бар	це різновид кафе, особливістю якого є наявність барної стійки в торговельному залі кафе або торговельному залі бару, суміжного з торговельним залом кафе.
Кафе-пекарня	це різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж булочних і борошняних кондитерських виробів на місці.
Чайний салон	це різновид кафе у якому пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби.
Таверна	це різновид кафе, відмінною ознакою, якої є наявність страв національної кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв, що продаються на розлив.
Кафетерій	це заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.

Залежно від контингенту споживачів, в кафе обслуговування здійснюється офіціантами або використовується метод самообслуговування.

У кафе з концертно-естрадними програмами зі споживачів можуть потребувати додаткової оплати в розмірі, що покриває витрати підприємства на організацію цього заходу. Музичне обслуговування організовується з використанням стереофонічної радіоапаратури, допускається виступ оркестру або ансамблю.

Залежно від використовуваного методу обслуговування споживачів,

оплата за продукцію і послуги в кафе здійснюється за готівковий розрахунок за запропонованим офіціантом рахунку або за картками, за розрахунковими касовими чеками при самообслуговуванні через лінію роздачі.

Класифікація кафе представлена на рис. 1.19.



Рисунок 1.19. Класифікація кафе

Зали кафе обладнуються 2-х, 4-х місцевими столами (круглої, овальної, квадратної або прямокутної форми). До них підбираються відповідної форми стільці, крісла. Столи накриваються скатерттинами, або обслуговування здійснюється на індивідуальних серветках або за столами з гігієнічним покриттям.

Як і ресторан, кафе призначене не тільки для організації харчування

населення, а й для організації їхнього дозвілля, тобто об'єднується організація прийому їжі і відпочинок.

Кафе розміщують на центральних вулицях міста, при готельних комплексах, на вокзалах, в зонах відпочинку і т.п.

Кафе може бути *повносервісним* або *спеціалізованим*. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне, кафе-піца, кафе-варенична, кафе-пельменна, кафе дитяче, кафе молодіжне і т.п.

Основні терміни

Бар	це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.
Закусочна, шинок	це заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Різновиди бару

Нічний клуб	це різновид бару або ресторану, який працює виключно у нічні години, з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.
Пивний зал	це різновид бару або ресторану, де продають і організовують споживання широкого асортименту пива з супутньою продукцією.
Пивні-садки (brasseries, beer gardens)	це різновид бару, що продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.
Пивна (pub)	це різновид бару, що продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.
Пивоварний бар (brew pub)	це різновид бару, в якому варять, продають і організовують споживання пива на місці.
Бар-закусочна (snack bar)	це різновид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів).

Бари класу люкс відрізняються дуже високим рівнем комфорту. Будуються тільки за індивідуальними проектами. Меблі, освітлювальна апаратура виконуються за спеціальними замовленнями. Посуд і столова білизна

також має спеціальне оформлення, виконане на замовлення підприємства (символіка цього підприємства, монограма або щось інше).

Обслуговування споживачів в барах здійснюється барменом за стійкою і офіціантами за столиками, або тільки барменом, що визначається класом підприємства.

На кожне місце в барах за барною стійкою передбачається не менше 0,8 м (клас люкс і вищий) і 0,6 м (клас перший). Кількість місць за барною стійкою має становити близько 50% від числа місць за столами для класу люкс, не менше 25% для барів вищого класу і 20% – першого класу.

Особливістю більшості барів є те, що майже весь процес приготування продукції здійснюється в присутності споживача барменом за барною стійкою. Особлива увага приділяється оформленню інтер'єру, організації природного і штучного освітлення, музичній програмі. Для споживачів в барах встановлюються телевізори, передбачається місце для танців.

Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо (рис. 1.19).

Режим роботи бару залежить від його спеціалізації. Бари можуть бути денними і нічними. Молочний і вітамінні, пивні і гриль – це денні бари. Винні, коктейль-бари або коктейль-холи – це, як правило, нічні підприємства. Бари можуть організовуватися як самостійні підприємства (бути юридичними особами) або в комплексі з іншими типами підприємств ресторанного господарства (ресторанами, кафе, їдальнями, ін.).

Основні терміни

Їдальня	це заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.
Буфет	це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні або у приміщеннях залізничного, авто-, аеровокзалів тощо, де їжу споживають стоячи чи продають на винос.

Різновидом їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування є дієтична їдальня. Класифікація їдалень та буфетів представлена на рис. 1.20.



Рисунок 1.20. Класифікація їдалень, буфетів

Основні терміни

Фабрика-заготівельня	це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.
Фабрика-кухня	це заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової їжі для споживання у різних місцях: у авіакомпаніях, у пунктах „їжа на колесах”, буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо.
Домова кухня	це заклад ресторанного господарства, призначений для виготовлення кулінарної продукції та продажу її домашнім господарствам.

1.3.3. Вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства

До закладів ресторанного господарства висувається ряд вимог, які поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу і класу.

До загальних вимог відносять наступні:

- у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя і здоров'я споживачів та збереження їхніх речей, виконання санітарних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТів, ТУ, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;

- у закладах ресторанного господарства повинні передбачатися умови для пересування інвалідів на колясках;

- заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні, відповідно до свого типу, виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування для приготування та продажу їжі, що відповідають екологічним та санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки та протипожежним вимогам;

- склад і площі приміщень закладів повинні відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторанного господарства;

- архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;

- у закладах ресторанного господарства повинні забезпечуватися гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення (відповідно до типу і класу);

- заклади ресторанного господарства мають бути забезпечені необхідною кількістю столового посуду, наборів та столової білизни (відповідно до типу і класу);

-кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва і обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;

- обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;

- на фасаді приміщення повинна бути розміщена інформація про тип і клас закладу, режим його роботи.

Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства визначені у таких основних характеристиках:

- місцезнаходження закладу і стану прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранта і карти вин;
- кваліфікація персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Які існують основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства?
2. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
3. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
4. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
5. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
6. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування.

7. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства в залежності від місця функціонування.
8. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за потужністю.
9. Надати класифікацію закладів ресторанного господарства за характером контингенту.
10. За якими ознаками заклади ресторанного господарства підрозділяються на типи?
11. Дайте характеристику основних типів закладів ресторанного господарства (ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, закусна, бар, кафетерій, їдальня, буфет, пивна зала, нічний клуб та ін.).
12. Дайте характеристику заготівельних підприємств (фабрики-заготівельної, фабрики кухні, домашньої кухні, ресторану за спеціальним замовленням (catering)).
13. Які типи закладів ресторанного господарства можна вважати прогресивними у сучасних економічних умовах?
14. Які заклади ресторанного господарства підрозділяються на класи?
15. Перелічіть вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
16. Дайте характеристику загальних вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
17. Дайте характеристику відмінних для закладів певного типу і класу вимог.

Тестові завдання:

1. Закритий заклад ресторанного господарства – це заклад

- 1) продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання;
- 2) що обслуговує визначений контингент споживачів;
- 3) що обслуговує визначений контингент на банкетах та спеціальних заходах.

2. Буфет – це заклад ресторанного господарства

- 1) із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос;
- 2) який реалізує кулінарні та кондитерські вироби, напівфабрикати, деякі продовольчі та супутні товари;
- 3) ознаками якого є наявність барної стійки та широкий асортимент алкогольних, безалкогольних, змішаних напоїв, десертів, кондитерських виробів.

3. До закладів ресторанного господарства без виробництва відносять

- 1) роздавальні, буфети, магазини кулінарних виробів, купе-буфети;
- 2) кафе, буфети, роздавальні;
- 3) вагони-ресторани, буфети, купе-буфети, магазини кулінарних виробів.

4. Тип закладу визначається

- 1) за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать асортимент продукції, рівень обслуговування, кількість місць, номенклатура надаваних послуг, рівень матеріально-технічної бази;
- 2) за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать асортимент продукції, час обслуговування, номенклатура надаваних послуг, рівень матеріально-технічної бази;
- 3) за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності закладу ресторанного господарства, до яких належать асортимент продукції, рівень обслуговування, номенклатура надаваних послуг, рівень матеріально-технічної бази.

5. Брессері - це різновид бару

- 1) що продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв;
- 2) відмінною ознакою якого є варіння, продаж і організація споживання пива на місці;
- 3) що продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.

1.4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

1.4.1. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

Діяльність закладів ресторанного господарства складається з прийому сировини, її зберігання, механічної обробки й виготовлення напівфабрикатів, теплової обробки продуктів, оформлення страв, подавання їх споживачам та розрахунку із споживачами. Для виконання усіх цих функцій на підприємстві повинні бути передбачені окремі підрозділи.

Склад підрозділів, їхній взаємозв'язок у процесі випуску продукції та обслуговування споживачів, кількість, співвідношення за чисельністю працівників, займані площі та територіальне розташування утворюють структуру підприємства ресторанного господарства, а склад усіх приміщень підприємства з вказівкою зв'язку між ними – виробничо-торговельну структуру підприємств ресторанного господарства.

Основні терміни

Виробничо-торговельна структура підприємств ресторанного господарства	це склад підрозділів, їхній взаємозв'язок у процесі випуску продукції та обслуговування споживачів, кількість, співвідношення за чисельністю працівників, займані площі та територіальне розташування утворюють структуру підприємства ресторанного господарства, а склад усіх приміщень підприємства з вказівкою зв'язку між ними.
--	---

Виробничо-торговельна структура підприємства визначається ще на першому етапі проектування. На виробничо-торговельну структуру підприємства ресторанного господарства впливає багато факторів: функції, які виконує підприємство; об'єм виробництва; асортимент продукції та послуг; рівень та форми спеціалізації й ін. Відповідно до функцій, які виконують підприємства ресторанного господарства повинен бути забезпечений взаємозв'язок між групами приміщень підприємства.

Виробничо-торговельна та просторова структура підприємства залежить від характеру виробничої та торгівельної діяльності.

Виробнича діяльність підприємства включає: прийом і збереження сировини; механічну обробку і виготовлення напівфабрикатів, доробку напівфабрикатів; теплову обробку продуктів і оформлення страв. Для реалізації означеної цілі необхідні складські і виробничі приміщення з відповідними допоміжними службами (приміщення комірника, розвантажувально-завантажувальна площадка; мийні тари і напівфабрикатної тари, кухонного посуду й інвентарю, ін.).

Торговельна діяльність підприємств спрямована безпосередньо на обслуговування споживачів, створення для них максимуму зручностей на підприємстві. Для цього необхідні зал для споживачів, гардероб, санвузли, вестибуль, мийна столового посуду, роздача, буфет та ін.

Отже, повноцінне функціонування підприємств ресторанного господарства забезпечують **6 груп приміщень:**

- I. Група складських приміщень**
- II. Група виробничих приміщень**
- III. Група приміщень для споживачів**
- IV. Група адміністративних приміщень**
- V. Група побутових приміщень**
- VI. Група технічних приміщень**

Діяльність заготовочних підприємств ресторанного господарства спрямована в основному на виконання функцій виробництва продукції, а їх виробнича структура включає різні цехи по виготовленню напівфабрикатів, кулінарних і борошняних кондитерських виробів. Продукція цехів накопичується в експедиції, а з відти доставляється на підприємства - доготовочні. Заготівельні підприємства не здійснюють функції реалізації страв та організації їх споживання і, звідси, не мають торгівельних приміщень.

Доготовочні підприємства ресторанного господарства виконують усі три функції та у зв'язку з цим мають виробничо-торгівельну структуру, що включає

як виробничі цехи, так і підрозділи та служби, необхідні для реалізації їжі та організації їх споживання. Функція виробництва на таких підприємствах полягає у доопрацюванні напівфабрикатів, які поступають від заготівельних підприємств, та виготовленні різних груп страв, тому виробнича структура включає частіше за все доготовочний, гарячий і холодний цехи.

До складу загальної структури як заготовочних, так і доготовочних підприємств входять також складські, адміністративно-побутові та технічні приміщення.

I. Група складських приміщень

(для короткочасного зберігання сировини і продуктів в охолоджувальних камерах і не охолоджувальних складах з відповідними режимами зберігання)

ЗРГ з повним виробничим циклом (працює на сировині)	ЗРГ з неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)
<i>Приміщення, що охолоджуються</i>	
1. Камера для зберігання м'яса (м'ясо, птиця)	1. Камера для зберігання м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів
2. Камера для зберігання риби	
3. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів	2. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів
4. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв	3. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв
5. Камера для короткочасного зберігання харчових відходів	4. Камера для короткочасного зберігання харчових відходів
<i>Приміщення без спеціального охолодження</i>	
1. Комора сухих продуктів	1. Комора сухих продуктів
2. Комора овочів	2. Комора вино-горілчаних виробів
3. Комора вино-горілчаних виробів	3. Комора і мийна тари
4. Приміщення комірника	4. Приміщення комірника
5. Завантажувальна	5. Завантажувальна

II. Група виробничих приміщень

(для переробки продуктів, сировини (напівфабрикатів) і випуску готової продукції)

ЗРГ з повним виробничим циклом (працює на сировині)		ЗРГ з неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)	
Заготівельні виробничі приміщення (цеха)			
1. Овочевий цех		1. Доготовочний цех	
2. М'ясний цех	М'ясо-рибний		
3. Рибний цех	цех		
4. Птахогольовий цех			
5. Цех обробки зелені			
Доготовочні виробничі приміщення (цеха)			
1. Холодний цех			
2. Гарячий цех			
Спеціалізовані виробничі приміщення (цеха)			
1. Кулінарний цех			
2. Кондитерський цех			
3. Борошняний цех			
Допоміжні виробничі приміщення			
1. Приміщення для нарізання хліба			
2. Буфет			
3. Мийна столового посуду			
4. Мийна кухонного посуду			
5. Приміщення зав. виробництвом (комора добового запасу)			
6. Сервізна			

III. Група приміщень для споживачів

(торгова група для реалізації готової продукції й організації її споживання)

ЗРГ з повним виробничим циклом (працює на сировині)		ЗРГ з неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)	
Вестибюль (гардероб, умивальні і сан.вузли)			
Зали (в т.ч. банкетний, зал бару і т.д.)			
Аванзал			

IV. Група адміністративних приміщень

ЗРГ з повним виробничим циклом (працює на сировині)		ЗРГ з неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)	
Кабінет директора			
Контора			
Головна каса			

V. Група побутових приміщень

(для створення нормальних умов праці і відпочинку працівників)

ЗРГ з повним виробничим циклом (працює на сировині)	ЗРГ з неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)
Гардероб для персоналу	
Умивальні і сан. вузли для персоналу	
Душові для персоналу	
Кімната для відпочинку персоналу	
Кімната для відпочинку офіціантів	
Кімната для музикантів	
Інвентарна	
Білизняна	

VI. Група технічних приміщень

ЗРГ з повним виробничим циклом (працює на сировині)	ЗРГ з неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)
Вентиляційна	
Тепловий вузол	
Електрощитова	
Кімната механіка	
Машинне відділення охолодженого блоку	

Вимоги до проектування груп приміщень:

- мають бути забезпечені найкоротші зв'язки між основними групами приміщень, без перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;
- структура будівлі має бути компактною,
- повинна передбачатися можливість перепланування приміщень у зв'язку зі зміною технології виробництва;
- компонування всіх груп приміщень повинні здійснюватися у відповідності з вимогами СніПів, санітарними і протипожежними правилами;
- виробничі та складські приміщення проектуються непрохідними;
- вхід до виробничих і побутових приміщень передбачається з боку

- господарського двору, а в торговельні приміщення – з вулиці;
- компонування торговельних приміщень здійснюється по ходу руху відвідувачів; передбачаються можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

1.4.2. Виробнича інфраструктура закладів 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 (рис. 1.21).

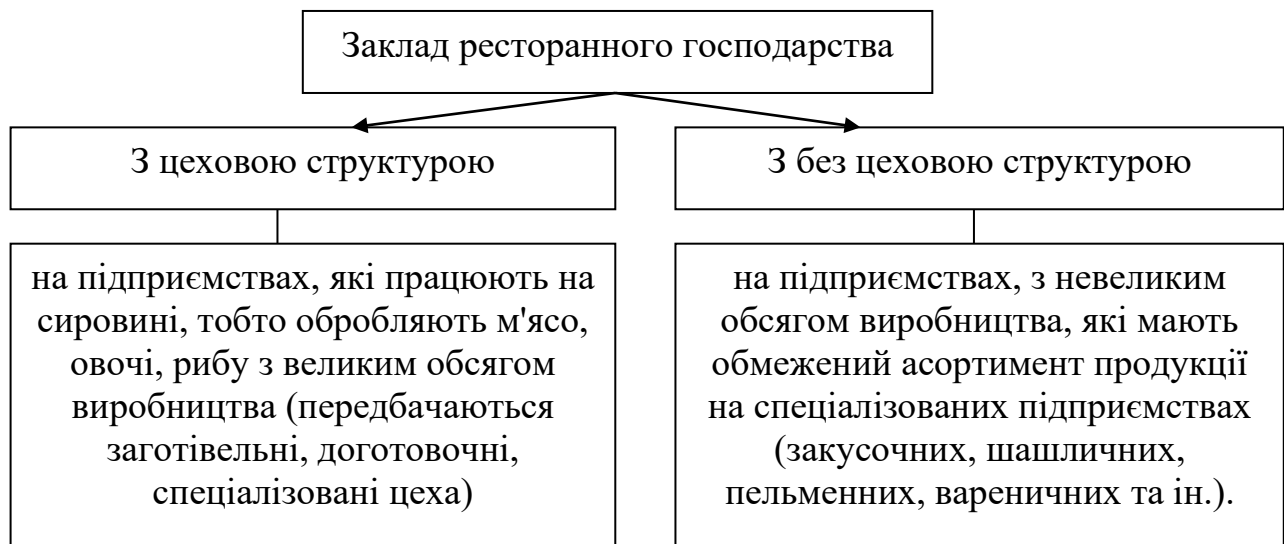


Рисунок 1.21. Характеристика підприємств з цеховою і без цеховою структурою

Підприємства ресторанного господарства повинні мати у своєму складі основне і допоміжне виробництво, обслуговуючі й торговельні підрозділи. У свою чергу основне і допоміжне виробництво поділяється на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця (рис.1.22).

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



Рисунок 1.22. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства

Виробнича структура є формою організації виробничого процесу. Вона відображає характер розподілу праці між окремими цехами та їхні зв'язки в процесі виробництва.

Первинною ланкою виробничої структури є робоче місце. Робоче місце – це зона, яка забезпечена необхідними технічними засобами для виконання визначеної операції трудовими діями виконавця або групи виконавців.

У закладах ресторанного господарства організують спеціалізовані й універсальні робочі місця (рис. 1.23).

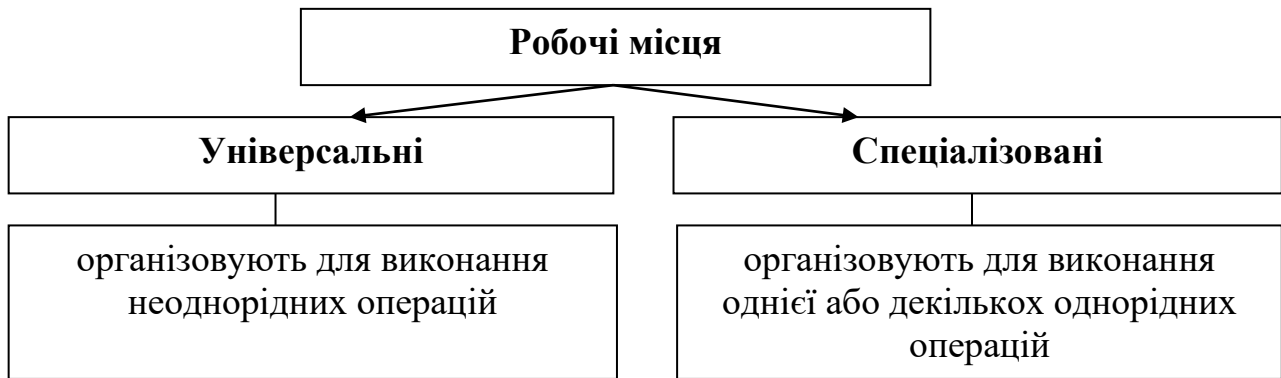


Рисунок 1.23. Характеристика робочих місць

На ділянках з різномірними операціями та невеликим обсягом роботи організують універсальні робочі місця.

На ділянках з однорідними операціями та переважно великим обсягом роботи організують спеціалізовані робочі місця. 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.

Залежно від форми спеціалізації основних цехів виділяють три типи виробничої структури підприємств ресторанного господарства: предметна, технологічна та змішана.

Предметна структура підприємства має ряд переваг порівняно з технологічною. Вона сприяє поглибленню спеціалізації, впровадженню нової техніки, автоматизації. Однак у чистому вигляді предметна структура впроваджується рідко. Вона економічно виправдана лише під час повторювання тих самих або технологічно однорідних об'єктів виробництва.

Основні терміни

Виробничий цикл	це інтервал часу від початку до закінчення виробничого процесу виготовлення продукції незалежно від кількості виробів, що одночасно виготовляються.
------------------------	---

У випадку коли обсяг вироблення однотипної продукції недостатній, застосовують змішану або предметно-технологічну структуру.

Ефективність виробничого процесу залежить від раціонального його розміщення в просторі та узгодженого виконання окремих процесів і операцій у часі.

Тривалість виробничого процесу значною мірою залежить від його організації в часі, тобто від того, наскільки раціонально взаємопов'язані при виконанні виробничі операції, а також наскільки синхронізований виробничий процес. Ефективність організації виробничого процесу в часі визначається тривалістю виробничого циклу.



Виробничі приміщення доцільно передбачати в наземних поверхах, з орієнтацією на північ і північний захід. Склад і площа виробничих приміщень (рис. 1.24) визначаються Будівельними нормами і правилами проектування залежно від типу і потужності підприємства .

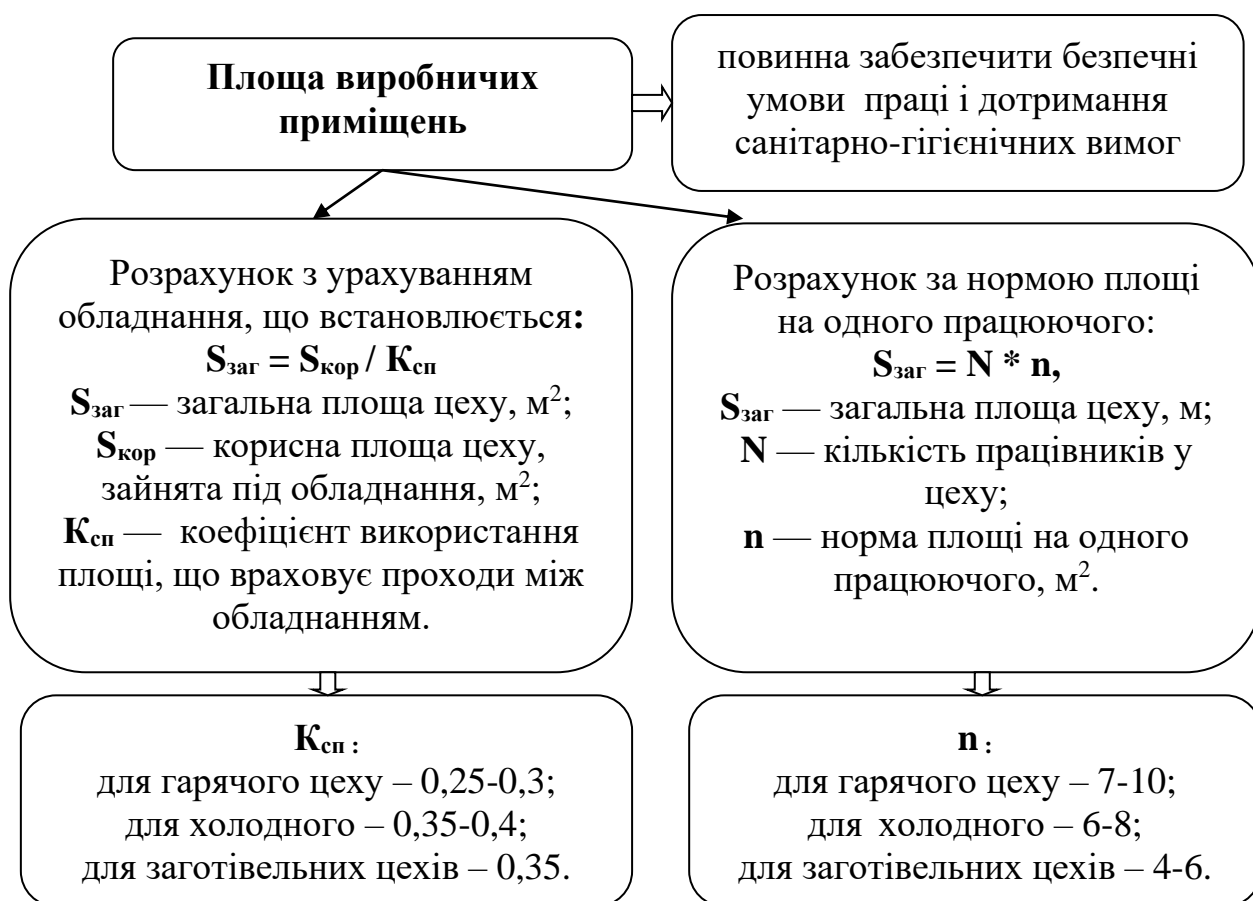


Рисунок 1.24. Методика розрахунку площі виробничих приміщень

Висота виробничих приміщень повинна складати не менше 3,3 м. Стіни повністю або на висоту 1,8 м від підлоги рекомендується покривати керамічною плиткою, вище 1,8 м – світлою клейовою фарбою.

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

У виробничих приміщеннях має бути створений оптимальний мікроклімат: температура в заготівельних і холодних цехах –16-18°C, у гарячому і кондитерському – 23-25°C, відносна вологість повітря – 60-70%. Дані мікрокліматичні умови створюються за допомогою пристрою приточно-втяжної вентиляції або автоматичних кондиційних установок.

У виробничих приміщеннях обов'язково має бути природне освітлення, що сприяє зниженню стомлюваності працівників та запобіганню травматизму. Коефіцієнт освітлення (відношення площі вікон до площі підлоги) повинен

бути не менше 1:6, а віддаленість робочого місця від вікон – не більше 8 м. Виробничі столи рекомендується розміщувати так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи або лампи накаливання (на 1 м² площі цеху – 20 Вт).

Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає 60-75 Дб. Зниження його можна домогтися шляхом застосування звукопоглинаючих матеріалів.

У деяких виробничих приміщеннях має бути передбачена підводка гарячої і холодної води (до ванн, електрокип'ятильників і т.д.). Для видалення стічних вод передбачається каналізація.

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Дайте визначення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
2. Перелічіть основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.
3. Охарактеризуйте основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.
4. Назвіть вимоги, що висуваються до розміщення основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.

Тестові завдання:

1. До складу холодильних приміщень на підприємствах, що працюють з повним виробничим циклом входять

- 1) м'ясо-рибна, напівфабрикатів, молочно-жирова, фруктів, зелені та напоїв;
- 2) м'ясо-рибна, напівфабрикатів, молочно-жирова;
- 3) м'ясо-рибна; молочно-жирова; фруктів, зелені і напоїв.

2. Комору сухих продуктів рекомендується розміщати

- 1) на першому поверсі, поруч із приміщеннями з підвищеною вологою, зі штучним освітленням та опаленням;
- 2) на першому поверсі, поруч з гарячим та холодним цехом, з природним освітленням та без опалення;
- 3) на першому поверсі, на відстані від приміщень з підвищеною вологою, з природним освітленням та опаленням.

3. Площа виробничих приміщень розраховується за формулою

- 1) $S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / K_{\text{сп}}$;
- 2) $S_{\text{заг}} = N * n$;
- 3) $S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} * K_{\text{сп}}$.

4. Висота виробничих приміщень повинна складати

- 1) не менше 3,3 м;
- 2) не менше 3,2 м;
- 3) не менше 3,5 м.

5. Коефіцієнт освітлення виробничих приміщень повинен бути

- 1) не менше 1:4;
- 2) не менше 1:6;
- 3) не менше 1:8.

1.5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом

1.5.1. Загальна характеристика оперативного планування

Основою діяльності закладів ресторанного господарства є виробничий процес, управління яким здійснюється за допомогою оперативного планування.

Основні терміни

Виробничий процес	це сукупність процесів праці, що перетворюють вихідну сировину на готову продукцію.
--------------------------	---

Організація оперативного планування на заготівельних підприємствах відображена на рис. 1.25.



Рисунок 1.25. Організація оперативного планування на заготівельних підприємствах

Виробнича програма заготівельного підприємства ресторанного господарства приведена в табл. 1.6.

Таблиця 1.6.

Виробнича програма заготівельного підприємства ресторанного господарства

Асортимент продукції, що випускається, за цехами	Кількість найменувань	Завдання з випуску продукції на 20__ р.			Середньодобовий випуск продукції за сезонами, т.	
		Середньодобова кількість найменувань	Випуск продукції на добу, т.	Випуск продукції на місяць, т.	Весняно-літній	Осінньо-зимовий
М'ясо-рибний цех: - великошматкові н/ф; - порційні н/ф; ... Разом: Овочевий цех: - картопля чищена сира; ...						

На підставі виробничої програми керівники цехів складають щоденні наряди-замовлення за спеціальною формою № 76.

Основні терміни

Наряд-замовлення	це денна виробнича програма цеху.
-------------------------	-----------------------------------

Наряд-замовлення є денною виробничою програмою цеху. Під час його складання враховують рівень механізації виробничих процесів у цеху, наявність сировини на складі, потребу доготівельних підприємств ресторанного господарства з урахуванням попиту споживачів на певні види продукції. Наряд-замовлення є підставою для отримання сировини з комори, встановлення виробничого завдання, здійснення контролю за випуском виробів, розрахунку заробітної платні.

Організація оперативного планування у закладах ресторанного господарства, що обслуговують організовані контингенти (робочих, студентів, школярів) споживачів відображена на рис. 1.26.

Типова форма № 76
на « ___ » _____ 20 __ р.

Організація ресторанного
господарства _____
Підприємство _____

Зав. цеху _____
Майстер _____

Наряд-замовлення
на виготовлення продукції

1.	Найменування виробів			Наряд-замовлення склав _____ Затверджую _____ Прийняв _____ Ст. бухгалтер _____
2.	№ за збірником рецептур страв і кулінарних виробів			
3.	Вихід 1 порції			
4.	Замовлення для виготовлення кількості			
	ціна			
	сума			
5.	Фактичний випуск			

Найменування сировини	Розрахунок потреби в сировині					Отримано зі складу			
	Норма	Факт	Норма	Факт	І т.д.	Одиниця вимірювання	Кількість	Ціна	Сума

Сума _____

Розрахунок склав бухгалтер _____

Сировину відпустив з комори _____

Відпустку дозволяю:

Перевірив ст. бухгалтер _____

Директор _____

Сировину отримав _____

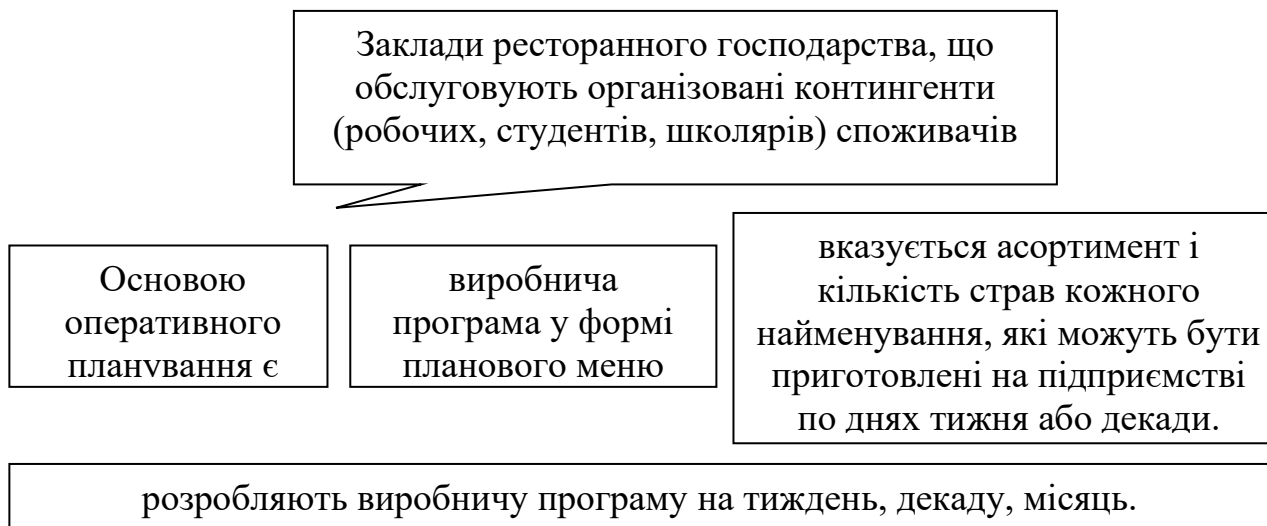


Рисунок 1.26. Організація оперативного планування у закладах ресторанного господарства, що обслуговують організовані контингенти (робочих, студентів, школярів) споживачів

Основні терміни

Планове-меню	це асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на підприємстві по днях тижня або декади.
---------------------	--

Наявність планового меню дозволяє забезпечити різноманітність страв по днях тижня, чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників.

При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит, можливості постачання сировини і її сезонність, технічне оснащення підприємства. Приклад планового меню приведено в табл. 1.7.

Таблиця 1.7.

Планове меню на тиждень

Найменування страв та закусок	Запланована кількість страв за днями тижня						
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Нд.
<i>Холодні страви та закуски</i>							
Палтус у маринаді	100	-	100	-	100	-	100
Рибний салат	-	100	-	100	-	100	-
Салат овочевий зі сметаною	100	-	100	-	100	-	100
Печінковий пащтет	-	100	-	100	-	100	-
Усього	200	200	200	200	200	200	200
<i>Перші страви</i>							
і т.д.							

Основні терміни

План-меню	це денна виробнича програма, яка складається щоденно на підставі планового меню і є підставою для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах.
------------------	---

У план-меню вказують номер за збірником рецептур, найменування страв і напоїв, вихід страв, їхню кількість у цілому й за окремими партіями та відповідальних за приготування певної продукції.

До факторів, які враховують при складанні планового меню та план-меню відносять:

- приблизний асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів, що рекомендується для відповідного типу закладу ресторанного господарства (асортиментний мінімум);
- відсоткове співвідношення страв в асортименті;
- певну послідовність запису страв;
- потужність закладу ресторанного господарства;
- споживчий попит;
- контингент споживачів;
- особливості регіонів (смаки, традиції, звички);
- сезонність;
- наявність сировини на складі;
- трудомісткість виготовлення страв;
- кількісний та професійний склад працівників виробництва;
- рівень механізації праці;
- вартість страв;
- форми обслуговування;
- температуру подавання страв;
- характер теплової обробки;
- фізіологічні норми споживання основних харчових речовин.

Основні терміни

Асортиментний мінімум	це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, і т. д.).
------------------------------	--

План-меню є підставою для складання меню та розрахунку потреби в сировині, необхідної для виготовлення страв на день. Розрахунок кількості сировини виконується на основі збірника рецептур страв і кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства, а також технологічних та калькуляційних карток на страви й закуски.

План-меню затверджують директор і завідувач виробництва. Саме вони несуть відповідальність за те, щоб страви, які включено в меню, були в продажі протягом усього дня роботи закладу ресторанного господарства.

Організація оперативного планування у закладах ресторанного господарства з вільним вибором страв відображена на рис. 1.27.



Рисунок 1.27. Організація оперативного планування у закладах ресторанного господарства з вільним вибором страв

Приклад меню закладу ресторанного господарства з вільним вибором страв приведено в табл. 1.8.

Таблиця 1.8.

Меню закладу ресторанного господарства

№ рецептур страв	Найменування страв	Вихід страви, г	Кількість страв
1	2	3	4
Фірмові страви			
	Коктейль-салат «Саут-Плат» із сьомги солоної, яйця, смажених грибів, майонезу, лимону, кропу	150	29
	Тигрові креветки на грилі «Колорадо-Спрінгс» з запеченими овочами	150/100	25
	Філе дорадо «Денвер» смажене на грилі з картоплею фри та соусом з вершкового масла та мигдалю	200/100/50/5	25
	Свинина на шпаяках «Ріо-Гранде» смажена на грилі	200	28
	Баранина на решітці «Форт-Коллінс» з помідорами та гранатовим соком	200/50	25
	Десерт «Елберт» (ванільний та полуничний пломбір, консервовані ананаси, полуничний соус, збиті вершки)	180	20

1.5.2. Різновиди меню та загальні принципи його складання


Основні терміни

Меню	це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу.
-------------	--

Меню – це візитна картка закладу ресторанного господарства і спосіб реклами.

У меню розміщують комерційну інформацію: адреса підприємства, номер телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою

історичною довідкою про підприємство або окремі страви. Наприкінці меню дається інформація про порядок оплати послуг. При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

Основними видами меню є:

- меню з вільним вибором страв,
- меню комплексного обіду (сніданків, вечерь),
- меню бізнес-ланчу,
- меню недільного бранчу,
- меню денного раціону,
- меню дієтичного харчування,
- меню дитячого харчування;
- меню вегетаріанське, пісне, сезонне,
- банкетне меню,
- меню тематичних заходів.

Меню з
вільним
вибором страв

У меню включають фірмові, холодні страви і закуски, перші і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби. Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її найменування і ціну.

Меню
комплексного
обіду (сніданків,
вечерь)

При складанні даного меню враховують норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять до страв. Меню представляє собою набір страв на певну вартість, при поєднанні яких забезпечується комплекс необхідних для організму білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей і вітамінів.

Меню
недільного
бранчу

Призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години. У меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена.

Меню бізнес-ланчу

Призначено для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок-п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з 3-4 найменувань холодних закусок, 2-3 супів, 4-5 других страв, 1-2 солодких страв, 2-3 найменування гарячих і холодних напоїв, хлібобулочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але за нижчими цінам, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

Меню денного раціону

Складають одночасно для сніданку, обіду і вечері, враховуючи фізіологічні потреби людини. Може бути з вільним вибором або заздалегідь скомплектованим. Призначено для обслуговування споживачів в будинках відпочинку, санаторіях, інтернатах, дитячих таборах, військових частинах. Його складають для учасників з'їздів, конференцій.

Меню дієтичного харчування

Складають в дієтичних їдальнях з урахуванням основних дієт (1, 2, 5, 7/10, 9). У складанні меню бере участь дієтлікар або дієтсестра. При складанні меню керуються збірником рецептур «Дієтичне харчування в їдальнях».

Меню дитячого харчування

Складають на основі фізіологічних норм харчування дітей і підлітків. В меню включають рибні, м'ясні, овочеві, ячні, сирні і молочні страви, солодкі страви і напої. Різноманітність страв досягається складанням циклічного меню на два тижні. Меню складається одне для різних вікових груп (7-10 років; 11-13 років; 14-17 років) з різним виходом порцій.

Меню вегетаріанське, пісне, сезонне

Передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв.

Банкетне меню

Складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення. Банкетне меню передбачають для святкування весілля, дня народження, ювілею та інших урочистостей.

Меню тематичних заходів

Складають для святкування Різдва, Нового року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні.

При складанні меню враховують наступні фактори:

- приблизний асортимент страв, напоїв і виробів;
- наявність сировини і продуктів на складі;
- сезонність продуктів;
- наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
- особливості контингенту, що обслуговується (вікові, національні, професійні, релігійні);
- час обслуговування (сніданок, обід, вечеря);
- форми обслуговування, які рекомендуються для даного контингенту споживачів (бізнесланч, шведський стіл, сімейний обід та ін.);
- трудомісткість страв, кулінарних і кондитерських виробів;
- спеціалізація кухні стосовно конкурентів;
- передбачуваний рівень прибутку;
- витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну плату персоналу;
- режим роботи підприємства.

Меню має бути різноманітним за видами сировини (рибні, продукти моря, м'ясні, з птиці, дичини, овочеві, круп'яні, ячня, молочні, борошняні) і способами кулінарної обробки (відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені).

При складанні меню для підприємств ресторанного господарства різних типів необхідно дотримуватися правил розміщення закусок і страв з урахуванням послідовності їх подачі. У меню включають такі групи страв: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи і другі страви, солодкі страви, гарячі і холодні напої, борошняні кулінарні і кондитерські вироби. Кількість найменувань кожної групи страв встановлює підприємство ресторанного господарства, виходячи зі спеціалізації виробництва і побажань споживачів.

Порядок страв у меню визначається асортиментним мінімумом. Так, для ресторану з вільним вибором страв послідовність наступна:

- фірмові страви;
- холодні закуски (рибні, м'ясні, овочеві);
- супи (бульйони без гарнірів, бульйони з гарнірами, пюре-подібні, заправочні і сезонні);
- рибні страви (відварні, припущені, смажені, запечені);
- м'ясні страви (натуральні, соусні, рублені);
- страви з птиці;
- овочеві, борошняні і яечні страви;
- солодкі страви (чай, кава і т. ін.);
- кондитерські вироби, фрукти.

У спеціалізованих підприємствах порядок страв змінюється.

Страви, які вказані в меню, повинні бути в наявності протягом усього часу роботи залу. При складанні меню комплексного, сімейного обіду або бізнес-ланчу необхідно передбачити чергування страв по днях тижня.

За розробку меню відповідає завідувач виробництва. У дієтичній їдальні до розробки меню залучається лікар-дієтолог. Меню підписують директор ресторанного закладу, завідувач виробництва, бухгалтер (калькулятор, відповідальний за ціну страви).

З впровадженням інноваційних технологій в закладах ресторанного господарства все більшої популярності набуває застосування електронного меню.

Основні терміни

Електронне меню (e-Меню)	це інтерактивне меню, що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки.
---------------------------------	---

Можливості, які відкриваються перед споживачами закладів ресторанного господарства завдяки використанню e-Меню:

- візуальне (в інтерактивному режимі) ознайомлення з меню закладу, огляд високоякісних фотографій страв і ознайомлення з детальним описом кожної страви (склад інгредієнтів, рецепт, енергетична цінність, спосіб приготування і т. ін.);
- оформлення замовлення, не викликаючи офіціанта;
- виклик офіціанта, наприклад, для того, щоб попросити рахунок;
- отримання додаткових послуг (в комп'ютері з e-Меню, як правило, є ще такі функції: ігри, гороскопи, анекдоти, відео, музика).

Переваги сенсорних екранних меню для закладів ресторанного господарства:

- e-Меню з фотографіями страв сприяють збільшенню їх продажів;
- відкриття нових можливостей для проведення рекламних акцій (ефективне представлення бренду);
- усунення причин для конфліктних ситуацій під час прийняття замовлення;
- відкриття нових можливостей для зворотного зв'язку з споживачами (проведення опитування та можливість ефективного управління програмами лояльності).

1.5.3. Карти напоїв та вимоги до їх складання для різних типів закладів ресторанного господарства

У закладах ресторанного господарства перелік безалкогольних та алкогольних напоїв прийнято наводити в кінці меню (їдальні, закусочні), або

друкувати в окремій карті напоїв (кафе, ресторани) .

Для винно-горілчаних виробів, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв, тютюнових виробів існує своя послідовність розташування у бланку меню або карті напоїв.

Послідовність розташування напоїв в карті напоїв:

- горілка і горілчані вироби;
- виноградні вина — кріплені, столові десертні (білі, рожеві, червоні);
- шампанське та інше ігристе вино;
- коньяки і бренді;
- лікери;
- мінеральні і фруктові води;
- соки;
- пиво;
- тютюнові вироби.

В ресторанах, високо цінних та спеціалізованих кафе складають окремі карти на кожну групу популярних напоїв. Широко відомі карти вин, карти пива, карти коктейлів, карти спеціальних сортів чаю і кави.

Основні правила для складання карти вин :

- розливні вина з бочок записують перед винами в пляшках;
- вітчизняні вина повинні розташовуватися перед закордонними;
- білі вина вказують перед рожевими;
- рожеві вина поміщають перед червоними;
- марочні і колекційні вина повинні розташовуватися перед молодими і дешевими;
- тихі вина перелічують перед ігристими.

Карта вин повинна легко читатися і бути оригінально оформленою. Вона покликана показати відвідувачам, що якісне вино завжди є гармонійним додатком до вишуканих страв. У вирішенні труднощів, що виникають з характеристиками вина і відповідно з особистим вибором відвідувача, може допомогти фахівець з вин — сомельє.

Популярним є розміщення стійки бару в залі закладу ресторанного господарства. У цьому випадку карта бару може виконувати функцію карти напоїв і покупних товарів закладу ресторанного господарства.

Зразковий зміст карти бару:

- аперитиви (шері, портвейни, вермут, анісові напої, гіркі настоянки типу «Кампарі»);
- передобідні коктейлі-аперитиви (безалкогольні коктейлі на основі фруктових соків, коктейлі із солодкого або сухого шампанського, класичні коктейлі типу «Мартіні драй»);
- післяобідні коктейлі-діджестиви (безалкогольні і алкогольні коктейлі на основі цитрусових соків типу «сауер»);
- десертні коктейлі;
- десертні вина;
- віскі в асортименті (шотландське, ірландське, канадське тощо);
- коньяки, арманьяки, бренді, фруктові бренді;
- гроги, пунші;
- горілка, джин, текіла;
- ром білий і темний;
- лікери;
- безалкогольні напої і мінеральна вода.

Послідовність розташування пива в карті пива:

- безалкогольні види пива ставлять в меню перед пивом, що містить алкоголь, і міцними сортами пива;
- вітчизняні сорти пива розміщують перед закордонними;
- розливне пиво вказують перед пивом у пляшках;
- спеціальні сорти пива розміщують у кінці карти.

Окрім назви пива, необхідно вказувати країну-виробника і вміст алкоголю у пиві.

За допомогою спеціальної карти чаю відвідувачів інформують про наявність сортів чаю, що подається до столу. Такі карти зручні під час

презентацій нових сортів чаю, при проведенні дегустації чаю, а також необхідні закладам, що спеціалізуються на подачі цього напою. При складанні карти чаю доцільно вказати найменування продукту і число порцій (чашок, стаканів) у чайнику.

Складання карти чаю ведеться в такій послідовності:

1. Листовий чай:
 - ферментований листовий чай (чорний чай);
 - напівферментований листовий чай (улун чай);
 - неферментований листовий чай (зелений чай).
2. Гранульований чай:
 - ферментований - *broken tea*;
 - ферментований - *fanning's tea*.
3. Чайна суміш (східна суміш, англійська суміш).
4. Ароматизований чай (з бергамотом, апельсиновий, манго, вишневий).
5. Плодовий і лікарський чай (чай з шипшини, ромашковий).
6. Чайні напої гарячі (гrog, пунш).
7. Чайні напої холодні (чай з льодом, чай з крüşоном).

При складанні карти кави рекомендується вказувати назву сорту кави та розташовувати кавові напої в певній послідовності.

Послідовність написання карти кави :

1. Гарячі кавові напої **без** вмісту алкоголю:
 - мала кава Мокко, велика кава Мокко;
 - мала чорна кава, велика чорна кава;
 - кава чорна із збитими вершками;
 - кава капучіно;
 - кава по-східному.
2. Гарячі кавові напої з додаванням алкоголю (кава по-паризьки, кава по-ірландськи) .
3. Холодні кавові напої без вмісту алкоголю (кава-глясе по- віденськи,

кава-глясе по-берлінськи, кава-глясе по-американськи тощо).

4. Холодні кавові напої, що містять алкоголь.

1.5.4. Нормативна і технологічна документація закладів ресторанного господарства

Основні терміни

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів	це основний нормативно-технологічний документ для підприємств ресторанного господарства незалежно від форм власності.
Галузеві стандарти (ГСТ)	це основні нормативні документи, що регламентують виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів. Розробляються і затверджуються для підприємств м'ясної, молочної і харчової промисловості, рибного господарства, які виробляють продукцію для підприємств ресторанного господарства.
Технічні умови (ТУ)	це основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів тільки на підприємствах ресторанного господарства. Розробляються на підприємствах на нову продукцію, погоджуються з органами СЕС Міністерства охорони здоров'я України і реєструються в регіональному відділенні Держстандарту України.
Технологічні інструкції (ТІ)	це основні технологічні документи, що визначають асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості і норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до пакування і маркування; умови і терміни зберігання та транспортування. Вводяться одночасно зі стандартами (технічними умовами).
Стандарти підприємств (СТП)	це нормативний документ місцевого значення, затверджений керівником підприємства і обов'язковий для підрозділів та служб цього підприємства. СТП розробляють на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодної і теплової обробки, на нові процеси. Проект СТП погоджують з територіальною санепідслужбою.

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Дайте визначення меню та асортименту страв.
2. Назвіть загальні вимоги до складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів і класів.
3. Структура виробничої програми і правила її складання.
4. Назвіть загальні правила розташування груп страв у меню.
5. Назвіть правила розташування страв у групах страв.

Тестові завдання:

1. Основними факторами, які необхідно враховувати при складанні меню, є

- 1) наявність сировини і її сезонність, приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону;
- 2) приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону;
- 3) наявність сировини, приблизний асортимент продукції, рекомендований для підприємств ресторанного господарства залежно від його типу і виду наданого раціону.

2. При складанні меню комплексного обіду враховують

- 1) різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страви, норми раціонального харчування;
- 2) вартість раціону, норми раціонального харчування;
- 3) норми раціонального харчування, вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страви.

3. Меню денного раціону складають для

- 1) обслуговування населення сімейними обідами;
- 2) учасників нарад, конференцій, симпозіумів;
- 3) швидкого обслуговування споживачів.

4. За способом складання розрізняють меню

- 1) з вільним вибором страв, денного раціону харчування, банкетне;
- 2) меню дитячого і дієтичного харчування;
- 3) меню бізнес-ланчу, недільного бранчу.

5. Завдання по приготуванню страв і кулінарних виробів є

- 1) виробничою програмою підприємства;
- 2) денним планом роботи кожної бригади кухарів;
- 3) планом-меню підприємства.

1.6. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства

1.6.1. Раціональні форми розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства

Раціональна організація праці – це праця, яка, ґрунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності та збереження здоров'я.

Раціональна організація праці передбачає науково обґрунтовані зміни на основі досягнень науки, техніки і передового досвіду, який накопичено в даній галузі виробництва та інших галузях народного господарства. Раціональна організація праці повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства.

Завдання раціональної організації праці в ресторанному господарстві (рис. 1.28) пов'язані між собою і повинні вирішуватися в комплексі.

Напрями раціональної організації праці:

- розробка і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці;
- удосконалення організації й обслуговування робочих місць;
- впровадження передових прийомів і методів праці;
- поліпшення умов праці;
- підготовка і підвищення кваліфікації кадрів;
- раціоналізація режимів праці і відпочинку;
- зміцнення дисципліни праці;
- удосконалення нормування праці.

Розробка і впровадження раціональних форм поділу і кооперації праці є одним із головних напрямів організації праці.

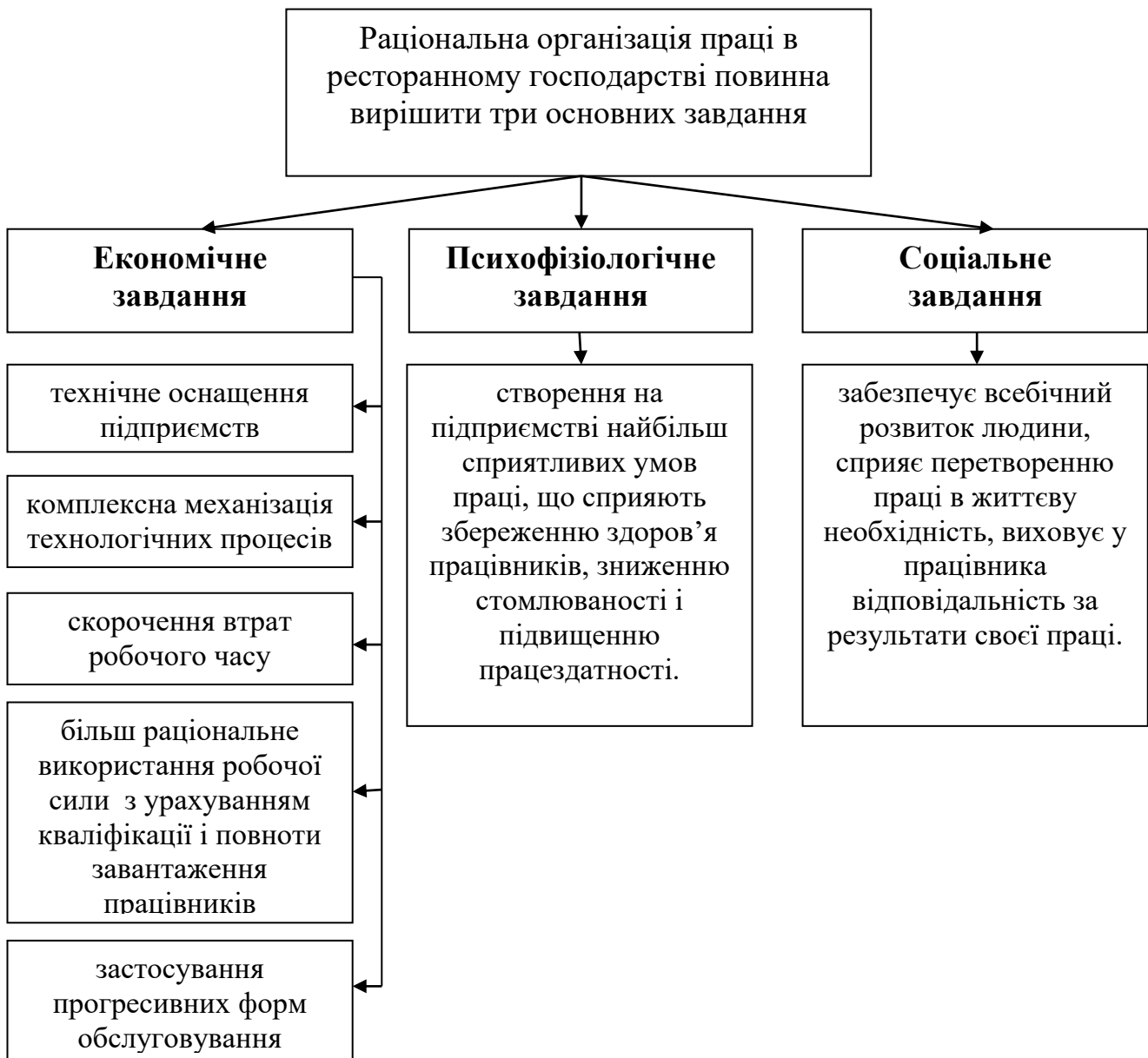


Рисунок 1.28. Основні завдання раціональної організації праці в ресторанному господарстві

Розподіл праці в галузі – це розподіл між заготівельними і дозаготівельними підприємствами, виділення спеціалізованих і вузькоспеціалізованих закладів ресторанного господарства; розподіл праці в закладі ресторанного господарства – це розподіл праці між працівниками.

Розподіл праці в закладах ресторанного господарства може бути **функціональним** (наприклад, між працівниками виробництва і торговельного залу), **технологічним** (за видами робіт), **поопераційним** (рис. 1.29).

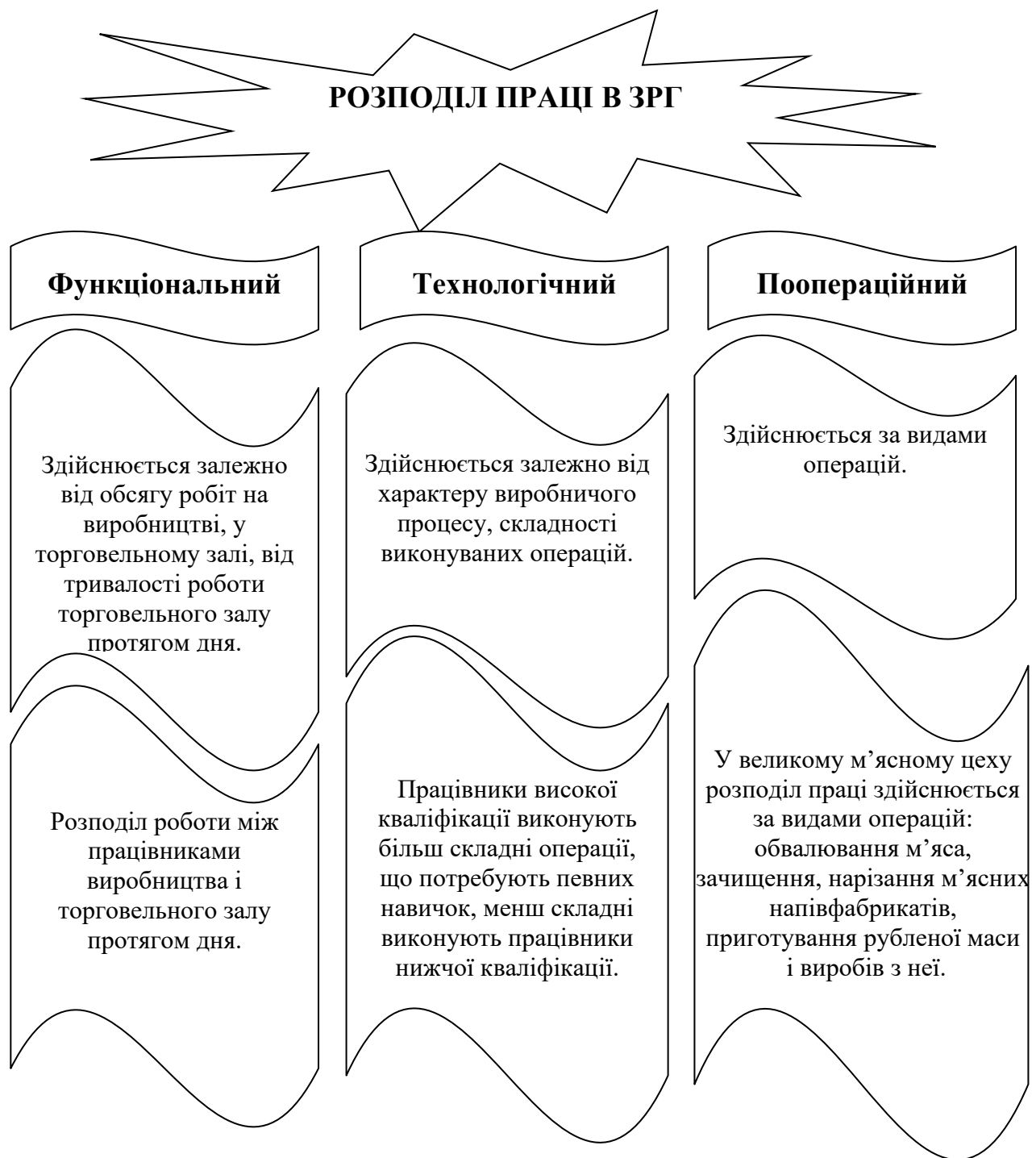


Рисунок 1.29. Розподіл праці в закладах ресторанного господарства

Важливе значення для підвищення ефективності роботи виробництва має кооперація праці. Формою кооперації праці в ресторанному господарстві є створення великих підприємств, об'єднань (комбінат харчування), фірм (наприклад, фірма шкільного і студентського харчування); кооперація усередині підприємства — **створення виробничих бригад** (рис. 1.30).

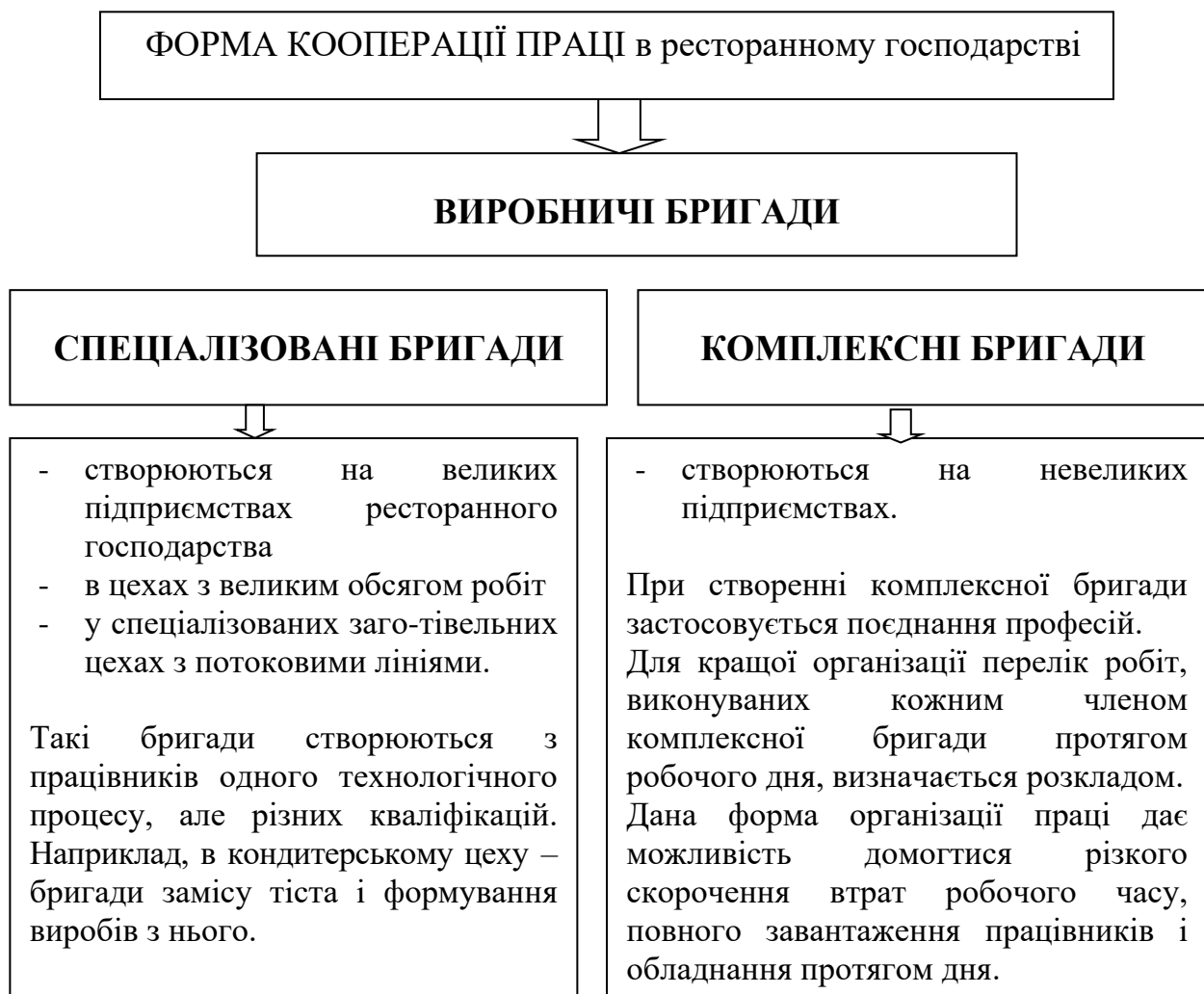


Рисунок 1.30. Характеристика виробничих бригад

1.6.2. Вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства

Ефективна організація виробництва передбачає раціональну організацію робочих місць.

Основні терміни

Робоче місце	це ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції.
---------------------	--

Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці. Для прискорення переміщення напівфабрикатів і готової продукції від одного робочого місця до іншого необхідно забезпечити зручний зв'язок між робочими місцями. У цехах (залежно від їх конфігурації) може бути передбачене лінійне, рівнобіжне, Г-, П-подібне, кругове розміщення робочих місць.

Рекомендації щодо розміщення інструменту та інвентарю, сировини та напівфабрикатів на робочих місцях:

- перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва;

- ножі, інвентар, спеції – справа або перед собою;

- все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря;

- порівняно рідко використовуване – на віддаленій ділянці робочого місця;

- зберігання інвентаря й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу;

- якщо для розміщення і зберігання інвентаря та інструмента площі столу недостатньо, передбачають шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля столів чи над ними.

З метою створення комфортних умов праці значна увага приділяється розміру виробничих столів, полиць, стендів, стелажів. Висота виробничого обладнання повинна бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні. Рекомендована висота виробничих столів і робочої поверхні обладнання приведена в табл. 1.9.

Таблиця 1.9.

Рекомендована висота виробничих столів і робочої поверхні обладнання

Виробничі столи, обладнання і робоче положення	Висота при зрості людини, мм		
	низькому	середньому	високому
Виробничі столи при роботі стоячи	700	725	750
Робоча поверхня обладнання:			
при роботі стоячи	800	825	850
при роботі сидячи	100	1050	1100

Вважається, що комфортно є висота столу якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається 20-25 см. При роботі за більш високим столом лікті будуть віддалені від корпусу, що викликає перенапругу передпліч. Працювати в такому положенні незручно і важко. При роботі за низьким столом доведеться нахилитися, що швидко викликає стомлюваність працівника.

Біля столів та ванн рекомендується встановлювати дерев'яні підніжні решітки, висоту яких підбирають залежно від зросту кухарів, але не більше 9-10 см.

Найбільш зручним для зберігання інструмента і постійно використовуваних пристроїв є простір від полиці під кришкою столу (45 см) до рівня плеча (150 см). На такій висоті кухар легко може дістати все, що йому потрібно. Ці дані необхідно враховувати при влаштуванні полиць, стендів, навісних шаф, гірок над кришкою столу. Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати 175 см. Їх доцільно влаштовувати лише для зберігання запасного інструмента або рідко використовуваних спецій та інвентарю.

При визначенні ширини і довжини (фронт) робочого місця враховуються характер оброблюваної продукції і максимальний розмах рук працюючого в горизонтальній площині. Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах 70-80 см, а довжина (фронт) – 100-120 см. За необхідності до робочих місць підводяться холодна і гаряча вода, влаштовується додаткове освітлення і т. д. Джерела світла рекомендується розташовувати спереду або

зліва від працівника. Виробничі столи у цехах доцільно розставляти так, щоб кухарі працювали обличчям до вікна.

Кут ефективної видимості не повинен перевищувати 30°. У середньому для людини він складає 120°, тому довжина виробничого столу не перевищує 1,5 м. Кут миттєвої видимості предмета складає 18°. У цьому секторі огляду розміщується те, що працівник має побачити миттєво.

Достатня площа в зоні робочого місця виключає можливість виробничих травм, забезпечує підхід до обладнання при його експлуатації і ремонті.

Допустимі відстані при розміщенні обладнання (у м):

між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і довжині ліній до 3 м	1,2 м
між двома технологічними лініями немеханічного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць і довжині ліній до 3 м	1,5 м
між стіною і технологічною лінією немеханічного обладнання	0,1-0,2 м
між стіною і механічним обладнанням	0,2-0,4 м
між стіною і тепловим обладнанням	0,4 м
між технологічною лінією теплового обладнання і роздавальною	1,5 м
між робочими фронтами теплового і немеханічного обладнання	1,5 м
між робочими фронтами секцій варочних котлів	2,0 м
між технологічними лініями обладнання, що виділяє тепло	1,5 м

Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентарю і посуду. Посуд та інвентар підбирають відповідно до Норм технічного оснащення підприємств ресторанного господарства залежно від типу і потужності підприємства. До виробничого інвентарю висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності та ін.

На робочих місцях, де збираються відходи, для їх видалення влаштовують жолоби, воронкоподібні отвори в столах, спускні рукави в камеру відходів, встановлюють пересувні контейнери і т. ін.

Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася можливість одержання травм, опіків (використання захисних екранів, огорожень, запобіжних пристроїв, попереджувальної сигналізації).

Важливим фактором у раціональній організації виробництва є підбір працівників та їх розміщення. При цьому необхідно суворо розмежовувати

обов'язки кожного, що сприяє підвищенню відповідальності.

Скорочують непродуктивні витрати часу своєчасна і повна підготовка робочих місць до початку зміни і чітке обслуговування кваліфікованих працівників підсобними.

1.6.3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць.

Атестація робочих місць, поліпшення умов праці

Важливим напрямом організації праці є поліпшення організації й обслуговування робочих місць. Правильна організація робочого місця передбачає забезпечення його раціонального планування, оснащення інструментами, обладнанням, своєчасну подачу матеріалів, сировини, тари; створення сприятливих санітарно-гігієнічних та естетичних умов праці.

При організації робочих місць необхідно враховувати потужність і спеціалізацію підприємства, характер здійснюваних у ньому технологічних процесів, послідовність їх виконання, ступінь розподілу праці.

Робочі місця призначені для виконання слідуєчих одна за одною операцій, тобто створення потокових технологічних ліній, що дозволяють скоротити зайві непродуктивні рухи працівників, полегшити умови праці.

На доготовочних підприємствах передбачають **комбіновані робочі місця** (для виконання декількох технологічних операцій), які забезпечують необхідним набором інструментів, посуду, інвентаря. Універсальні робочі місця забезпечують інструментом необхідним лише для виконання поточної операції, а для розміщення інших інструментів і пристроїв обладнують висувні ящики або полиці.

На робочих місцях з великою часткою ручної праці, раціоналізація яких за рахунок механізації недоцільна або неможлива, варто передбачати заходи щодо перепланування робочих місць, що забезпечується встановленням пересувного обладнання.

З метою зростання продуктивності праці в закладах ресторанного господарства **проводять атестацію робочих місць** (рис.1.31).

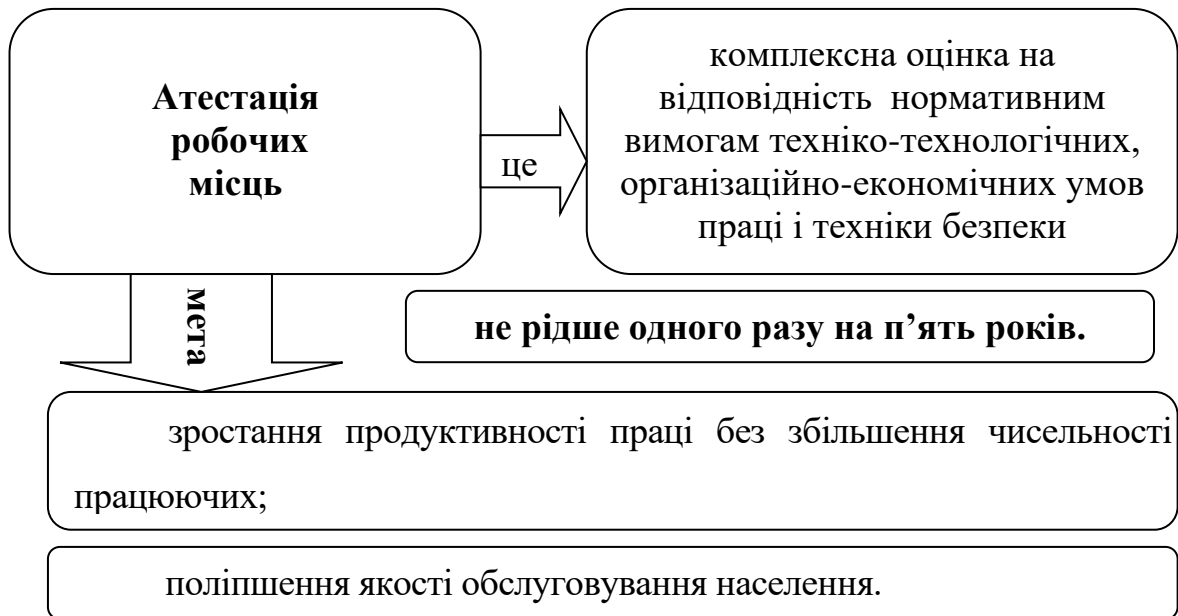


Рисунок 1.31. Атестація робочих місць в закладах ресторанного господарства

Висновок про відповідність або невідповідність робочого місця нормативним вимогам робиться з урахуванням ряду критеріїв:

- наявність на робочому місці обладнання та його технічний стан;
- наявність підйимально-транспортних засобів;
- відповідність обладнання раціональному використанню виробничої площі;
- відповідність застосовуваної технології забезпеченню високої якості робіт, продукції та обслуговування;
- кліматичні умови, освітленість, запиленість, загазованість.

З урахуванням вищенаведених критеріїв атестаційна комісія робить висновок про відповідність або невідповідність робочого місця нормативним вимогам. У разі невідповідності робочого місця нормативним вимогам розробляються організаційно-технічні заходи щодо його раціоналізації.

Одним із обов'язкових напрямів організації праці є поліпшення умов. Для підвищення працездатності, зниження стомлюваності і збереження здоров'я персоналу у закладах ресторанного господарства мають бути створені комфортні умови праці. Відомо, що частка ручної праці в закладах ресторанного господарства повинна складати 70–75%, тому для її скорочення

доцільно проводити механізацію та автоматизацію процесів (наприклад, використовувати вантажно-розвантажувальні пристрої, підйимально-транспортне обладнання і засоби малої механізації).

У закладах ресторанного господарства мають бути створені нормальні психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці, що знижують стомлюваність працівників (дотримання загальних вимог до виробничих приміщень; створення оптимального мікроклімату: певної температури, вологості повітря, швидкості його руху; освітленості робочих місць, відсутність сильного виробничого шуму і т. д.).

Найбільш сприятливим для людини вважається мікроклімат, що відповідає таким показникам: температура повітря – 18-23°C, відносна вологість – 60-70%, швидкість руху повітря – 0,06-0,18 м/с. Важливим є урахування впливу теплового (інфрачервоного) випромінювання на організм людини. Співвідношення жарочних поверхонь плит до площі гарячого цеху має бути в межах 1:45 або 1:50, тобто площа гарячого цеху має перевищувати площу плити в 45-50 разів.

Поліпшенню мікроклімату виробничих приміщень сприяє їх оснащення секційним обладнанням при лінійному принципі його розміщення. Лінійне розміщення обладнання з одnobічним обслуговуванням дозволяє обладнати виробничі приміщення ефективною вентиляцією, а також сприяє раціональному використанню їх площі.

1.6.4. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства

Виробничий персонал закладу ресторанного господарства – це працівники, які зайняті виробництвом кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів (завідувач виробництва, начальник цеху, кухар, кондитер, пекар, кулінар борошняних виробів, обвалювач м'яса і т.д.).

Вимоги, що висуваються до виробничого персоналу регламентуються ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу».

До виробничого персоналу підприємств усіх типів і класів

висуваються такі вимоги:

отримання фахової освіти або проходження професійної підготовки на виробництві для оволодіння знаннями, навичками і кваліфікацією для виконання конкретних функцій;

знання технології та організації виробництва продукції ресторанного господарства, основ раціонального харчування для різних контингентів споживачів, у тому числі лікувально-профілактичного і дієтичного харчування, правил і техніки обслуговування клієнтів (відповідно до займаної посади з урахуванням специфіки підприємства);

дотримання посадових інструкцій, трудового розпорядку споживачів підприємства;

дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни і гігієни на робочому місці;

знання і дотримання пожежо- та електробезпеки;

дотримання культури й етики спілкування з колегами по роботі та споживачами;

знання раціональної організації праці на робочому місці та уміння чітко планувати роботу;

- систематичне удосконалення своїх знань, кваліфікації і професійної майстерності на основі теоретичної підготовки і практичної діяльності, щоб забезпечити виробництво кулінарної продукції і борошняних кондитерських виробів, безпечних для здоров'я і життя споживачів, відповідно до вимог нормативної і технологічної документації.

1.6.5. Характеристика графіків виходу на роботу

Основні терміни

Працездатність	це властивість організму людини витримувати навантаження протягом робочого дня.
Обідня перерва	це основний час для відпочинку протягом робочого дня

Науково обґрунтований режим праці і відпочинку сприяє збереженню

здоров'я працівників та підвищенню їх працездатності. **На працездатність впливають ряд факторів** (рис. 1.32).

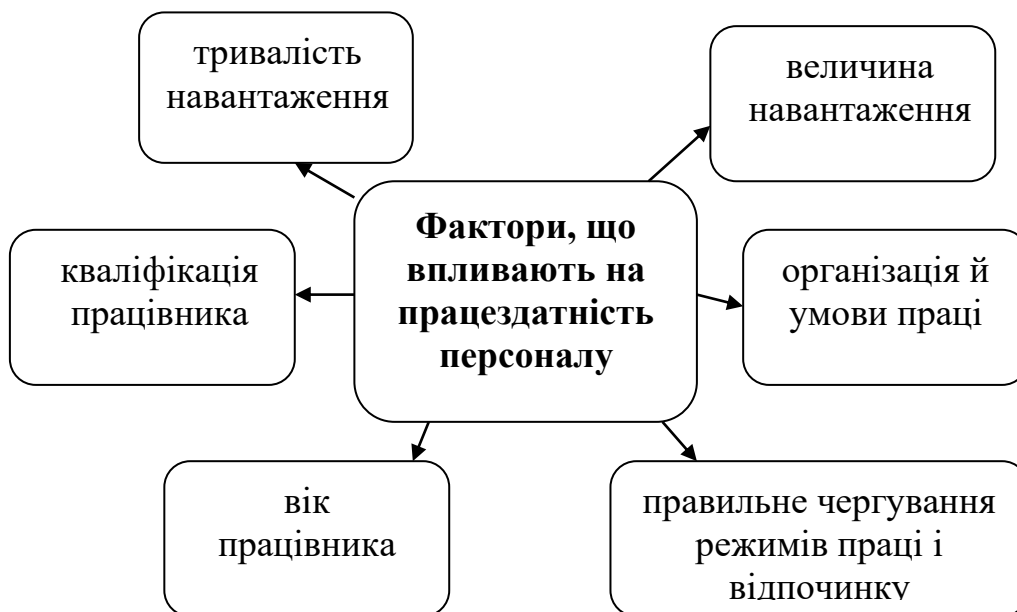


Рисунок 1.32. Фактори, що впливають на працездатність персоналу

Для робочого дня характерні періоди, які відрізняються за ступенем працездатності людини. Так, наприклад, у першій половині дня людина втягується в роботу, потім для неї характерний період максимально стійкої працездатності, далі – поява і наростання втоми. Після обідньої перерви працездатність спочатку трохи знижується, а потім підвищується і до кінця дня знову спостерігається спад працездатності і зростає втома.

Основним часом для відпочинку протягом робочого дня є обідня перерва. Відомо, що при 7-8-годинному робочому дні обідню перерву доцільно передбачати через 3-4 години після початку роботи. Неправильна організація праці і відпочинку призводить до перевтоми працівника та негативно позначається на його працездатності. Тому правильно організований в закладі ресторанного господарства режим праці і відпочинку сприяє підвищенню продуктивності праці, поліпшенню якості продукції, зменшенню випадків виробничого травматизму. З метою організації праці і відпочинку в закладах ресторанного господарства складають графіки виходу на роботу (рис. 1.33).



Рисунок 1.33. Характеристика графіків виходу на роботу

Згідно з трудовим законодавством, робочий тиждень повинен складати 40 годин. Неповний робочий день встановлюється за згодою між робітниками та адміністрацією і для неповнолітніх. Ненормований робочий день встановлюється для працівників закладів ресторанного господарства, праця яких не піддається обліку за часом, але кількість робочих годин, відпрацьованих за місяць, повинна відповідати трудовому законодавству або в якості компенсації надається додаткова відпустка.

При виборі і складанні графіків виходу на роботу враховують режим роботи закладу ресторанного господарства, графік завантаження торговельного залу. Розрізняють такі графіки виходу на роботу: **лінійний, стрічковий (ступінчастий), підсумкового обліку робочого часу, двобригадний, комбінований.**

Лінійний графік

Передбачає одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва. Цей графік застосовується у разі, якщо обсяг роботи повністю виконується за 7-8 годин, завантаження працівників рівномірне протягом зміни. Але при тривалому режимі роботи торговельного залу використання лінійного графіка є недоцільним. **Перевага** цього графіка в тому, що забезпечується відповідальність працівників за виконання виробничої програми.

**Стрічковий
(ступінчастий)
графік**

Передбачає вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження торговельного залу. Кожен працівник відпрацьовує 7 або 8 годин. **Недолік** – відсутність чіткої побудови бригад, ускладнення планування робочого часу, контролю за виходом на роботу, зниження відповідальності деяких членів бригади за виконання виробничої програми.

**Графік
підсумкового
обліку
робочого часу**

Застосовується на підприємствах з нерівномірним завантаженням в окремі дні тижня або місяця, коли неможливо встановити робочий день нормальної тривалості. При такому графіку допускається різна тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год. 30 хв. з подальшим наданням одного дня відпочинку при обов'язковому відпрацюванні за місяць встановленої норми робочого часу.

**Двобригадний
графік**

Різновид графік підсумкового обліку робочого часу. При цьому графіку організуються дві бригади, однакові за чисельністю і складом. Вони працюють через день по 11 год. 30 хв. **Перевага** такого графіка в тому, що склад бригади протягом дня є постійним, що підвищує відповідальність працівників за виконання виробничого завдання. **Недоліком** є нерівномірна завантаженість, велика тривалість робочого дня, що викликає стомлюваність і може призвести до погіршення якості продукції та зниження продуктивності праці.

**Комбінований
графік**

Передбачає поєднання різних графіків і застосовується на підприємствах з подовженим робочим днем. Такий графік часто застосовується в ресторанах, де робота в цілому будується за двобригадним графіком виходу на роботу, але з урахуванням технологічного процесу приготування страв і завантаженості торговельного залу деякі працівники виходять на роботу по стрічковому графіку.

З метою обліку робочого часу кожного працівника ведеться таблиць, який

підписується директором. Саме табель є підставою для нарахування заробітної плати.

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Вкажіть параметри оптимального мікроклімату в закладах ресторанного господарства.
2. Сутність раціональної організації робочого місця.
3. Дайте характеристику функціонального розподілу праці.
4. Дайте характеристику технологічного розподілу праці.
5. Дайте характеристику поопераційного розподілу праці.
6. Назвіть форми кооперації в бригади і дайте їх характеристику.
7. Назвіть основні напрямки раціональної організації праці.
8. Дайте характеристику наукової організації праці.
9. Назвіть основні напрямки наукової організації праці.
10. Перелічіть фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.
11. Назвіть основні види розподілу та кооперації праці.
12. У чому полягає сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці? Назвіть напрямки їх удосконалення.
13. Назвіть принципи управління персоналом.
14. Запропонуйте шляхи удосконалення підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.
15. Охарактеризуйте основні показники тривалості робочого часу.
16. Назвіть та охарактеризуйте основні принципи складання графіків виходу на роботу.

Тестові завдання:

1. Технологічний розподіл праці

- 1) залежить від обсягу робіт на виробництві, у торговельному залі, від тривалості роботи торговельного залу протягом дня;
- 2) передбачає розподіл роботи певної складності, точності і відповідальності розподіляються між працівниками залежно від рівня кваліфікації;
- 3) передбачає розчленування процесу приготування продукції на окремі операції.

2. Площа робочого місця має бути достатньою для

- 1) зручного і компактного розміщення технологічного обладнання та створення безпечних умов праці;
- 2) зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці;
- 3) розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря.

3. Найбільш прийнятною вважається довжина робочого місця в межах

- 1) 100-110 см;
- 2) 100-120 см;
- 3) 110-120 см.

4. Відстань між стіною і тепловим обладнанням повинна бути

- 1) 0,2 м;
- 2) 0,4 м;
- 3) 0,5 м.

5. Правильно організувати робоче місце

- 1) значить забезпечити його раціональне планування, оснащення інструментом, обладнанням, своєчасну подачу матеріалів, сировини, тари; створити сприятливі санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці;
- 2) значить врахувати потужність і спеціалізацію підприємства, характер здійснюваних у ньому технологічних процесів, послідовність їх виконання;
- 3) значить забезпечити створення потокових технологічних ліній, що дозволяють скоротити зайві непродуктивні рухи працівників, полегшити умови праці.

1.7. Нормування праці в закладах ресторанного господарства

1.7.1. Сутність, задачі та методи нормування праці

Основні терміни

Нормування праці	це один із видів діяльності по управлінню виробництвом, сутність якого полягає у встановленні необхідних витрат і результатів праці.
-------------------------	--

Нормування праці в закладах ресторанного господарства тісно пов'язано з аналізом виробничих процесів, вибором найкращих варіантів технології та організації, розробкою нових методів та режимів праці і т.д.

Норми праці мають відповідати досягнутому рівню розвитку техніки, технології, організації виробництва та об'єктивно відбивати необхідні витрати праці на виробництво визначених виробів.

Основні терміни

Норма часу	це необхідні витрати часу на виготовлення одиниці продукції або виконання визначеного об'єму роботи
Норма виробітки	це кількість продукції, яка повинна бути зроблена за одиницю часу працівником відповідної кваліфікації в умовах ефективного використання всіх засобів виробництва, передового виробничого досвіду та раціональної організації праці.
Норма обслуговування	це норма, яка визначається кількістю місць у залі в залежності від класу підприємства та форми організації праці.
Норма чисельності	це кількість працівників визначеної професії і кваліфікації, яка необхідна для виконання якогось об'єму роботи.
Норма управління	це оптимальне число працівників або структурних підрозділів, які варто закріпити за одним керівником.

Нормування праці в закладах ресторанного господарства дозволяє вирішити ряд задач:

- забезпечити науково-обґрунтовану базу для планування та організації виробництва;

- виявити використання резервів росту продуктивності праці та оптимізації витрат на виробництво продукції і послуг;
- стимулювати ріст кваліфікації працівників.

В основу нормування праці покладено ряд принципів: комплексності, прогресивності та наукової обґрунтованості, рівної напруженості (рис. 1.34).



Рисунок 1.34. Принципи, які покладено в основу нормування праці

Основні терміни

Метод нормування праці	це сукупність прийомів встановлення норм праці, які включають аналіз трудового процесу, проектування раціональної технології й організації праці, розрахунок норм.
-------------------------------	--

Інформація про методи нормування праці приведена на рис. 1.35.



Рисунок 1.35. Методи нормування праці

Найбільш прогресивними є аналітичні методи нормування праці.

1.7.2. Класифікація витрат робочого часу. Фотографія робочого дня працівників закладів ресторанного господарства.

Основні терміни

Робочий час	це тривалість робочої зміни.
Час перерви	це час, коли працівник не бере участь у виробничому процесі.

Робочий час з погляду його використання поділяється на дві групи: час роботи та час перерви (рис. 1.36).

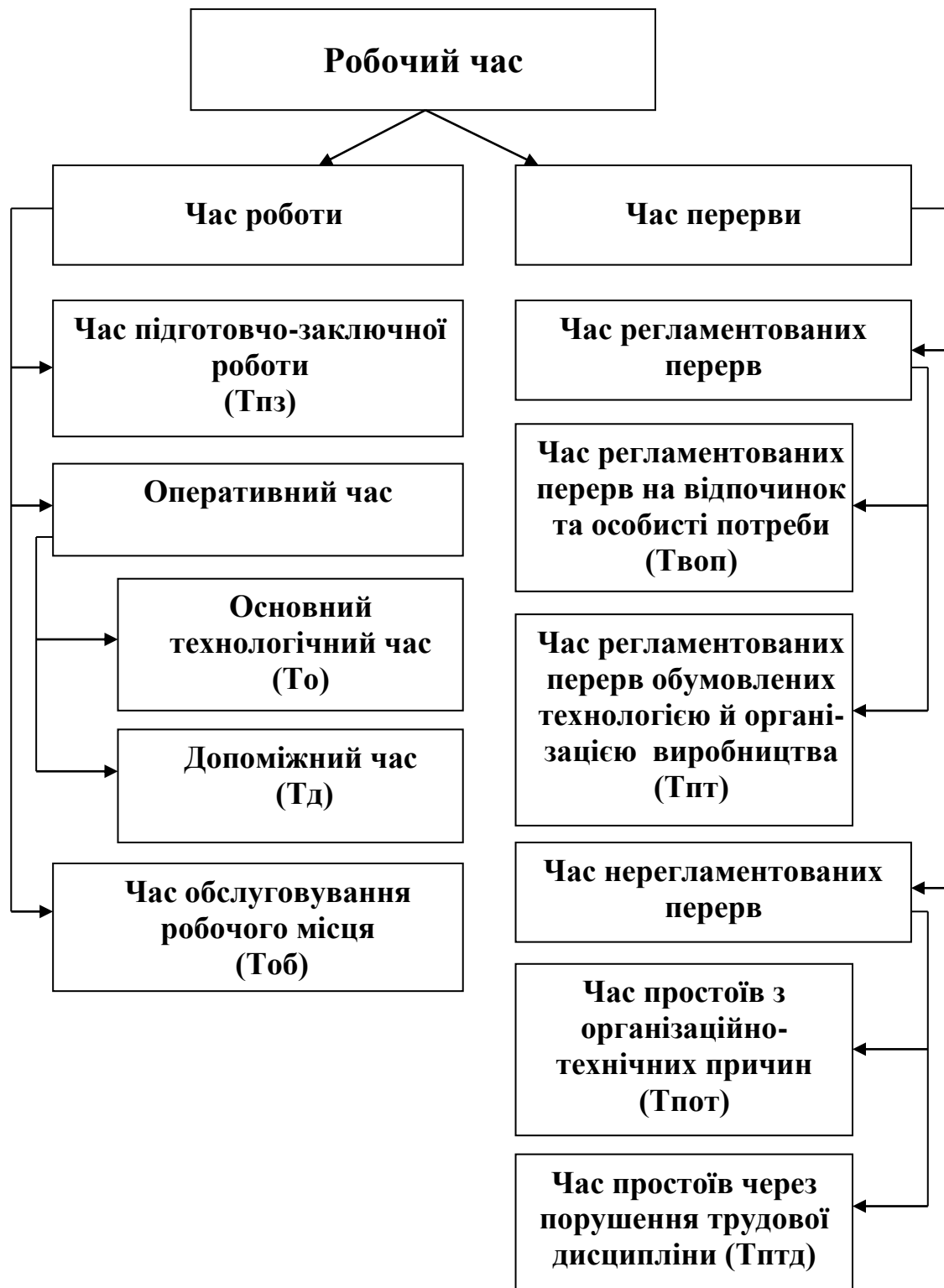


Рисунок 1.36. Складові робочого часу

Характеристику та приклади кожного з видів витрат робочого часу приведено нижче.

**Час підготовчо-
заклучної роботи
(Тпз)**

враховується тільки
при підготовці до
роботи та при її
закінченні

- одягання спеціального одягу й взуття, особисте санітарно-гігієнічне обслуговування;
- одержання виробничого завдання, інструкції, ознайомлення з меню, завданням, прийом зміни, одержання допусків, матеріалів, розміщення їх на робочому місці;
- підготування інструментів, інвентарю, столових приборів, ліній роздачі, прилавків, вітрин, сервірування столів до початку роботи зали, вмикання освітлення, електричного струму, газу, перевірка машин та обладнання на їх працездатність;
- підрахунок, здачу чеків, талонів, грошей, упорядкування касових звітів, звітів про реалізацію продукції, кількості витраченої сировини;
- здача решти продукції на склад, в експедицію;
- відпуск продукції філіям;
- прибирання робочого місця, відходів.

**Основний
технологічний час
(Т_о)** витрачається на
прийоми та дії,
спрямовані на
кількісні і якісні
зміни стану
оброблюваної
сировини та
напівфабрикатів,
повторюється з
виготовленням
кожної одиниці
продукції або з
виконанням
визначеного обсягу
робіт

- механічну обробку сировини, напівфабрикатів, продукції;
- виготовлення продукції (поєднання і змішування компонентів, надання форми, розкочування, формування, заправка, прикраса, панірування й ін. процеси, доведення продукції до смаку), контроль за ходом технологічного процесу;
- обслуговування машин в процесі приготування продукції (завантаження, перекладання й вивантаження);
- порціонування готової продукції, її оформлення;
- безпосереднє обслуговування споживачів (прийом замовлення, подача страв, напоїв, подача рахунку, сервіровка столів та ін.).

**Допоміжний час
(Тд)**

витрачається на дії,
які сприяють
виконанню
основної роботи

- звільнення продуктів від тари й інших пакувальних матеріалів;
- зважування, відмірювання, розподіл продуктів на частини перед наступною їх обробкою;
- укладку напівфабрикатів у функціональні ємкості, перекладання готової продукції;
- переміщення в процесі роботи сировини, напівфабрикатів, готової продукції, посуду.

**Час
обслуговування
робочого місця
(Тоб)**

включає витрати аналогічні підготовчо-заклучному часу, але вони виконуються в процесі роботи

- доглядання за робочим місцем;
- підтримка обладнання, інвентарю й інструментів у належному санітарному і робочому стані;
- сервірування столів;
- одержання допусків, матеріалів, розміщення їх на робочому місці;
- особисте санітарно-гігієнічне обслуговування.

**Час
регламентованих
перерв на
відпочинок та
особисті потреби
(Твоп)**

- перерви на відпочинок через одну годину і більше після початку роботи або після тривалої (не менше 10-12 хвилин) інтенсивної роботи (перерви в інших випадках відносяться до втрат робочого часу через порушення трудової дисципліни);
- перерви для споживання води, відвідування туалету.

**Час
регламентованих
перерв, обумовлених
технологією й
організацією
виробництва
(Тпт)**

- час охолодження гарячих продуктів, предметів подальшої обробки;
- очікування на замовлення від споживача, виконання замовлення на роздачі або очікування самого споживача;
- санацію рук, приведення в порядок спецодягу в процесі роботи;
- виходи в залу, пов'язані з питаннями якості продукції та культури обслуговування.

<p align="center">Час простоїв з організаційно-технічних причин (Тпот)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ пошук посуду, інструментів, інвентарю; ➤ очікування доставки сировини, напівфабрикатів, посуду на робоче місце; ➤ простої через відсутність води, газу, електроенергії, поломок обладнання; ➤ зміну спецодягу під час роботи; ➤ нещасні випадки, травматизм (крім випадків, викликаних порушенням правил техніки безпеки).
<p align="center">Час простоїв через порушення трудової дисципліни (Тптд)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ розмови під час роботи, ходіння, не пов'язане з основною роботою; ➤ запізнення на роботу або передчасний відхід з неї; ➤ перерви на відпочинок у не встановлений час; ➤ нещасні випадки, травматизм, викликані порушенням правил техніки безпеки.

Фотографія робочого часу дає можливість вивчити й проаналізувати робочий час окремого працівника чи бригади в цілому протягом певного періоду. Якщо спостереження проводяться протягом зміни, то одержані результати мають назву «фотографія робочого часу».

Для аналізу фотографії робочого дня проводиться спостереження, виявляються непродуктивні або нехарактерні для даної категорії робітників витрати робочого часу. При цьому фактичні витрати робочого часу порівнюють з нормативними. Згідно з прийнятими даними нормативні витрати робочого часу в % до оперативного часу повинні складати не більше 10% для часу підготовчо-заключного (Тпз), 8% для часу регламентованих перерв на відпочинок і особисті потреби (Твоп), 2% для часу регламентованих перерв, обумовлених технологією та організацією виробництва (Тпт).

В результаті проведеного аналізу розробляють фактичний і проектований баланси витрат робочого часу. На основі розрахунку проектованого і фактичного балансів визначаються резерви щодо підвищення витрат часу на виконання основної роботи за рахунок зменшення часу на перерви.

Проведені спостереження за роботою працівників дають можливість визначити такі показники:

1. Можливе зростання продуктивності праці за рахунок усунення втрат часу:

$$\Pi = \frac{T_{оп.п} - T_{оп.ф.}}{T_{оп.ф.}} \times 100,$$

де $T_{оп.п}$ і $T_{оп.ф.}$ – проектований і фактичний оперативний час;

Визначення даних коефіцієнтів дає змогу виявити непродуктивні або нехарактерні для даної категорії робітників витрати робочого часу, а також розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу.

2. Коефіцієнт втрат робочого часу:

$$K_{в} = \frac{T_{пз} + T_{оп} + T_{воп} + T_{об}}{T_{роб.часу}},$$

3. Коефіцієнт використання робочого дня:

$$K_{вр} = \frac{(T_{птд} + T_{воп.п.}) - T_{воп.ф.}}{T_{роб.часу}},$$

де $T_{воп.ф.}$ і $T_{воп.п.}$ – перерви на відпочинок у проектованому і фактичному балансах

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. У чому полягає значення нормування праці в ресторанному господарстві?
2. Назвіть види норм праці.
3. Назвіть принципи, які покладені в основу нормування праці.
4. Дайте характеристику методів нормування праці.
5. Дайте характеристику робочого часу.
6. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу.
7. Дайте характеристику регламентованих та нерегламентованих перерв.
8. У чому полягає сутність дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу?
9. Назвіть етапи та методичку проведення фотографії робочого часу.
10. Охарактеризуйте порядок складання фактичного та проектового балансів робочого часу.
11. Як проводиться розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу?
12. Запропонуйте шляхи зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання робочого часу.

Тестові завдання:

1. При 7-8-годинному робочому дні обідню перерву варто встановлювати через

- 1) 2-3 години після початку роботи;
- 2) 3-4 години після початку роботи;
- 3) 4-5 години після початку роботи.

2. Для встановлення розпорядку роботи на кожному підприємстві складаються

- 1) графік завантаження торговельного залу;
- 2) графік виходу на роботу;
- 3) фотографія робочого дня.

3. Графік підсумкового обліку передбачає

- 1) різну тривалість робочого дня по днях тижня, але не більше 11 год. 30 хв. з подальшим наданням одного дня відпочинку при обов'язковому відпрацюванні за місяць встановленої норми робочого часу;
- 2) одночасний прихід і відхід з роботи всіх працівників виробництва;
- 3) вихід працівників в різний час групами або поодиноці відповідно до завантаження торговельного залу.

4. Норма обслуговування – це

- 1) кількість продукції, котра повинна бути зроблена за одиницю часу працівником відповідної кваліфікації в умовах ефективного використання всіх засобів виробництва, передового виробничого досвіду та раціональної організації праці;
- 2) кількість місць у залі в залежності від класу підприємства та форми організації праці;
- 3) кількість працівників визначеної професії і кваліфікації, яка необхідна для виконання якогось об'єму роботи.

5. Час обслуговування робочого місця витрачається

- 1) на догляд за робочим місцем і підтримку обладнання, інвентарю й інструментів у належному санітарному і робочому стані протягом усієї зміни;
- 2) на прийоми та дії, спрямовані на кількісні і якісні зміни стану оброблюваної сировини та напівфабрикатів, повторюється з виготовленням кожної одиниці продукції або з виконанням визначеного обсягу робіт;
- 3) на дії, які сприяють виконанню основної роботи.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ ТА ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Організація постачання та логістична діяльність закладів ресторанного господарства

2.1.1. Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є наявність на них достатньої кількості та асортименту сировини, предметів матеріально-технічного оснащення і т. ін. Все це досягається шляхом раціональної організації постачання закладів усім необхідним, певної якості, різноманітного асортименту та кількості.

До організації постачання закладів (підприємств) ресторанного господарства пред'являються наступні вимоги (рис. 2.1).



Рисунок 2.1. Вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства

У великих закладах ресторанного господарства незалежно від форм власності створюють відділи постачання, у невеликих закладах призначають

працівника, відповідального за організацію постачання. Відділ постачання, як правило, працює самостійно, виконуючи свої певні функції.

Заклади ресторанного господарства через відділи постачання, або окремих відповідальних працівників самостійно шукають постачальників, укладають договори на постачання, без яких неможлива робота підприємств.

Закладу ресторанного господарства необхідно сформувати список потенційних постачальників, який постійно оновлювати та доповнювати. При виборі постачальників їх аналізують за рядом критеріїв: ціна продукції, якість продукції, що поставляється, надійність постачань, відстань постачальника від споживача, терміни виконання замовлення, організація керування якістю в постачальника, фінансове становище постачальника і ін.

Закупка здійснюється переважно за готівку та супроводжується оформленням закупівельного акту, який затверджується керівником закладу ресторанного господарства.

Поставляти сировину, напівфабрикати та продовольчі товари до закладів ресторанного господарства можуть безпосередньо підприємства-виготовлювачі (фермерські господарства, птахофабрики та ін.) або посередники (оптові бази, вихідні бази, торгово-закупівельні бази, торговельні бази (рис. 2.2)). Доставка переважно здійснюється закладами ресторанного господарства, тобто орендує особистим транспортом співробітників, або використовується власний транспорт підприємства, або транспорт орендується на автопідприємствах.

Посередниками між виготовлювачем і споживачем можуть виступати брокери або торговельні агенти (рис. 2.3).

Основні терміни

Договір постачання	це основний документ, що визначає права й обов'язки сторін щодо постачання усіх видів продукції.
---------------------------	--

При складанні договорів необхідно керуватися Цивільним кодексом

України та іншими законодавчими актами України.

Договори постачання бувають разовими, сезонними, короткостроковими та довгостроковими (рис. 2.3.). Для закладів ресторанного господарства найбільш доречним є укладання короткострокових договорів.

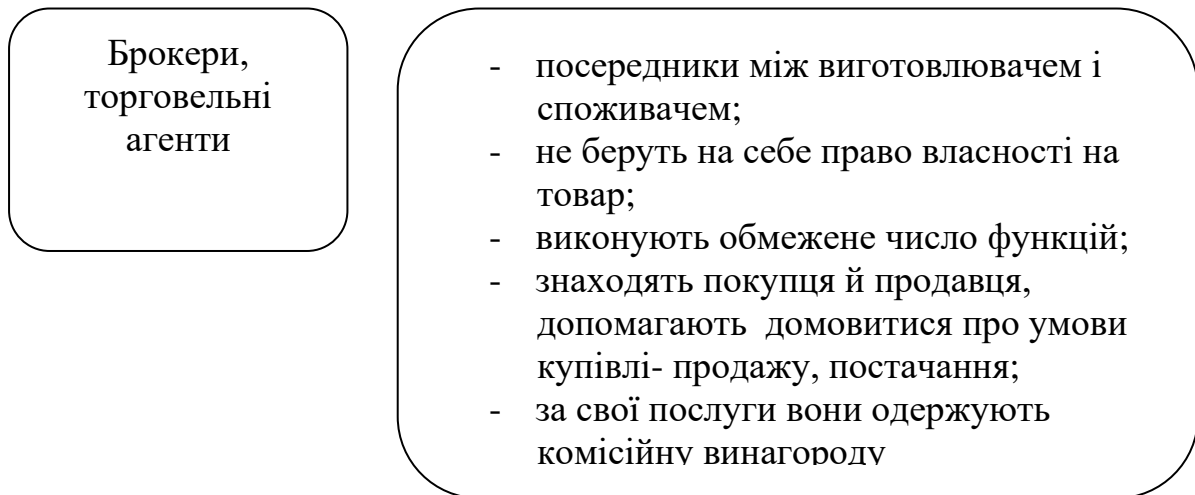


Рисунок 2.2. Особливості діяльності брокерів, торгових агентів

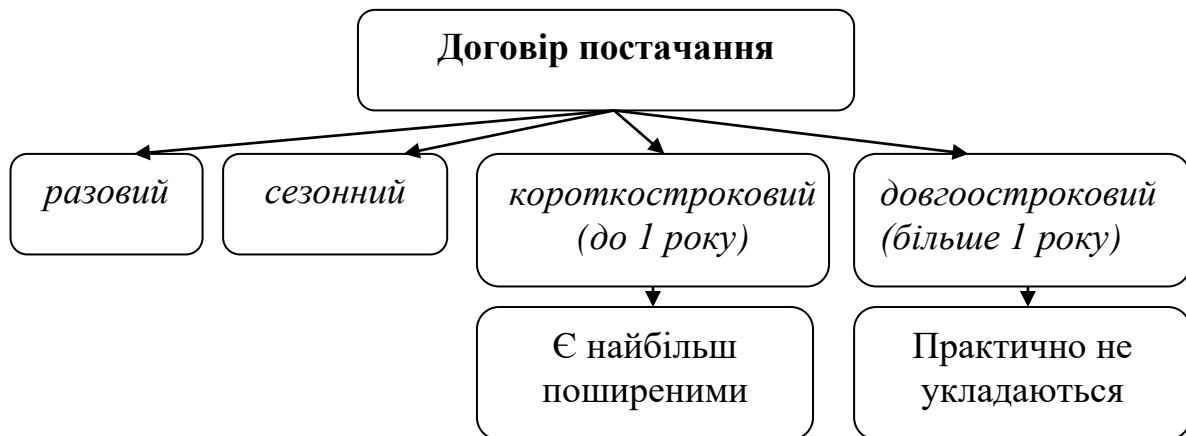


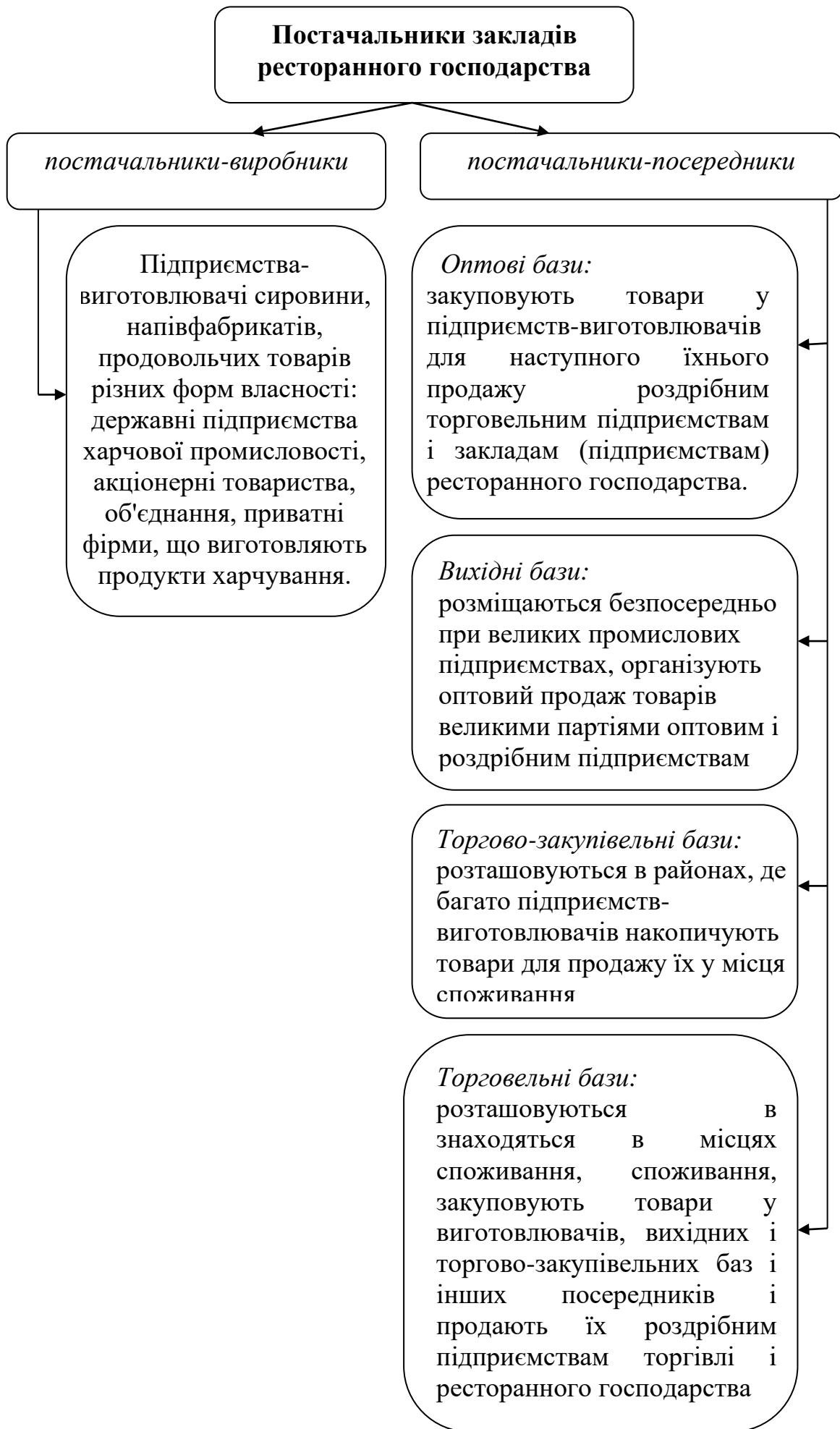
Рисунок 2.3. Класифікація договорів постачання

Кожне підприємство повинно підвищувати ефективність руху товарів.

Основні терміни

Рух товарів	це транспортування товарів від місць їхнього виробництва до місць споживання.
--------------------	---

Кількість операцій з товаром залежить від схеми руху товарів.



Основними принципами руху товарів є оптимальна ланковість, ефективне використання транспортних засобів, ефективне використання торговельно-технологічного устаткування та скорочення кількості операцій з товаром.

Розрізняють транзитну та складську форми постачання товарів (рис.2.4).



Рисунок 2.4. Класифікація форм постачання товарів

Доставка продуктів може вестися централізованим і децентралізованим способами (рис. 2.5).



Рисунок 2.5. Класифікація способів постачання товарів

Зі способами доставки тісно зв'язані і маршрути завезення продуктів (рис. 2.6).



Рисунок 2.6. Класифікація маршрутів завезення товарів

Для перевезення товарів використовують спеціалізований транспорт, який повинен мати маркірування “Продукти”. На всі види транспорту, що призначені для перевезення продуктів, повинен бути санітарний паспорт, виданий установами санітарно-епідеміологічної служби терміном не більше ніж на один рік. Швидкопсувні продукти перевозять ізотермічним транспортом.

Транспортні організації в процесі перевезення товарів повинні дотримуватися правил завантаження і транспортування вантажу, забезпечувати зберігання вантажу, його своєчасну доставку.

Приймання продовольчих товарів у закладах ресторанного господарства здійснюють у два етапи – за кількістю та якістю (рис. 2.7.).



Рисунок 2.7. Поопераційна схема документального оформлення прийому товарів

Перший етап — попередній. Приймання товарів за кількістю здійснюють за товарно-транспортними накладними шляхом перерахування тарних місць або зважування. У випадку коли товар надійшов у несправній тарі необхідно перевірити вагу бруто та вагу нетто.

Другий етап – остаточне приймання. Вага нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з розкриттям тари, але не пізніше 10 днів, а швидкопсувну продукцію – не пізніше 24 годин з моменту прийому товарів. Рекомендується одночасно з прийманням товару перевірити вагу тари. При неможливості зважування продукції без тари вагу нетто визначають як різницю між вагою бруто і вагою тари. У випадку розбіжності фактичної ваги тари результати перевірки оформлюють актом на розбіг ваги тари, що повинен бути складений не пізніше 10 днів після її звільнення. На кожному тарному місці

(шухляді, коробці) повинен бути ярлик із зазначенням дати, години виготовлення і кінцевого терміну реалізації.

У випадку виявлення нестачі складають односторонній акт про виявлену нестачу. Товар рекомендується зберігати окремо і викликати представника постачальника швидкокопсувних товарів негайно після виявлення нестачі, інших товарів – не пізніше 24 годин. Постачальник швидкокопсувних товарів зобов'язаний з'явитися протягом 4 годин після виклику, інші – не пізніше наступного дня. Після завершення остаточного приймання складають акт у 3 примірниках.

Відповідно до закону “Про захист прав споживачів”, санітарним нормам і правилам товар повинен бути безпечним для здоров'я споживачів, тому товар приймають і за якістю. Приймання товарів за якістю проводять за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, колір, запах, смак). Перевіряють відповідність товару стандартам, сертифікатам, які додають до транспортних документів, технологічним умовам. Термін перевірки якості для швидкокопсувних товарів – 24 годин, для не швидкокопсувних - 10 днів.

Для забезпечення безперебійної роботи виробництва і реалізації продукції в достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів необхідні товарні запаси (рис. 2.8).

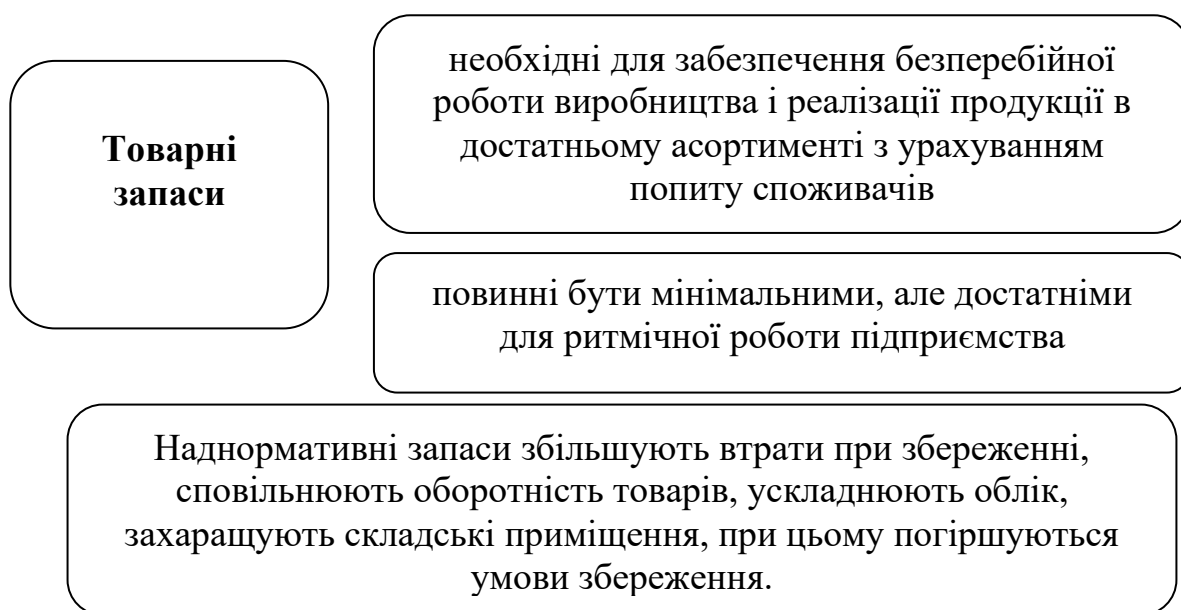


Рисунок 2.8. Характеристика товарних запасів

Запаси сировини, напівфабрикатів, готової продукції, предметів матеріально-технічного призначення мають важливе значення як для підприємства, створюючи певний резерв, так і для споживачів – для задоволення їх потреб.

2.1.2. Організація матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства

Для повноцінного функціонування заклади ресторанного господарства повинні мати в достатній кількості й асортименті предмети матеріально-технічного оснащення (рис. 2.9).

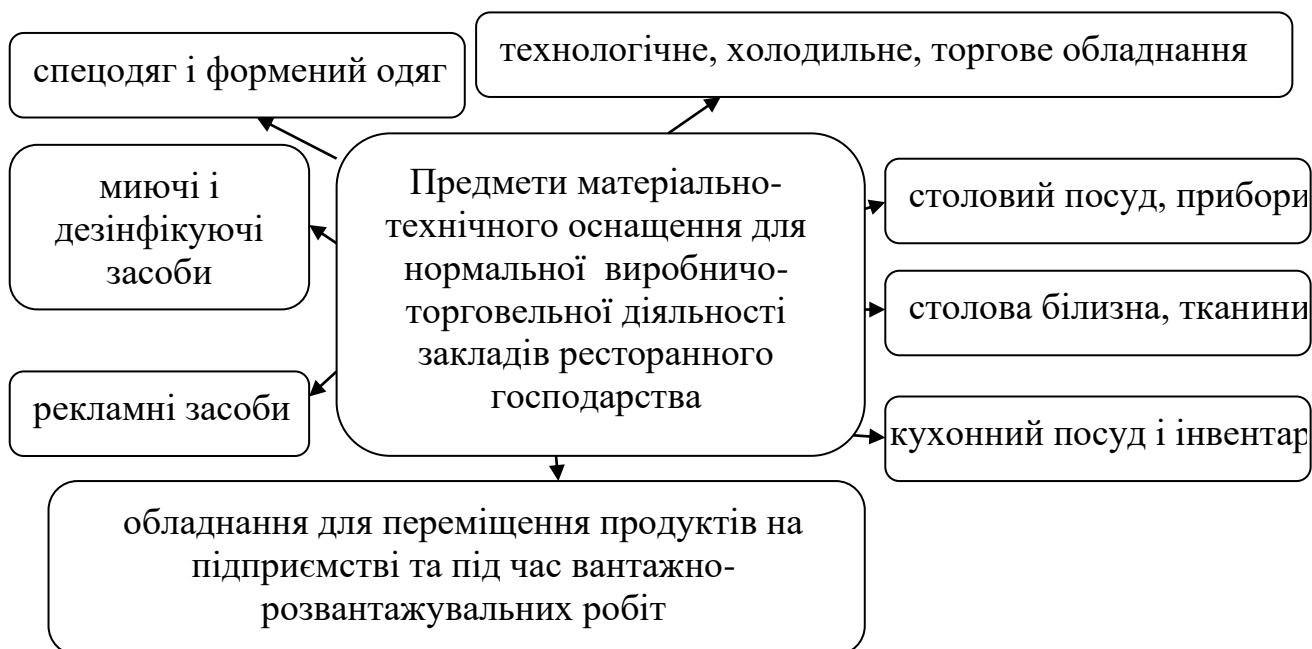


Рисунок 2.9. Матеріально-технічне оснащення закладів ресторанного господарства

Задачі матеріально-технічного постачання:

- своєчасність і комплектність постачань;
- безперебійність, тому що перебої у постачанні порушують чіткий ритм роботи підприємств, погіршують обслуговування;
- визначення потреби в матеріально-технічних предметах і розміри товарних запасів;

- надійність і висока якість постачань, тобто всі предмети повинні поставлятися відповідно до діючих стандартів і технічних умов;

- правильний вибір форми постачання.

Заклади ресторанного господарства обирають постачальників за рядом критеріїв (рис.2.10).



Рисунок 2.10. Критерії для вибору постачальників

При прийманні обладнання, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності дефектів або відхилень складається акт, порядок складання якого (терміни, склад комісії і ін.) визначається договором постачання.

Постачальниками засобів матеріально-технічного оснащення можуть бути виробники, оптові ярмарки, сервісні центри, дрібнооптові магазини.

Виробники або постачальники засобів матеріально-технічного оснащення можуть надавати закладам ресторанного господарства знижки (рис.2.11).



Рисунок 2.11. Характеристика знижок на засоби матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства

З метою поширення інформації про свій товар фірми-постачальники беруть участь в професійних виставках, заходах, які передбачаються в закладах ресторанного господарства, дегустаціях страв і напоїв, організовують промоушн-акції. Такі заходи дають можливість працівникам закладів ресторанного господарства і постійним споживачам спробувати і оцінити новий

продукт чи напій, а фірмі-постачальникові – збільшити ринок збуту нової продукції.

Заклади ресторанного господарства сумісно з постачальниками проводять сумісні маркетингові і рекламні компанії, використовують виготовлені на замовлення сувеніри і подарунки з фірмовим знаком (ручки, проспекти, сумки, пакети, рекламні ролики, відео-аудіо касети), які реалізовуватимуться або безкоштовно на виставках, презентаціях, у вестибулях ресторанів.

На сьогоднішній день широкого застосування в світовій практиці набув лізинг, як спосіб виробничого інвестування (рис. 2.12).

Основні терміни

Лізинг	це надання в оренду фірмами-постачальниками і заводами-виробниками обладнання, транспортних засобів без переходу права власності.
---------------	---



Рисунок 2.12. Види лізингу

Сезонне зниження цін має місце в період збору урожаю і дозволяє закладам ресторанного господарства купувати сировину та продукти за нижчими цінами.

Прийом предметів матеріально-технічного забезпечення в закладах ресторанного господарства повинен вестись з обов'язковим дотриманням певних правил. При прийманні устаткування, що надійшло в тарі, перевіряють

цілісність пакування, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). При наявності дефектів або відхилень передбачається складання акту, на підставі якого пред'являються претензії до постачальників.

Для постачання предметів матеріально-технічного призначення у закладах ресторанного господарства використовують транзитну та складську форми. *Транзитна форма постачання* матеріально-технічних ресурсів передбачає постачання від постачальника безпосередньо на місце споживання матеріально-технічних ресурсів, минаючи проміжні пункти його складування (характерна для постачання устаткування, скляного, металевого, порцелянового посуду, наборів тощо).

Складська форма постачання передбачає обов'язкове постачання матеріалів через систему складів – проміжних пунктів складування, зберігання, попередньої підготовки до виробництва, що потребує утворення складського господарства.

Потреба в матеріально-технічних засобах визначається на основі встановлених норм (норм витрат, експлуатаційних норм, норм оснащення) з урахуванням типу закладу ресторанного господарства, місткості зали, об'ємів господарської діяльності й ін. чинників.

2.1.3. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства

Термін “логістика”, набуває сьогодні широкого розповсюдження, що пов'язано з широким використанням його в економіці. Слово “логістика” походить від грецького слова “logisteke”, що означає мистецтво розрахунків, уміння “правильно” роздумувати і робити “вірні” висновки. Як і слово “логіка” походить від одного кореня “logos” (розум), що свідчить про їх близькість і орієнтацію на раціональність і точність розрахунків. У організаційно-економічні науки термін “логістика” увійшов з французької мови і походить від

слова “loger”, що означає розміщення.

Основні терміни

Логістика	це наука про планування, контроль та управління транспортуванням, зберіганням та іншими матеріальними і нематеріальними операціями, що здійснюються в процесі доведення сировини і матеріалів до виробничого підприємства, внутрішньозаводської переробки сировини, матеріалів і напівфабрикатів, доведення готової продукції до споживача у відповідності з інтересами і вимогами останнього, а також передача, зберігання і обробка відповідної інформації.
Логістика в закладах ресторанного господарства	це планування, організація і контроль всіх видів діяльності по переміщенню матеріального потоку від місця закупівлі сировини до кінцевого споживача.

Необхідність застосування логістики в закладах ресторанного господарства пояснюється рядом причин (рис.2.13).

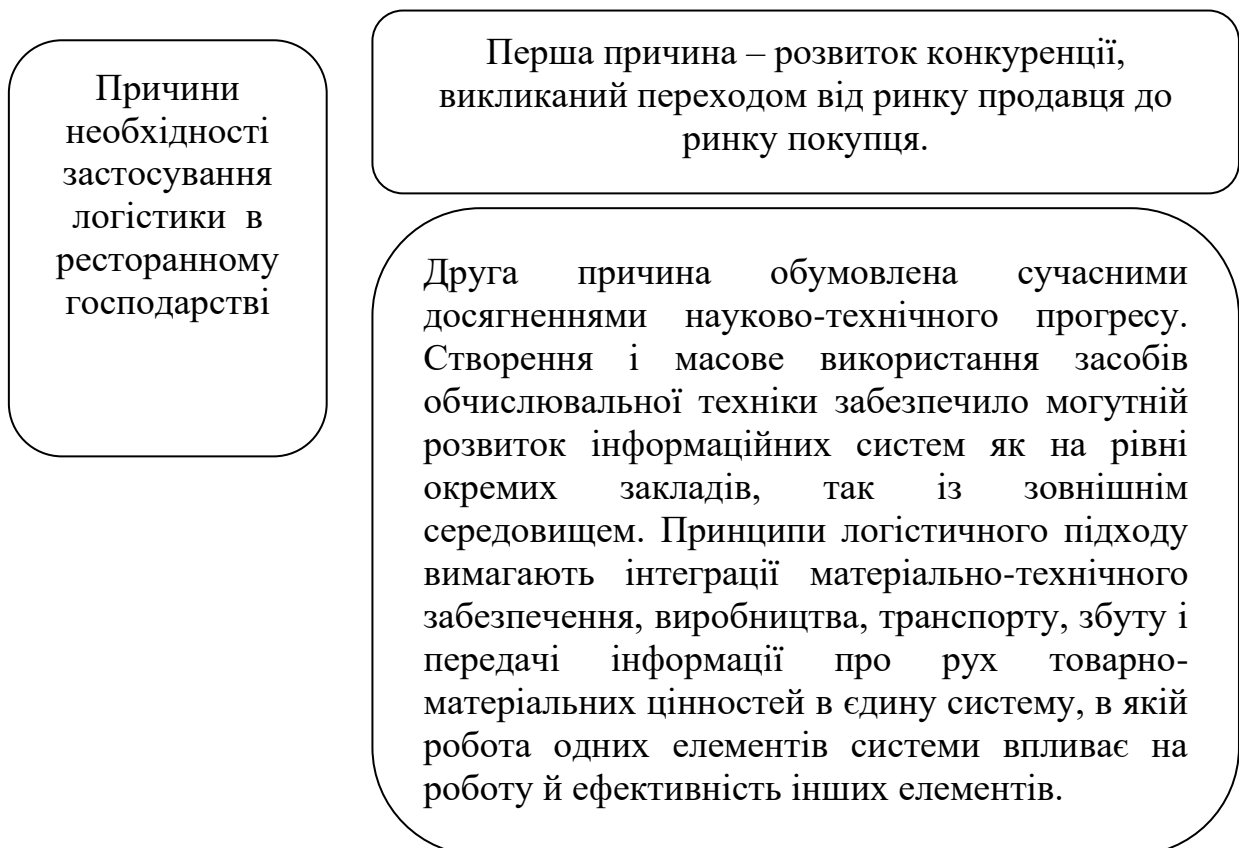


Рисунок 2.13. Причини необхідності застосування логістики в ресторанному господарстві

Системний підхід передбачає оптимізацію усієї системи, а не окремих її частин. Логістична система може працювати як усередині виробництва, здійснюючи внутрішньовиробничі перевезення в межах закладів ресторанного господарства однієї мережі, так і зв'язуючи економічні райони, постачальників і споживачів.

Забезпечення високого ступеня узгодженості дій по управлінню матеріальними потоками між службою постачання і службами виробництва і збуту продукції є завданням логістичної діяльності підприємства.

1.4. Види логістики в закладах ресторанного господарства

Розрізняють наступні види логістики: закупівельна, транспортна, виробнича, збутова, або маркетингова, або розподільна та інформаційна, або комп'ютерна (рис. 2.14).

1. Закупівельна

це сфера керування матеріальними потоками в процесі забезпечення підприємства матеріальними ресурсами.

Головне завдання:

адекватне і повне задоволення потреб виробництва у певних матеріальних ресурсах з максимально можливою економічною ефективністю.

Функції (завдання):

- 1) формування стратегії закупівлі матеріальних ресурсів і прогнозування потреби в них;
- 2) вибір постачальників;
- 3) визначення потреби у матеріальних ресурсах і формування замовлення;
- 4) узгодження ціни та укладання договору на постачання;
- 5) контроль за кількістю, якістю товарів, їх розміщенням та строками поставок;
- 6) доведення матеріальних ресурсів до виробничих підрозділів;
- 7) підтримка на нормативному рівні запасів матеріальних ресурсів.

2.
Транспортна

це оптимізація транспортних систем, вибір виду і типу транспортних засобів, визначення різноканальних маршрутів доставки і забезпечення технологічної єдності транспортно-складського процесу.

Функції (завдання):

- 1) вибір виду транспорту;
- 2) вибір типу транспортного засобу;
- 3) спільне планування транспортних процесів зі складськими та виробничими;
- 4) спільне планування транспортних процесів на різних видах транспорту;
- 5) забезпечення технологічної єдності транспортно-складських процесів;
- 6) визначення раціональних маршрутів доставки.

3.
Виробнича

це наука і практика керування матеріальними потоками у сфері виробництва.

Головне завдання:

оптимізація руху матеріального потоку на стадії виробництва продукції.

Функції (завдання):

- 1) координація дій учасників логістичного процесу;
- 2) організація матеріальних потоків у виробництві;
- 3) планування матеріальних потоків;
- 4) контроль за ходом процесу руху матеріального потоку у внутрішньовиробничій логістичній системі; 5) регулювання ходу виконуваних робіт.

4.
Збутова
(маркетингова,
або
розподільна)

це раціоналізація процесу фізичного просування готової кулінарної продукції до споживача та формування системи ефективного логістичного сервісу.

Головне завдання:

раціоналізація процесу фізичного просування готової кулінарної продукції до споживача.

Функції (завдання):

- 1) забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг;
- 2) раціоналізація параметрів просування динамічних матеріальних потоків (ритмічність та своєчасність реалізації продукції та послуг);
- 3) забезпечення готовності до розширення пропозиції продукції та послуг;
- 4) оптимізація формування портфеля замовлень;
- 5) постійний пошук нових ринків збуту й закріплення положення на старих ринках;
- 6) встановлення стійких контактів зі споживачами;
- 7) контроль виконання замовлень;
- 8) забезпечення потреб споживачів;
- 9) забезпечення максимального сервісу;
- 10) забезпечення транспортування продукції до місця призначення.

**5.
Інформаційна
(комп'ютерна)**

це сфера логістики, яка досліджує і вирішує проблеми організації та інтеграції інформаційних потоків для прийняття управлінських рішень в логістичних системах

Головне завдання:

отримання можливості управління, контролю і комплексного планування переміщення матеріального потоку.

Функції (завдання):

- 1) організація спілкування з клієнтом задля досягнення обраного рівня обслуговування;
- 2) планування виконання замовлення згідно з вимогами клієнта у відповідний час і заданому місці;
- 3) координація логістичної діяльності в часі і просторі учасників логістичного ланцюга;
- 4) контроль виконання замовлення, зокрема моніторинг фізичного переміщення товарів.

Рисунок 2.14. Види логістики

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Назвіть форми постачання сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства?
2. У чому полягає сутність транзитної та складської форм постачання? Які товари вимагають застосування даних форм постачання?
3. Назвіть способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства?
4. Як розраховується добова потреба закладів у сировині і продовольчих товарах?
5. Як розраховується річна потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді, наборах?
6. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
7. Охарактеризуйте складські приміщення закладів ресторанного господарства з неповним виробничим циклом.
8. Охарактеризуйте устаткування та інвентар складських приміщень закладів ресторанного господарства.
9. Назвіть санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?
10. Які правила зберігання продовольчих товарів?

Тестові завдання:

1. Закупівельна логістика

- 1) це сфера керування матеріальними потоками в процесі забезпечення підприємства матеріальними ресурсами;
- 2) це оптимізація транспортних систем, вибір виду і типу транспортних засобів, визначення різноканальних маршрутів доставки і забезпечення технологічної єдності транспортно-складського процесу;
- 3) це наука і практика керування матеріальними потоками у сфері виробництва.

2. До основних критеріїв за якими ресторатор обирає постачальника обладнання відносяться

- 1) ціна, якість, терміни доставки, сервісне та гарантійне обслуговування обладнання;
- 2) ціна, якість, терміни доставки і умови оплати, сервісне та гарантійне обслуговування обладнання;
- 3) ціна, терміни доставки і умови оплати, сервісне та гарантійне обслуговування обладнання.

3. Товарні запаси

- 1) повинні забезпечувати безперебійну роботу виробництва і реалізацію продукції в достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів;

- 2) повинні бути мінімальними, але високої якості;
- 3) повинні бути наднормованими.

4. Маршрути завезення продуктів бувають

- 1) складськими і транзитними;
- 2) централізованими і децентралізованими;
- 3) кільцевими і лінійними.

5. До постачальників-посередників відносяться

- 1) вихідні бази, підприємства-виготовлювачі сировини, напівфабрикатів, оптові бази;
- 2) вихідні бази, оптові бази, торговельні бази, закупівельні бази;
- 3) торговельні бази, вихідні бази, торгово-закупівельні бази, оптові бази.

2.2. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства

2.2.1. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства

Основні терміни

Складське господарство	це комплекс складів, допоміжних пристроїв та обслуговуючих підрозділів, що здійснює приймання матеріальних ресурсів, їх розміщення, зберігання, облік, перевірку стану, підготовку до виробничого споживання та відпускання споживачу.
-------------------------------	--

Складське господарство в закладах ресторанного господарства призначено для безперервного забезпечення основного виробництва сировиною, інвентарем, матеріалами та ін.

До основних функцій складського господарства в закладах ресторанного господарства відносяться:

- кількісне та якісне приймання товарно-матеріальних цінностей (ТМЦ), що надходять на зберігання;
- забезпечення оптимальних умов збереження ТМЦ;
- прийом, сортування, підготовка до відпуску і відпуск ТМЦ;
- контроль за станом і рухом запасів продовольчих товарів;
- облік ТМЦ.

Прийом ТМЦ відбувається за кількістю і якістю. Подальше зберігання ТМЦ здійснюють в складських приміщеннях.

За температурним режимом всі складські приміщення можна поділити на не опалювальні (можуть бути зовнішніми) та ті, які охолоджуються. Перелік складських приміщень та їх площі визначаються типом і потужністю підприємства.

Заклади ресторанного господарства можуть працювати як на сировині (з повним виробничим циклом), так і на напівфабрикатах (з неповним виробничим циклом). Відповідно до видів сировини організуються і відповідні складські приміщення. *Так, до складу приміщень для прийому та зберігання*

продуктів в закладах, які працюють з неповним виробничим циклом входять: холодильні камери (для зберігання напівфабрикатів; для зберігання молочно-жирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв;) для зберігання відходів; комори інвентарю, сухих продуктів, комора і мийна тари; завантажувальна площадка. Для закладів, які працюють з *повним виробничим циклом*, відрізняється склад охолоджувальних камер: для зберігання м'яса, для зберігання риби; для зберігання молочно-жирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв. А для овочів – передбачена комора овочів. У закладах ресторанного господарства які мають ліцензію на реалізацію винно-горілчаних виробів передбачають комору для зберігання винно-горілчаних виробів. У закладах ресторанного господарства, які реалізують іншим їдальням, кафе, закусочним напівфабрикати і готові кулінарні вироби додатково передбачають експедиції, до складу яких можуть входити камери і склади, які оснащуються холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т.д., а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

Розрахунок площі складських приміщень можна здійснювати 2 способами:

- 1) за нормою навантаження на 1 м² площі підлоги;
- 2) за коефіцієнтом використання площі.

Норми завантаження (кг/м) встановлено з урахуванням прийнятих правил розміщення товарів, при дотриманні яких забезпечується зберігання фізико-хімічних властивостей продуктів (наприклад, м'ясо, м'ясопродукти, риба – 150-200; напівфабрикати м'ясні і рибні – 100; гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти – 200-250 і т.д.).

Проходи між стелажми і штабелями при використанні візків передбачаються не менше 1-1,2 м і без візків 0,6-1 м.

За санітарними нормами у складах не можна розміщувати товари поблизу

водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см. Підлога в складських приміщеннях і прилеглих до них коридорах має бути міцною, розрахованою на значне навантаження і механічний вплив, гладенькою, без вибоїн і тріщин, не слизькою і зручною для прибирання.

Обладнання складських приміщень закладів ресторанного господарства має забезпечувати повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей, оптимальний режим зберігання, раціональну організацію виконання складських операцій та нормальні умови праці.

До складських приміщень закладів ресторанного господарства висуваються певні вимоги. Так, усі приміщення не повинні бути прохідними. Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Зазвичай складські приміщення розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді їх передбачають в підвальних або напівпідвальних приміщеннях.

В одноповерховому приміщенні без підвалу камеру для зберігання м'яса (комору для зберігання овочів) доцільно розташовувати поряд з м'ясним (овочевим) цехом. У багатоповерховому будинку складські приміщення доцільно розміщувати під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомно-транспортними механізмами.

Висота приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4-2,8 м. Стіни і стеля складів повинні бути гладенькими, легко очищуватися від пилу. Ширина дверей обирається залежно від характеру переміщуваних вантажів і використовуваних транспортних засобів. Пороги біля складських дверей не передбачаються. З метою перешкоджання псування стін під час перевезення продуктів на вантажних візках уздовж стін на відстані 15-20 см прикріплюють металеві обмежувачі.

Завантажувальні майданчики повинні бути передбачені з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту. Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності закладу, нормативів

товарних запасів. Складські приміщення обладнують стелажми і підтоварниками, підвісними гаками (камерах для зберігання м'яса), ваговимірним, підйомно-транспортним і холодильним обладнанням.

Для установки холодильних агрегатів передбачають спеціальне приміщення – охолоджувальний блок. Конфігурація охолоджувального блоку повинна бути прямокутною, без виступів, щоб уникнути нераціонального використання площі та запобігти втрат холоду. Охолоджувальний блок камер повинен бути об'єднаний тамбуром. Не допускається сусідство охолоджувальних камер із виробничими приміщеннями (особливо гарячим цехом), мийними кухонного і столового посуду, душовими. Охолоджувальну камеру для зберігання харчових відходів рекомендується розміщувати на першому поверсі з виходом через тамбур назовні та у коридор закладу. Шлюз камери відходів обладнується мийкою для бачків. При організації охолоджувальних камер на декількох поверхах блоки камер доцільно розміщувати один під одним. Забороняється функціонування водопровідних, каналізаційних, газових труб, повітроводів загальної вентиляції та труб опалювальної системи усередині охолоджувальних камер.

В охолоджувальних камерах рекомендується передбачати тільки штучне освітлення, у неохолоджуваних приміщеннях –природне і штучне освітлення. Вікна рекомендується розміщувати уздовж стін, які звернені на північ, на рівні 1,8-2 м від підлоги, що дозволяє розміщувати стелажі уздовж стін, не знижуючи освітленості приміщення.

Комору овочів рекомендується розміщати не вище першого поверху без природного освітлення й опалення, у безпосередній близькості до овочевого цеху або з ним по сусідству. Комору сухих продуктів не рекомендується розміщати в підвальному приміщенні, а також поруч із приміщеннями з підвищеною вологістю. Комора сухих продуктів повинна мати природне освітлення й опалення для підтримки визначеної температури й вологості повітря.

Приміщення експедиції рекомендується розміщати поруч з виробничими цехами. Для доставки готової продукції і сировини в цеха та експедицію

доцільно передбачати роздільні ліфти.

Мийну напівфабрикатної тари і мийну для кулінарних та кондитерських виробів рекомендується передбачати роздільно. В мийній експедиційної тари передбачають ванни для замочування ємностей; машини для миття, бактерицидної обробки і сушіння функціональних ємностей; пересувні стелажі для збереження ємностей до передачі їх до цеху.

Складські приміщення обладнують і пристосовують для зберігання певних видів продуктів, а також створюють і постійно підтримують необхідні умови (температура, вологість повітря, кратність його обміну, інтенсивність вентиляції, спосіб укладання, терміни зберігання, допустиме товарне сусідство і т.д.).

Для визначення оптимальних параметрів зберігання сировини і продуктів враховують також специфічні особливості кожного виду товару (гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогіркнення або проростання під впливом світла, тепла і т. д.).

2.2.2. Організація зберігання сировини і продуктів

Організація зберігання сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства повинна здійснюватись відповідно до СанПІН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів». Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил покладена на керівника підприємства.

Для запобігання втрат і псування сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства велике значення мають наступні фактори:

- правильне розміщення товарів з урахуванням максимального використання площі складів,
- можливість застосування механізмів,
- забезпечення безпеки роботи персоналу,
- забезпечення оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Важливе значення для зберігання сировини і продуктів має забезпечення їх оптимального режиму зберігання (температура, швидкість руху повітря, відносна

вологість) та дотримання термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних. Наприклад, крупнокускові напівфабрикати з м'яса рекомендується зберігати 48 год. при температурі 2-6°C, порціонні напівфабрикати (без панірування) – 36 год.; порціонні напівфабрикати (паніровані) – 24 год.; напівфабрикати м'ясні січені – 12 год.; рибу охолоджену – 48 год. при температурі 0-2°C; рибу заморожену – 24 год.; молочнокислу продукцію – не більше 36 год. при температурі 2-6°C.

Інформацію про способи зберігання та укладання сировини та продуктів наведено на рис. 2.15.

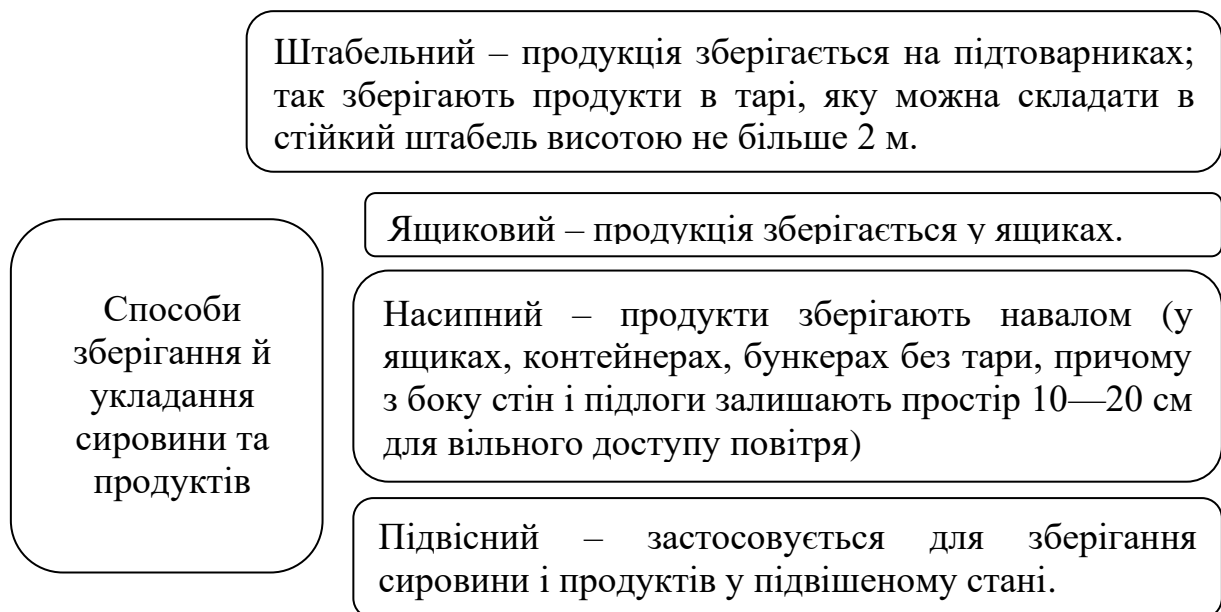


Рисунок 2.15. Способи зберігання й укладання сировини та продуктів

Харчові продукти забороняється зберігати поза складськими приміщеннями (у коридорах або на розвантажувальному майданчику). Готові кулінарні вироби забороняється зберігати поруч з сирою продукцією, продукцію, яка легко поглинає запахи – поруч з гостропахнучою продукцією, продукцію – поруч з тарою, яка звільнилася. Порушення правил і режимів зберігання, а також транспортування і відпуску сировини та продуктів може викликати товарні втрати (рис. 2.16). Підставою для відпуску продукції є вимога (заявка) завідувача виробництва, що попередньо затверджується директором підприємства. Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.



Рисунок 2.16. Характеристика товарних втрат

При одержанні сировини або іншої продукції обов'язково необхідно переконатися в справності і точності вагів, перевірити якість і терміни реалізації товарів, що відпускаються, простежити за точністю зважування, відрахування і записів у накладній. У випадку виникненні сумніву в доброякісності продуктів працівники, які одержують товар, повинні сповістити адміністрацію підприємства.

З метою скорочення товарних втрат, які пов'язані із зберіганням, перевезенням, переміщенням та відпуском продукції працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складського приміщення режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої.

Тривалому зберіганню високої якості продуктів і скороченню втрат також сприяє використання бактерицидних ламп для знезараження повітря в складських приміщеннях і приладів для відлякування гризунів.

2.2.3. Організація тарного господарства

Продовольчі товари надходять в заклади ресторанного господарства в тарі, що передбачена для збереження їх цілісності під час перевезення та зберігання, полегшення процесу транспортування, раціональному проведенню вантажно-розвантажувальних робіт та ін.

Класифікація тари наведена на рис. 2.17.



Рисунок 2.17. Класифікація тари

На сьогоднішній день широкою популярністю користується багатооборотна тара, зокрема уніфікований контейнер у вигляді ємностей і засобів їх переміщення.

До тари висувається ряд вимог (рис. 2.18).



Рисунок 2.18. Вимоги, що висуваються до тари

Тарооборот рис включає приймання, розкриття, зберігання і повернення тари (рис. 2.19).



Рисунок 2.19. Сутність тарообороту

Тару, яка надходить з товаром, приймає матеріально-відповідальна особа за відповідними нормативними документами та умовами договору постачання.

При прийманні тари необхідно звертати увагу на правильність тарного маркування, відповідність його вимогам ДСТУ

при відповідності фактичної кількості, якості, ціни і маркування тари даним супровідних документів матеріально відповідальна особа повинна розписатися в одержанні, поставити штамп приймання і оприбуткувати тару

розпечатування тари має здійснюватися спеціальними інструментами, щоб зберегти її якість

зберігається тара в спеціально відведених складах чи окремих приміщеннях штабельним або стелажним способом Тару, яка має специфічний запах, зберігають окремо.

при виявленні невідповідності якості тари вимогам стандартів необхідно призупинити приймання і скласти акт

порядок повернення тари має бути передбачений у договорі постачання. Тара інвентарна багатооборотна, що належить певному постачальнику, повертається йому за заставною ціною, обумовленою у договорі. Тара, вартість якої включена у вартість товару, повертається на тарозбірні пункти як тароматеріал. Тара, вартість якої не входить у вартість товару, має повернена постачальникові товару, але цей порядок необхідно передбачити в договорі.

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

Якщо договором постачання передбачається, що вартість тари не включена в ціну товарів, тара оплачується товароодержувачем за договірними цінами понад вартість товару, і в договорах має бути

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

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Назвіть основні функції складського господарства в закладах ресторанного господарства.
2. Назвіть вимоги, що висуваються до складських приміщень закладів ресторанного господарства
3. Охарактеризуйте способи зберігання й укладання сировини та продуктів
4. Назвіть вимоги до проектування комори сухих продуктів.
5. Вкажіть причини товарних втрат в закладах ресторанного господарства
6. За якими ознаками класифікують тару?
7. Назвіть вимоги, що висуваються до тари.
8. Порядок повернення тари.

Тестові завдання:

1. Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються

- 1) власником підприємства;
- 2) Будівельними нормами і правилами проектування підприємства;
- 3) санітарними нормами і правилами.;

2. Висота складських приміщень повинна бути

- 1) не менше 3,5 м;
- 2) не менше 4,2 м;
- 3) не менше 4,5 м.

3. Комору овочів рекомендується розміщати

- 1) не вище першого поверху без опалення;
- 2) не вище першого поверху без природного освітлення й опалення;
- 3) без природного освітлення й опалення.

4. До способів зберігання і укладання сировини та продуктів відносяться

- 1) стелажний, штабельний, лінійний, насипний, підвісний;
- 2) штабельний, ящиківий, насипний, тарний, стелажний;
- 3) насипний, стелажний, ящиківий, підвісний, штабельний.

5. До тари висуваються вимоги

- 1) технічні, експлуатаційні, екологічні, гігієнічні;
- 2) санітарно-гігієнічні, технічні, екологічні, експлуатаційні;
- 3) експлуатаційні, санітарно-гігієнічні, екологічні, естетичні.

2.3. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства

2.3.1. Організація роботи овочевого цеху

Функціональне призначення цеху	Механічна обробка овочів і виробництво з них напівфабрикатів.
На яких підприємствах передбачається	На заготівельних підприємствах, у спеціалізованих цехах, на великих овочевих базах, у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом (що працюють на сировині).
Режим роботи цеху	Режим роботи овочевого цеху залежить від режиму роботи підприємства, що проектується. У закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині початок роботи овочевого цеху – за 2-3 години до відкриття залу і закінчення – за 2-3 години до закриття залу.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Овочевий цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі, переважно на першому або цокольному поверсі. Обов'язково передбачається природне освітлення.
Можливий склад приміщень (при плануванні спеціалізованого цеху)	1. Для миття та очищення картоплі й овочів; 2. для доочищення картоплі та овочів; 3. для охолодження напівфабрикатів; 4. для зберігання напівфабрикатної тари; 5. для приготування та зберігання розчину бісульфіту; 6. для начальника цеху. * Для обробки зелені може передбачатися окремий цех. Приміщення доцільно проектувати єдиним блоком.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок з коморою овочів та холодним і гарячим цехами, у яких завершується випуск готової продукції.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	Картопля сира очищена; овочі сирі очищені: морква, буряк, цибуля; капуста білокачанна зачищена; коріння та зелень оброблені: коріння петрушки, селери, пастернаку; зелень петрушки, селери, естрагону, кропу; цибуля зелена, салат зелений оброблені; овочі оброблені нарізані (редька, редис) і т.д.
Технологічний процес	У спеціалізованих овочевих цехах технологічний процес обробки овочів здійснюється за однією з двох схем:

	<ul style="list-style-type: none"> – за надходження неочищених картоплі та овочів виконується сортування, калібрування, миття, очищення (капусту свіжу зачищають, потім миють), доочищення вручну, промивання (коренеплодів, цибулі), нарізання (коренеплодів, цибулі, капусти), фасування, пакування та маркування, охолодження, зберігання і транспортування до експедиції; – за надходження очищених картоплі й овочів здійснюється промивання, нарізання (коренеплодів, цибулі, капусти), фасування, пакування та маркування, охолодження, зберігання та транспортування до експедиції. <p>У закладах ресторанного господарства:</p> <ul style="list-style-type: none"> – за надходження неочищених картоплі та овочів виконується сортування, калібрування, миття, очищення (капусту свіжу зачищають, потім миють), доочищення вручну, промивання (коренеплодів, цибулі), нарізання (коренеплодів, цибулі, капусти), зберігання і транспортування до холодного або гарячого цеху; – за надходження очищених картоплі й овочів здійснюється промивання, нарізання (коренеплодів, цибулі, капусти), зберігання і транспортування до холодного або гарячого цеху.
<p>Технологічні зони та робочі місця</p>	<p>В овочевому цеху виділяються технологічні функціональні зони:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обробки картоплі і коренеплодів; – обробки капусти, цибулі, зелені, сезонних овочів, ягід. <p>За невеликого обсягу оброблюваної сировини, коли різні технологічні процеси й операції можна виконувати послідовно на одному обладнанні, організуються загальні робочі місця для обробки картоплі, коренеплодів та інших овочів.</p> <p>У цехах великої потужності, коли декілька технологічних процесів виконуються паралельно, організуються окремі робочі місця для обробки картоплі, капусти, зелені, цибулі.</p>
<p>Необхідне обладнання</p>	<p>Пересувні ванни, картопличистки, машини для нарізки овочів, спеціалізовані виробничі столи, стелажі, ванни, шафи з витяжкою, холодильна шафа або виробничий стіл із вбудованою холодильною шафою, ваги настільні і т.ін.</p> <p>Овочеві цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: ножами корінчастими для очищення овочів, карбовочними - для фігурного нарізання, для видалення вічок - жолобковими, виїмками,</p>

	тертками, обробними дошки і т.ін.
Керівництво цеху	Роботу овочевого цеху заготівельного підприємства ресторанного господарства очолює начальник цеху або бригадир, який відповідає за розміщення робочого персоналу, забезпечення роботи потокових ліній, своєчасну подачу сировини і відпуск напівфабрикатів, слідкує за дотриманням технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їх якістю, забезпечує реалізацію відходів. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни. При двозмінній роботі начальник цеху повинен мати заступника. У штаті цеху з потоковими лініями має бути також механік.

2.3.2. Організація роботи м'ясного цеху

Функціональне призначення цеху	Механічна обробка м'яса і виробництво напівфабрикатів з нього.
На яких підприємствах передбачається	На заготівельних підприємствах, у спеціалізованих цехах, у закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині.
Режим роботи цеху	Режим роботи м'ясного цеху залежить від режиму роботи підприємства, що проектується. У закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині початок роботи м'ясного цеху – за 2-3 години до відкриття залу і закінчення – за 2-3 години до закриття залу.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	М'ясний цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі, переважно на першому або цокольному поверсі. Обов'язково передбачається природне освітлення.
Можливий склад приміщень (при плануванні спеціалізованого цеху)	1. дефростер; 2. приміщення туалету туш; 3. м'ясне відділення; 4. охолоджувана камера напівфабрикатів; 5. комора напівфабрикатної тари; 6. приміщення для обробки кісток; 7. мийна інвентарю; 8. приміщення для начальника цеху. Приміщення доцільно проектувати єдиним блоком.

З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок з камерою для зберігання м'яса та гарячим цехом.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	<p>Великошматкові напівфабрикати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з яловичини (товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній, боковий, зовнішній шматки задньої тазової частини тощо); – зі свинини та баранини (корейка, окіст, лопаткова частина, грудинка тощо); <p>порційні напівфабрикати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з яловичини (вирізка, біфштекс натуральний, лангет, антрекот, зрази натуральні, яловичина духова, ромштекс у паніровці й без неї); – зі свинини й баранини (котлети натуральні у паніровці й без неї, ескалоп, баранина, свинина духова, шніцель у паніровці й без неї); <p>дрібношматкові напівфабрикати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з яловичини (бефстроганов, піджарка, азу, гуляш, м'ясо для шашлику, м'ясо для салатів); – з баранини (м'ясо для плову, шашлику, рагу); – зі свинини (піджарка, гуляш, м'ясо для шашлику, рагу); <p>рублені напівфабрикати:</p> <ul style="list-style-type: none"> – шніцель натуральний рублений, котлети натуральні рублені, люля-кебаб, котлети московські, домашні, київські, біфштекс рублений; <p>котлетна маса; кістки харчові.</p>
Технологічний процес	<p>У спеціалізованих м'ясних цехах технологічний процес обробки м'яса передбачає такі операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> – дефростація, тобто розморожування (якщо м'ясо надійшло у замороженому стані), зачищення поверхні та зрізання ветеринарних клейм, обмивання м'яса, обсушування, поділ туш на напівтуші й відруби, обвалка відрубів і виділення великошматкових частин, жилкування та зачищення великошматкових напівфабрикатів, виготовлення порційних, дрібношматкових (нарізання, рихлення м'яса, льезонування, панірування порційних шматків) і рублених (подрібнення, приготування рубленої і котлетної маси, дозування, формування, панірування) напівфабрикатів, укладання у функціональні ємності, пакування, маркірування, охолодження, транспортування до експедиції.

	<p>У закладах ресторанного господарства:</p> <ul style="list-style-type: none"> – дефростація, тобто розморожування (якщо м'ясо надійшло у замороженому стані), зачищення поверхні та зрізання ветеринарних клейм, обмивання м'яса, обсушування, поділ туш на напівтуші й відруби, обвалка відрубів і виділення великошматкових частин, жилкування та зачищення великошматкових напівфабрикатів, виготовлення порційних, дрібношматкових (нарізання, рихлення м'яса, льезонування, панірування порційних шматків) і рублених (подрібнення, приготування рубленої і котлетної маси, дозування, формування, панірування) напівфабрикатів, укладання у функціональні ємності, зберігання і транспортування до гарячого цеху.
Технологічні зони та робочі місця	<p>В м'ясному цеху виділяються технологічні функціональні зони:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виробництва великошматкових напівфабрикатів; – виробництва порційних і дрібношматкових напівфабрикатів; – виробництва напівфабрикатів із рубленого м'яса; – ділянка обробки кісток (в спеціалізованих цехах); – ділянка упаковки (в спеціалізованих цехах). <p>На невеликих підприємствах м'ясний цех об'єднується з рибним цехом з виокремленням технологічних функціональних зон:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обробки м'яса й м'ясопродуктів; – обробки риби.
Необхідне обладнання	<p>Транспортери, підвісні та потокові механізовані лінії, стільці для розрубання м'яса, виробничі столи, пересувні візки, ванни, пересувні стелажі, універсальний привід (м'ясорубка, фаршмішалка), машини для нарізання дрібношматкових напівфабрикатів, рихлення порційних шматків м'яса, змочування у льезоні, панірування порційних шматків м'яса, автомати дозувально-формувальні, автомати формування й панірування виробів із натурального рубленого м'яса й котлетної маси, машини для формування котлет, машини для подрібнення кісток, холодильна шафа або виробничий стіл із вбудованою холодильною шафою, ваги настільні і т.ін.</p> <p>М'ясні цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: обвалювальні ножі, обробні дошки, листи й лотки, ящик для спецій і т.ін.</p>
Керівництво цеху	Роботу м'ясного цеху заготівельного підприємства

	<p>ресторанного господарства очолює начальник цеху або бригадир, який відповідає за розміщення робочого персоналу, забезпечення роботи поточкових ліній, своєчасну подачу сировини і відпуск напівфабрикатів, слідкує за дотриманням технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їх якістю, забезпечує реалізацію відходів. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни. У великих цехах можуть організовуватися окремі бригади обвальників, жилкувальників, виготовлювачів напівфабрикатів. Обвалку м'яса виконують обвальники III, IV і V розрядів. Жилкування м'яса виконують жилкувальники I, II і III розрядів. Нарізку напівфабрикатів здійснюють виготовлювачі напівфабрикатів III і IV розрядів.</p> <p>У м'ясних цехах ресторанів, їдалень працюють кухарі III і IV розрядів.</p>
--	---

2.3.3. Організація роботи рибного цеху

Функціональне призначення цеху	Механічна обробка риби і виробництво напівфабрикатів з неї.
На яких підприємствах передбачається	На заготівельних підприємствах, у спеціалізованих цехах, у закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині.
Режим роботи цеху	Режим роботи рибного цеху залежить від режиму роботи підприємства, що проектується. У закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині початок роботи рибного цеху – за 2-3 години до відкриття залу і закінчення – за 2-3 години до закриття залу.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Рибний цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі, переважно на першому або цокольному поверсі. Обов'язково передбачається природне освітлення.
Можливий склад приміщень (при плануванні спеціалізованого цеху)	<ol style="list-style-type: none"> 1. рибне відділення; 2. охолоджувальна камера напівфабрикатів; 3. мийна інвентарю; 4. приміщення приготування фіксатора; 5. комора напівфабрикатної тари;

	<p>6. приміщення для начальника цеху. Приміщення доцільно проектувати єдиним блоком.</p>
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок з камерою для зберігання риби та гарячим цехом.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	Рибне філе (філе без шкіри, філе з шкірою без луски, філе з шкірою і лускою, що виготовляється з тріски, філе з наявністю великих реберних кісток, філе зі шкірою, здвоєне із сардин, скумбрії, ставриди і путасу, філе океанічних риб зі шкірою, залишками реберних кісток і жучок у ставриди океанічної, філе макруруса з шкірою і залишками чорної плівки); формованні рибні продукти (рибні котлети, рибні пельмені, рибний шашлик, рибні супові набори), риба спеціальної розділки охолоджена й морожена, риба, нарізана на порції, панірована в сухарях, рибний фарш і т.ін.
Технологічний процес	<p>У спеціалізованих рибних цехах технологічний процес обробки риби передбачає такі операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> – розморожування мороженої риби або вимочування солоної, очищення від луски, видалення плавників, голови, візиги, нутрощів, зрізання спинних жучків, промивання, фіксація в охолодженому розсолі, виготовлення напівфабрикатів, укладання у функціональні ємності, пакування, маркірування, охолодження, транспортування до експедиції. <p>У закладах ресторанного господарства:</p> <ul style="list-style-type: none"> – розморожування мороженої риби або вимочування солоної, очищення від луски, видалення плавників, голови, візиги, нутрощів, зрізання спинних жучків, промивання, виготовлення напівфабрикатів, укладання у функціональні ємності, зберігання і транспортування до гарячого цеху.
Технологічні зони та робочі місця	<p>В рибному цеху виділяються технологічні функціональні зони:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обробки риби з кістковим скелетом та виробництва напівфабрикатів з неї; – обробки риби з хрящевим скелетом та виробництва напівфабрикатів з неї. <p>На невеликих підприємствах рибний цех об'єднується з м'ясний цехом з виокремленням технологічних функціональних зон:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обробки м'яса й м'ясопродуктів; – обробки риби.

Необхідне обладнання	<p>Лускоочишувальні пристрої, плавникорізки, машини, що відсікають голови, виробничі столи, пересувні візки, ванни, пересувні стелажі, універсальний привід (м'ясорубка, фаршмішалка), ванна для замочування хліба, холодильна шафа або виробничий стіл із вбудованою холодильною шафою, ваги настільні і т.ін.</p> <p>Рибні цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: терки, скребки, ножі, обробні дошки, листи й лотки, ящик для спецій і т.ін.</p>
Керівництво цеху	<p>Роботу рибного цеху заготівельного підприємства ресторанного господарства очолює начальник цеху або бригадир, який відповідає за розміщення робочого персоналу, забезпечення роботи поточкових ліній, своєчасну подачу сировини і відпуск напівфабрикатів, слідкує за дотриманням технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їх якістю, забезпечує реалізацію відходів. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни. До складу працівників цеху входять виготовлювачі напівфабрикатів III і IV розрядів. Рибу осетрових порід обробляють кухарі IV розряду.</p> <p>У рибних цехах ресторанів, їдалень працюють кухарі III і IV розрядів; очолює роботу цеху завідувач виробництва або бригадир.</p>

2.3.4. Організація роботи птахогольового цеху

Функціональне призначення цеху	Механічна обробка птиці (курей, курчат, качок, індичок і т. ін.) і виробництво напівфабрикатів з неї.
На яких підприємствах передбачається	На заготівельних підприємствах, у спеціалізованих цехах, у закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині.
Режим роботи цеху	<p>Режим роботи птахогольового цеху залежить від режиму роботи підприємства, що проектується.</p> <p>У закладах ресторанного господарства, що працюють на сировині початок роботи птахогольового цеху – за 2-3 години до відкриття залу і закінчення – за 2-3 години до закриття залу.</p>
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Птахогольовий цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі, переважно на першому

	або цокольному поверсі. Обов'язково передбачається природне освітлення.
Можливий склад приміщень (при плануванні спеціалізованого цеху)	<ol style="list-style-type: none"> 1. дефростер; 2. приміщення для обпалювання птиці; 3. птахогольове відділення; 4. охолоджувана камера напівфабрикатів; 5. комора напівфабрикатної тари; 6. мийна інвентарю; 7. приміщення для начальника цеху. Приміщення доцільно проектувати єдиним блоком.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок з камерою для зберігання м'яса (птиці) та гарячим цехом.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	<ul style="list-style-type: none"> – напівфабрикати з м'яса курей (тушка куряча патрана, напівпатрана, філе куряче з кісточкою й без, окіст курячий, набори для бульйону, холодцю, рагу, суповий набір); – напівфабрикати рублені з м'яса птиці (котлети особливі з індички); – напівфабрикати з м'яса качок (тушка качина, окіст, грудинка, набори для бульйону, холодцю, рагу, суповий, напівфабрикат для шийок фаршированих); – напівфабрикати з м'яса індичок (тушка індича, філе, окіст, стегно, гомілка індичині, набори для бульйону, холодцю, рагу, суповий, напівфабрикат для шийок фаршированих); – напівфабрикати з м'яса птиці (тушки курчат розділені); – субпродукти.
Технологічний процес	У спеціалізованих птахогольових цехах технологічний процес обробки птиці передбачає такі операції: <ul style="list-style-type: none"> – розморожування мороженої птиці, обпалювання, видалення голови, шиї, ніг, крил, потрошіння, миття, обсушування, формування тушок, виготовлення напівфабрикатів (поділ тушок птиці на частини, виділення натуральних напівфабрикатів, нарізка, відділення м'якоті птиці, подрібнення, перемішування із компонентами, дозування, формування, панірування), обробка субпродуктів, укладання у функціональні ємності, пакування, маркірування, охолодження, транспортування до експедиції. У закладах ресторанного господарства: <ul style="list-style-type: none"> – розморожування мороженої птиці, обпалювання, видалення голови, шиї, ніг, крил, потрошіння, миття,

	<p>обсушування, формування тушок, виготовлення напівфабрикатів (поділ тушок птиці на частини, виділення натуральних напівфабрикатів, нарізка, відділення м'якоті птиці, подрібнення, перемішування із компонентами, дозування, формування, панірування), обробка субпродуктів, укладання у функціональні ємності, зберігання і транспортування до гарячого цеху.</p>
Технологічні зони та робочі місця	<p>В птахогольовому цеху виділяються технологічні функціональні зони:</p> <ul style="list-style-type: none"> – розбирання тушок птиці; – виробництва натуральних і рубаних напівфабрикатів; – обробки субпродуктів.
Необхідне обладнання	<p>Пристрій для опалювання птиці (опалювальний горн), дискова пила, виробничі столи із вбудованими мийними ваннами, пересувні стелажі, пересувні візки, універсальний привід (м'ясорубка, фаршмішалка), холодильна шафа або виробничий стіл із вбудованою холодильною шафою, автомати дозувально-формувальні, машини для формування котлет, механізм для обрубання кігтів і видалення дзьоба, машина для зняття кутикули, машина для розрізання шлунків, ваги настільні і т.ін.</p> <p>Птахогольові цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: обробні дошки, ножі-рубаки, ножі кухарської трійки, спеціальні ножі з серпоподібними лезами для потрошіння птиці, пінцети для видалення пір'яних пеньків із тушок, сито, сапка для відбивання філе і т.ін.</p>
Керівництво цеху	<p>Роботу птахогольового цеху заготівельного підприємства ресторанного господарства очолює начальник цеху або бригадир, який відповідає за розміщення робочого персоналу, забезпечення роботи поточкових ліній, своєчасну подачу сировини і відпуск напівфабрикатів, слідкує за дотриманням технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, їх якістю, забезпечує реалізацію відходів. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни. У великих цехах можуть організуватися окремі бригади. До складу працівників цеху входять виготовлювачі напівфабрикатів III і IV розрядів.</p> <p>У птахогольових цехах ресторанів, їдалень працюють кухарі III і IV розрядів.</p>

2.3.5. Організація роботи доготовочного цеху

Функціональне призначення цеху	Доробка м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів і обробка сезонних овочів, фруктів, ягід, зелені.
На яких підприємствах передбачається	У закладах ресторанного господарства, що працюють на напівфабрикатах (замість м'ясного, рибного, птахогольового і овочевого цехів).
Режим роботи цеху	Режим роботи доготовочного цеху залежить від режиму роботи підприємства, що проектується. Цех повинен починати роботу за 2-3 години до відкриття залу і закінчувати за 2-3 години до закриття залу.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Доготовочний цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі, на першому або другому поверсі. Обов'язково передбачається природне освітлення.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок зі складськими приміщеннями (камерою для зберігання м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів і камерою для зберігання фруктів, зелені, напоїв) та холодним і гарячим цехами, у яких завершується випуск готової продукції.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	М'ясні, рибні та овочеві напівфабрикати, фрукти, зелень, сезонні овочі.
Технологічний процес	<p>Доробка м'ясних напівфабрикатів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – звільнення від напівфабрикатної тари, розморожування (якщо напівфабрикати надійшли у замороженому стані), промивання, обсушування, виготовлення порційних, дрібношматкових (нарізання, рихлення м'яса, льезонування, панірування порційних шматків) і рублених (подрібнення, приготування рубленої і котлетної маси, дозування, формування, панірування) напівфабрикатів, укладання у функціональні ємності, зберігання і транспортування до гарячого цеху. <p>Доробка рибних напівфабрикатів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – звільнення від напівфабрикатної тари, розморожування (якщо напівфабрикати надійшли у замороженому стані), видалення плавників, голови, візиги, зрізання спинних жучків, промивання, виготовлення порційних (нарізання, льезонування, панірування порційних шматків), рублених (подрібнення, приготування рубленої і котлетної маси,

	<p>дозування, формування, панірування) напівфабрикатів, укладання у функціональні ємності, зберігання і транспортування до гарячого цеху.</p> <p>Доробка овочевих напівфабрикатів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – звільнення від напівфабрикатної тари, промивання, нарізання, зберігання і транспортування до холодного або гарячого цеху. <p>Обробка сезонних овочів, фруктів, ягід, зелені:</p> <ul style="list-style-type: none"> – перебирання зелені, ягід, промивання, нарізання, зберігання і транспортування до холодного або гарячого цеху.
Технологічні зони та робочі місця	<p>В доготовочному цеху виділяються технологічні функціональні зони:</p> <ul style="list-style-type: none"> – доробки м'ясних напівфабрикатів; – доробки рибних напівфабрикатів; – доробки овочевих напівфабрикатів – обробки сезонних овочів, фруктів, ягід, зелені. <p>За невеликого обсягу оброблюваної сировини передбачають дві технологічні функціональні зони:</p> <ul style="list-style-type: none"> – доробки м'ясних та рибних напівфабрикатів; – доробки овочевих напівфабрикатів і обробки сезонних овочів, фруктів, ягід, зелені.
Необхідне обладнання	<p>Виробничі столи, ванни мийні, виробничі столи з вбудованою ванною мийною, холодильні шафи, машини для нарізання овочів, універсальний привід (м'ясорубка, фаршмішалка) або кухонну машину з комплектом змінних механізмів, пересувні стелажі, підтоварники, ваги настільні і т.ін.</p> <p>Доготовочні цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: ножами карбовочними - для фігурного нарізання овочів, тертками, обробними дошки, листи й лотки, ящик для спецій і т.ін.</p>
Керівництво цеху	<p>Роботу доготовочного цеху закладу ресторанного господарства очолює відповідальний працівник із кухарів III або IV розряду або бригадир, який відповідає за розміщення робочого персоналу, забезпечення роботи поточкових ліній, своєчасну подачу сировини і відпуск напівфабрикатів, слідкує за дотриманням технологічного процесу доробки напівфабрикатів, обробки сезонних овочів, фруктів, зелені, їх якістю, забезпечує реалізацію відходів. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни. До складу працівників цеху входять кухарі III і IV розрядів.</p>

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Які цехи закладів ресторанного господарства відносяться до заготівельних?
2. Назвіть вимоги до розташування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
3. Які заготівельні цехи передбачають в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом?
4. Які заготівельні цехи передбачають в закладах ресторанного господарства з неповним виробничим циклом?
5. Які технологічні операції здійснюються в овочевому цеху закладів ресторанного господарства?
6. Назвіть обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в овочевих цехах закладів ресторанного господарства.
7. Які технологічні лінії організуються у м'ясних цехах?
8. Назвіть обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в м'ясних цехах закладів ресторанного господарства.
9. Які технологічні лінії організуються у рибних цехах?
10. Назвіть обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в рибних цехах закладів ресторанного господарства.
11. Назвіть асортимент сільськогосподарської птиці, з якої виготовляються напівфабрикати у птахогольових цехах заготівельних закладів ресторанного господарства.
12. Які технологічні лінії організуються у птахогольових цехах?
13. Назвіть обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в птахогольових цехах закладів ресторанного господарства.
14. Які технологічні лінії організуються у доготовочному цеху?
15. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується у доготовочному цеху закладів ресторанного господарства.

Тестові завдання:

1. В спеціалізованих овочевих цехах випускають наступні напівфабрикати

1) картопля сира очищена сульфітована, морква, буряк, цибуля ріпчаста сирі очищені, овочі сезонні, капуста свіжа білокачанна зачищена, корені і зелень оброблені;

2) картопля сира очищена сульфітована, морква, буряк, цибуля ріпчаста сирі очищені, капуста свіжа білокачанна зачищена, корені і зелень оброблені, овочі оброблені нарізані;

3) картопля сира очищена сульфітована, морква, буряк, цибуля ріпчаста сирі очищені, овочі сезонні, корені і зелень оброблені, овочі оброблені нарізані.

2. В м'ясних спеціалізованих цехах передбачають наступні виробничі приміщення

1) дефростер, туалету туш; м'ясне відділення; камера напівфабрикатів; приміщення обробки кісток; комора напівфабрикатної тари; мийна інвентарю; приміщення начальника цеху.

2) дефростер; м'ясне відділення; камера напівфабрикатів; приміщення обробки кісток; комора напівфабрикатної тари; мийна інвентарю; приміщення начальника цеху.

3) дефростер, туалету туш; м'ясне відділення; камера напівфабрикатів; мийна напівфабрикатів; приміщення обробки кісток; камера для зберігання кісток; комора напівфабрикатної тари; мийна інвентарю; приміщення начальника цеху.

3. В спеціалізованому м'ясному цеху виділяють наступні лінії та ділянки

1) лінія виробництва крупношматкових напівфабрикатів; лінія виробництва порціонних і дрібношматкових напівфабрикатів; лінія виробництва напівфабрикатів із рубленого м'яса; лінія виробництва напівфабрикатів із котлетної маси; ділянка обробки кісток; ділянка фасування, пакування, маркірування.

2) лінія виробництва крупношматкових напівфабрикатів; лінія виробництва порціонних і дрібношматкових напівфабрикатів; лінія виробництва напівфабрикатів із рубленого м'яса; ділянка обробки кісток; ділянка обробки субпродуктів; ділянка фасування, пакування, маркірування.

3) лінія виробництва крупношматкових напівфабрикатів; лінія виробництва порціонних і дрібношматкових напівфабрикатів; лінія виробництва напівфабрикатів із рубленого м'яса; ділянка обробки кісток; ділянка фасування, пакування, маркірування.

4. Робоче місце для л'єзонування організують на технологічній лінії

1) по виробництву порційних і дрібно-шматкових напівфабрикатів;

2) по виробництву крупношматкових напівфабрикатів;

3) по виробництву напівфабрикатів із субпродуктів.

5. Доготовочний цех організується на підприємствах

1) з повним виробничим циклом;

2) що працюють на напівфабрикатах;

3) з повним або з неповним виробничим циклом.

**2.4. Організація роботи доготовільних цехів у закладах
ресторанного господарства**

2.4.1. Організація роботи холодного цеху

Функціональне призначення цеху	Приготування, порціювання й оформлення холодних страв та закусок, холодних солодких страв та холодних напоїв.
На яких підприємствах передбачається	У закладах ресторанного господарства, що працюють як на сировині, так і на напівфабрикатах.
Режим роботи цеху	Режим роботи холодного цеху залежить від режиму роботи підприємства, що проектується. Цех повинен починати роботу за 1-2 години до відкриття залу і закінчувати разом з залом закладу.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Холодний цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі, на одному рівні з торговим залом закладу. Обов'язково передбачається природне освітлення.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок із заготовочними виробничими цехами (м'ясним, рибним, овочевим або доготовочним), гарячим цехом, мийною столового посуду, роздавальною, торговим залом закладу.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	Холодні закуски, гастрономічні вироби (м'ясні, рибні), салати і вінегрети, заливні страви, бутерброди, холодні страви (відварені, смажені, фаршировані, заливні та ін.), молочнокисла продукція, а також холодні солодкі страви (желе, муси, самбуки, киселі, компоти й ін.), холодні напої, холодні супи.
Технологічний процес	Технологічний процес передбачає приготування закусок, страв та напоїв, їх порціювання та оформлення.
Технологічні зони та робочі місця	У холодному цеху виділяються технологічні функціональні зони: <ul style="list-style-type: none"> – приготування холодних страв та закусок; – приготування солодких страв та холодних напоїв.
Необхідне обладнання	Холодильні шафи, секції низькотемпературні, виробничі столи із вбудованою холодильною шафою, виробничі столи із холодильною шафою та гіркою, льодогенераторами, універсальні приводи й кухонні комбайни зі змінними механізмами (для нарізання сирих, варених овочів; для перемішування салатів і вінегретів,

	<p>для збивання мусів, самбуків, вершків, сметани; для вичавлювання соків із фруктів); збивальні машини, міксери, машини для нарізання варених овочів, слайсери, соковижималки, ванни мийні, пересувні стелажі, стійки роздавальні, візки із вижимним пристроєм для посуду, ваги настільні і т.ін.</p> <p>Холодні цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: ножами кухарської трійки, ножами гастрономічними (ковбасним, для нарізання шинки, сиру, масла, для фігурного нарізання масла, ножами-виделками), обробними дошками, приладами для розкладання страв, формами для заливних страв, желе, мусів, розділювачами масла ручними, консервовідкривачами, цибулерізками, яйцерізками, яблукорізками, соковитискачами, томаторізками, шкребками для масла, пристосуваннями для виїмки серцевини з яблук і т. ін.</p> <p>Під час організації холодного цеху необхідно враховувати, що продукція після виготовлення й порціювання не піддається тепловій обробці вдруге, а частина продукції цеху надходить у реалізацію без попередньої теплової обробки, тому особливу увагу кухарів слід звертати на зразковий санітарний порядок на робочому місці й особисту гігієну, дотримання правил товарного сусідства, термінів реалізації та зберігання солодких страв, оскільки вони становлять потенційно сприятливе середовище для розмноження мікроорганізмів.</p>
<p>Керівництво цеху</p>	<p>Роботу холодного цеху закладу ресторанного господарства очолює відповідальний працівник із кухарів V або VI розряду або бригадир, який організовує роботу з виконання виробничої програми відповідно до меню, розміщує робочий персонал, забезпечує роботу поточкових ліній, слідкує за дотриманням технологічного процесу приготування холодних страв та закусок, солодких страв та холодних напоїв, їх якістю. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни.</p> <p>Кухарі V розряду здійснюють приготування й оформлення складних страв (заливних, фаршированої риби, галантина, асорті рибного й м'ясного, желе, мусів тощо). Кухарі IV розряду готують заправки, порціонують й оформлюють холодні страви масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, студні, рибу під</p>

	маринадом та ін.), солодкі страви. Кухарі III розряду здійснюють підготовку продуктів, які входять до складу страв (варку овочів, варку або смаження м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізання овочів, обробку оселедця).
--	---

2.4.2. Організація роботи гарячого цеху

Функціональне призначення цеху	Приготування, порціювання й оформлення перших страв, других гарячих страв, гарнірів та соусів, гарячих солодких страв та гарячих напоїв, а також виконується теплова обробка продуктів, що надходять для доробки до холодного цеху для виготовлення холодних і солодких страв.
На яких підприємствах передбачається	У закладах ресторанного господарства з повним та не повним виробничим циклом.
Режим роботи цеху	Режим роботи гарячого цеху залежить від режиму роботи підприємства, що проектується. Цех повинен починати роботу за 2 години до відкриття залу і закінчувати разом з залом закладу.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Гарячий цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі, на одному рівні з торговим залом закладу. Обов'язково передбачається природне освітлення.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок із заготовочними виробничими цехами (овочевим або доготовочним), холодним цехом, мийною кухонного посуду, мийною столового посуду, роздавальною, торговим залом закладу.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	Страви, виготовлені в гарячому цеху, розрізняють за такими основним ознаками: <ul style="list-style-type: none"> – виду використовуваного сировини - з картоплі, овочів і грибів; з круп, бобових і макаронних виробів, із яєць і творога, із риби і морепродуктів; з м'яса і м'ясних продуктів, із птиці, дичини, кролика та ін.; – способу кулінарної обробки - відварні, припущені, тушковані, смажені, запечені; – характером споживання - супи, другі страви, гарніри, напої тощо; – призначенням - для дієтичного, шкільного харчування та ін.; – консистенції - рідкі, напіврідкі, густі, пюреподібні,

	в'язкі, розсипчасті.
Технологічний процес	Технологічний процес передбачає приготування перших страв, других гарячих страв, гарнірів та соусів, солодких страв та гарячих напоїв, їх порціонування та оформлення. Також виконується теплова обробка продуктів, що надходять для доробки до холодного цеху для виготовлення холодних і солодких страв.
Технологічні зони та робочі місця	У гарячому цеху виділяються технологічні функціональні зони: <ul style="list-style-type: none"> – приготування бульйонів та перших страв; – приготування других гарячих страв, гарнірів та соусів – приготування солодких страв та гарячих напоїв. У спеціалізованих закладах ресторанного господарства передбачають виділення двох відділень: супового (для приготування перших страв) й соусного (для приготування других страв, гарнірів, соусів, напоїв). На підприємствах, де немає борошняних цехів, у гарячому цеху організуються ділянки для приготування других борошняних страв.
Необхідне обладнання	Пароконвектомати, електричні плити, казани, сковороди, фритюрниці, грилі, шафи для смаження, холодильні шафи, секції низькотемпературні, виробничі столи із холодильною шафою та гіркою (для приготування порціонних супів, у ємностях гірки передбачений набір необхідних продуктів), виробничі столи із вбудованою холодильною шафою (для оформлення страв, зберігання напівфабрикатів, зелені), виробничі столи для установки засобів малої механізації, універсальні приводи, протирочні машини (для протирання овочів, сиру кисломолочного); збивальні машини, міксери, виробничі столи з вбудованою ванною мийною (для доробки напівфабрикатів, фруктів, зелені), теплові вставки, ванни мийні (для промивання гарнірів), пересувні стелажі, стійки роздавальні, марніти для перших та других страв, кавоварки, кип'ятильники, візки із вижимним пристроєм для посуду, ваги настільні і т.ін. Гарячі цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: ножами кухарської трійки, вінчиками, веселками, виделками кухарськими (великими і малими); грохотами; лопатками для млинців, котлет, риби; пристосуваннями для проціджування бульйону, ситами, друшляками, шумівками, черпаками, шпаяками для смаження шашликів, обробними дошками і т. ін.

Керівництво цеху	<p>Робота в гарячому цеху відрізняється складністю й різноманітністю та потребує наявності кухарів різної кваліфікації. Рекомендоване таке співвідношення кухарів у гарячому цеху: VI розряду (майстер-кухар) 15 – 17 %, V розряду 25 – 27 %, IV розряду 32 – 34 % і III розряду 24 – 26 %. До виробничої бригади гарячого цеху входять також мийники кухонного посуду, кухонні підсобні працівники.</p> <p>Роботу гарячого цеху закладу ресторанного господарства очолює відповідальний працівник із кухарів VI розряду або бригадир, який організовує роботу з виконання виробничої програми відповідно до меню, розміщує робочий персонал, забезпечує роботу поточкових ліній, слідкує за дотриманням технологічного процесу приготування перших страв, других гарячих страв, гарнірів та соусів, солодких страв та гарячих напоїв, їх якістю. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни.</p> <p>Кухар V розряду готує й оформлює страви, які вимагають найбільш складної кулінарної обробки. Кухар IV розряду готує супи й гарячі страви масового попиту, пасерує овочі, готує пюре. Кухар III розряду підготовляє продукти (нарізає овочі, варить крупи, макаронні вироби, смажить картоплю, вироби з котлетної маси тощо).</p>
-------------------------	---

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Які цехи закладів ресторанного господарства відносяться до доготівельних?
2. Назвіть вимоги до розташування доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
3. Які технологічні операції здійснюються в холодному цеху закладів ресторанного господарства?
4. Які технологічні лінії організовуються в холодному цеху?
5. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства.
6. Які технологічні операції здійснюються в гарячому цеху закладів ресторанного господарства?
7. Які технологічні лінії організовуються в гарячому цеху?
8. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

Тестові завдання:

1. В гарячому цеху виділяють наступні функціональні відділення

- 1) супове відділення, соусне відділення, відділення приготування солодких страв, відділення рублених напівфабрикатів;
- 2) супове відділення, соусне відділення, відділення напівфабрикатів високого ступеню готовності, роздавальне відділення.
- 3) супове відділення, соусне відділення, відділення приготування солодких страв.

2. Обладнання робочого місця приготування перших страв

- 1) стіл з мийною ванною, стіл для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною шафою і гіркою, варочні казани або плита;
- 2) стіл з мийною ванною, стіл для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною шафою і гіркою, варочні казани або плита, сковорода;
- 3) холодильна шафа, стіл для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною шафою і гіркою, варочні казани або плита, сковорода.

3. Холодний цех організують в приміщенні, що виходить вікнами на

- 1) північ, або північний захід;
- 2) північ, або північний схід;
- 3) південний захід, південний схід.

4. Режим роботи холодного цеху, якщо зал працює з 11.00 до 23.00

- 1) з 11.00 до 22.00;
- 2) з 9.00 до 21.00;
- 3) з 9.00 до 23.00.

5. Температура відпуску других страв має бути не нижчою

- 1) +75°C;
- 2) + 65°C;
- 3) + 55°C.

2.5. Організація роботи спеціалізованих цехів

2.5.1. Організація роботи кулінарного цеху

Функціональне призначення цеху	Виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності, а також кулінарних виробів із м'яса, птиці, риби, овочів, круп, сиру та інших продовольчих товарів і постачання їх до доготівельних закладів, а також магазинів кулінарії та закладів роздрібної мережі за задалегідь складеними договорами.
На яких підприємствах передбачається	У заготівельних закладах ресторанного господарства й великих їдальнях, ресторанах, кафе.
Режим роботи цеху	Режим роботи кулінарного цеху залежить від типу закладу, виробничої потужності цеху і асортименту продукції, що випускається.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Кулінарний цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі. Обов'язково передбачається природне освітлення.
Можливий склад приміщень (при плануванні спеціалізованого цеху)	<ol style="list-style-type: none">1. Гаряче відділення;2. холодне відділення;3. охолоджувальне відділення;4. охолоджувана камера добового запасу напівфабрикатів;5. охолоджувана камера для зберігання готової продукції;6. експедиція;7. комора функціональної тари з мийною;8. приміщення для начальника цеху. Приміщення доцільно проектувати єдиним блоком.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок із заготовочними виробничими цехами (овочевим, м'ясним, рибним, птахогольовим), мийною кухонного посуду, мийною столового посуду, мийною посуду й інвентарю, експедицією, роздавальною, торговим залом закладу. Холодне й гаряче відділення кулінарного цеху розміщують у суміжних приміщеннях.
Технологічні зони та робочі місця	У холодному відділенні кулінарного цеху передбачають ділянку для виготовлення заливних страв, ділянку для виготовлення салатів, вінегретів і т. ін. У гарячому відділенні кулінарного цеху передбачають ділянку варки м'яса, птиці, овочів, бульйонів; ділянку смаження, тушкування й запікання; ділянку пасерування

	<p>овочів; ділянку тушкування овочів; лінію виробництва овочевих, круп'яних котлет, битків і запіканок; лінію виготовлення млинців із різними фаршами; ділянку виготовлення фаршів для млинців і голубців; ділянку виготовлення голубців і т.ін.</p>
<p>Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху</p>	<p>У холодному відділенні кулінарного цеху виготовляють такий асортимент кулінарних виробів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оселедець рубаний; рибу і м'ясо холодні; холодець; паштет з печінки; маринад овочевий; салати і вінегрети і т.ін. <p>У гарячому відділенні кулінарного цеху виготовляють такий асортимент кулінарних виробів:</p> <ul style="list-style-type: none"> – із овочів – овочі відварні; котлети, битки овочеві; овочі (цибуля, морква) пасеровані; перець, кабачки фаршировані; голубці; – із м'яса, птиці, субпродуктів – язик, серце, м'ясо, птиця відварні; м'ясо, птиця, печінка смажені; м'ясо шпиговане, тушковане; бульйони; – із риби – риба відварна, риба смажена; котлети, тефтельки, фрикаделі рибні; – із сиру – сирники, млинчики із сиром, запіканки, пудинги; – із борошняних кулінарних виробів – вареники, пельмені, млинчики з фаршем та іншими наповнювачами.
<p>Технологічний процес</p>	<p>Технологічний процес передбачає виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності, а також кулінарних виробів із м'яса, птиці, риби, овочів, круп, сиру (варка м'яса, птиці, овочів, їхнє нарізання й нарубування (птиці), обсмажування кісток, прогрівання готових птиці та яловичини, смаження яловичини і свинини великим шматком, птиці, обсмажування тефтельок, тушкування м'яса шпигованого, обсмажування борошна, голубців, панірування, запікання маси для запіканки із сиру, пасерування овочів, тушкування капусти, буряка для борщу, бланшування капусти білокачанної свіжої, формування і панірування круп'яних котлет і битків, замішування тіста, випікання млинцевої стрічки, дозування фаршу, формування млинців, формування голубців і т. ін.)</p>
<p>Необхідне обладнання</p>	<p>Потокові механізовані лінії, фритюрниці, електросковороди, електроказани, пароконвектомати, апарати пароварильні, апарати для пасерування овочів, електричні плити, грилі, шафи для смаження, холодильні</p>

	<p>шафи, секції низькотемпературні, виробничі столи із холодильною шафою та гіркою, виробничі столи із вбудованою холодильною шафою, виробничі столи для установки засобів малої механізації, універсальні приводи; машини для нарізання овочів, збивальні машини, протиральні машини, машини для виробництва млинців із різними фаршами, виробничі столи з вбудованою ванною мийною, теплові вставки, ванни мийні, пересувні стелажі, ваги настільні і т.ін.</p> <p>Кулінарні цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: ножами кухарської трійки, вінчиками, веселками, виделками кухарськими (великими і малими); грохотами; лопатками для млинців, котлет, риби; ситами, друшляками, черпаками, шпажками для смаження шашликів, обробними дошками, ножами гастрономічними (ковбасним, для нарізання шинки, сиру), формами для заливних страв, консервовідкривачами, цибулерізками, яйцерізками, яблукорізками, томаторізками, пристосуваннями для виїмки серцевини з яблук і т. ін.</p>
Керівництво цеху	<p>Роботу кулінарного цеху закладу ресторанного господарства очолює відповідальний працівник із кухарів V або VI розряду, або бригадир, який організовує роботу з виконання виробничої програми відповідно до меню, розміщує робочий персонал, забезпечує роботу поточкових ліній, слідкує за дотриманням технологічного процесу виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, а також приготування кулінарних виробів із м'яса, птиці, риби, овочів, круп, сиру, їх якістю. Він відповідає за санітарний стан приміщення й обладнання та дотримання працівниками цеху правил внутрішнього розпорядку і трудової дисципліни. До складу працівників цеху входять кухарі III, IV та V розрядів.</p>

2.5.2. Організація роботи кондитерського цеху

Функціональне призначення цеху	Виробництво борошняних кондитерських і булочних виробів, борошняних кулінарних виробів, напівфабрикатів із борошна (тісто) для постачання підприємствам-доготівельним і магазинам кулінарії.
На яких підприємствах передбачається	У заготівельних закладах ресторанного господарства, а також у ресторанах, їдальнях, кафе.
Режим роботи цеху	Режим роботи кондитерського цеху залежить від типу закладу, виробничої потужності цеху і асортименту

	продукції, що випускається.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Кондитерський цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі. Обов'язково передбачається природне освітлення.
Можливий склад приміщень (при плануванні спеціалізованого цеху)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приміщення для підготовки сировини (зважування та просіювання); 2. приміщення для обробки яєць; 3. відділення для замішування тіста; 4. відділення розділки, розстоювання (дріжджового тіста); 5. відділення приготування оздоблювальних напівфабрикатів (кремів, сиропів, помадок); 6. відділення для формування виробів і їх теплової обробки; 7. відділення оздоблювання виробів; 8. охолоджувальні камери готових кондитерських виробів; 9. охолоджувальні камери напівфабрикатів; 10. приміщення добового запасу сировини; 11. комора пакувальних матеріалів, тари для готових виробів; 12. мийна посуду, тари, кондитерських мішків й інвентарю; 13. приміщення для начальника цеху; 14. експедиція. <p>Приміщення доцільно проектувати єдиним блоком.</p>
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Цех повинен мати зручний зв'язок із складськими приміщеннями (зокрема, з коморою сухих продуктів), роздавальною, торгівельним залом і мийною кухонного посуду.
Технологічні зони та робочі місця	<p>У кондитерському цеху виділяються технологічні функціональні зони:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготування різних видів тіста (ділянка замішування дріжджового тіста; ділянка замішування листового тіста; ділянка замішування бісквітного, заварного та інших видів тіста); – розділення тіста і випікання виробів (ділянка розділення й формування виробів із дріжджового тіста; ділянка розділення й формування виробів із листового тіста; ділянка розділення й формування виробів із пісочного тіста; ділянка відсадження

	<p>заварного й бісквітного тіста; ділянка розстоювання виробів із дріжджового тіста; ділянка випікання виробів);</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготування оздоблювальних напівфабрикатів (ділянка приготування кремів; ділянка приготування сиропів й помадок); – оздоблювання виробів.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	До виробничої програми цеху відносяться кондитерські вироби у широкому асортименті з усіх видів тіста (дріжджове, пісочне, листкове, бісквітне, заварне), у тому числі з кремом, борошняні кулінарні вироби, напівфабрикати із борошна (тісто).
Технологічний процес	Технологічний процес передбачає підготовку рецептурних компонентів (підготовку яєць та яєчних продуктів, просіювання борошна та інших сухих рецептурних компонентів; проціджування рідких компонентів); замішування тіста; розкочування тіста; приготування начинок; приготування оздоблювальних напівфабрикатів, формування виробів; теплова обробка виробів, оздоблювання виробів; охолодження виробів.
Необхідне обладнання	<p>Просіювач борошна, дозатор води із підігрівом, тістомісильні машини різної потужності й типу (стаціонарні й настільні), тісторозкочувальні машини, тістоділильні машини, округлювальні машини, машини для розкочування листкового тіста, машини для відсадження заготовок із тіста, плити електричні, шафи розстоювальні, пароконвектомати, шафи для запікання, холодильні шафи, машини для приготування кондитерської помади, секції низькотемпературні, виробничі столи із вбудованою холодильною шафою, виробничі столи для установки засобів малої механізації, збивальні машини, протиральні машини, виробничі столи з вбудованою ванною мийною, ванни мийні, пересувні стелажі, ваги настільні і т.ін.</p> <p>Кондитерські цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: мішки кондитерські з набором наконечників для оформлення виробів кремом, скалки для розкочування тіста й тістоділильні, виїмки кондитерські, лопатки для укладання тортів у коробки і для перекладання тістечок, ножі, пристосування (лійка) для просочення кондитерських виробів, лопатки бордюрні, щітки для змащення виробів, ступки із товкачем, вінчик для збивання, різці для тіста, ніж-пила для розрізання листкових виробів, кільце для круглих</p>

	тортів, шаблони для розподілу торта на порції, листи кондитерські, форми кондитерські, тарталетниці, щипці кондитерські, пристрої для відділення яєчного жовтка від білка і т. ін.
Керівництво цеху	Роботу кондитерського цеху закладу ресторанного господарства очолює бригадир, який знайомить членів бригади із асортиментом виробів, які випускаються, контролює технологічний процес приготування усієї продукції. Серед членів бригади здійснюється поопераційний розподіл праці. Кондитери V розряду виготовляють фігурні, замовлені торти й тістечка, здійснюють підготовку й перевірку якості сировини, наповнювачів, оздоблювальних напівфабрикатів, приготування тіста, формування виробів, виконують художнє оздоблення виробів. Кондитери IV розряду виготовляють різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти й тістечка. Кондитери III розряду виготовляють прості торти й тістечка, хлібобулочні вироби, готують різні види тіста, кремів, наповнювачів. Кондитери II розряду виконують окремі роботи у процесі виготовлення тортів, тістечок, готують сиропи й креми. Пекарі II і III розрядів випікають і смажать кондитерські, хлібобулочні вироби, визначають готовність напівфабрикатів до випікання, готують л'езон і змащують вироби.

2.5.3. Організація роботи борошняного цеху

Функціональне призначення цеху	Виробництво пірижків печених, млинчиків, біляшів, вареників, пельменів та ін.
На яких підприємствах передбачається	У закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом (що працюють на сировині), а також у спеціалізованих підприємствах (варенична, чебуречна, пірижкова і т. ін.).
Режим роботи цеху	Режим роботи борошняного цеху залежить від типу закладу, виробничої потужності цеху і асортименту продукції, що випускається.
До якої групи приміщень відноситься	Відноситься до групи виробничих приміщень.
Вимоги до проектування	Борошняний цех передбачають у північно-західній або північно-східній частині будівлі. Обов'язково передбачається природне освітлення.
Можливий склад	1. Приміщення для підготовки сировини (зважування та

приміщень (при плануванні спеціалізованого цеху)	<p>просіювання);</p> <p>2. приміщення для обробки яєць;</p> <p>3. приміщення для приготування фаршів і начинок,;</p> <p>4. приміщення для формування виробів і їх теплової обробки.</p>
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	<p>Цех повинен мати зручний зв'язок із складськими приміщеннями (зокрема, з коморою сухих продуктів), роздавальною, торгівельним залом і мийною кухонного посуду.</p>
Технологічні зони та робочі місця	<p>У борошняному цеху виділяються технологічні функціональні зони:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготування різних видів тіста; – приготування фаршів та начинок; – формування виробів; – теплової обробки виробів.
Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху	<p>До виробничої програми цеху відносяться пиріжки печені, млинчики, біляші, вареники, котлети, пельмені, чебуреки та ін.</p>
Технологічний процес	<p>Технологічний процес передбачає підготовку рецептурних компонентів (просіювання борошна та інших сухих рецептурних компонентів; проціджування рідких компонентів); замішування тіста; розкочування тіста; приготування фаршів та начинок; формування виробів; теплова обробка виробів (смаження у фритюрі або випікання в шафах для смаження).</p>
Необхідне обладнання	<p>Просіювач борошна, тістомісильні машини різної потужності й типу (стаціонарні й настільні), тісторозкочувальні машини, тістоділильні машини, округлювальні машини, плити електричні, сковороди електричні, пароконвектомати, шафи для запікання, холодильні шафи, універсальний привід з комплектом змінних механізмів (м'ясорубка, просіювач, протиральний механізм), секції низькотемпературні, виробничі столи із вбудованою холодильною шафою, виробничі столи для установки засобів малої механізації, протиральні машини, машини для приготування млинців, апарати для приготування вареників, пельменів, котлетоформувальні машини, виробничі столи з вбудованою ванною мийною, ванни мийні, пересувні стелажі, ваги настільні і т.ін.</p> <p>Борошняні цеха повинні забезпечуватися достатньою кількістю інвентарю і інструментів: ножі кухарської трійки, зубчатий різець, скалки для розкочування тіста й тістоділильні, щіточки для змащення виробів, різці для</p>

	тіста, пристрої для відділення яєчного жовтка від білка і т. ін.
Керівництво цеху	Роботу борошняного цеху закладу ресторанного господарства очолює бригадир, який знайомить членів бригади із асортиментом виробів, які випускаються, контролює технологічний процес приготування усієї продукції, здійснює розміщення кухарів, стежить за термінами виготовлення, зберігання й реалізації готових виробів. Серед членів бригади здійснюється поопераційний розподіл праці. До складу працівників цеху входять кухарі III, IV та V розрядів, пекарі.

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Назвіть вимоги до розташування спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства.
2. Назвіть асортимент продукції кондитерського цеху закладів ресторанного господарства.
3. Які технологічні лінії (відділення) організовуються в кондитерському цеху?
4. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в кондитерському цеху закладів ресторанного господарства.
5. Вкажіть особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів?
6. Назвіть асортимент продукції борошняного цеху закладів ресторанного господарства.
7. Які технологічні лінії (відділення) організовуються в борошняному цеху?
8. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в борошняному цеху закладів ресторанного господарства.
9. Назвіть асортимент продукції кулінарного цеху закладів ресторанного господарства.
10. Які технологічні лінії (відділення) організовуються в кулінарному цеху?
11. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в кулінарному цеху закладів ресторанного господарства.

Тестові завдання:

1. Централізоване виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності (0,7; 0,9) і готових страв та виробів здійснюється в

- 1) доготовочному цеху,
- 2) гарячому цеху;
- 3) кулінарному цеху.

2. Специфічною особливістю організації роботи кулінарного цеху є

- 1) наявність двох відділень – гарячого та холодного;

- 2) продукція готується з м'яса, птиці, риби, субпродуктів, овочів, круп, сиру й ін. продовольчих товарів;
- 3) вся продукція кулінарного цеху надходить до магазинів-кулінарії.

3. Кулінарний цех випускає наступну продукцію

- 1) бульйони, відварені продукти, смажені продукти, соуси концентровані, млинчики, тістечка;
- 2) бульйони, тушковані продукти, смажені, відварені продукти, запіканки, салати, тістечка;
- 3) салати, бульйони, відварені продукти, смажені продукти, тушковані продукти.

4. В кондитерському цеху передбачають наступні приміщення

- 1) приміщення обробки яєць, діфростер, відділення замісу тіста, відділення просіювання борошна;
- 2) приміщення обробки яєць, відділення замісу тіста, відділення просіювання борошна, відділення приготування кремів;
- 3) приміщення обробки яєць, відділення замісу тіста, відділення просіювання борошна, відділення приготування кремів, холодне відділення.

5. Кондитери V розряду

- 1) виготовляють фігурні торти на замовлення і тістечка, проводять підготовку і перевірку якості сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів, готують тісто, формують вироби, здійснюють їх художнє оформлення;
- 2) виготовляють різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти і тістечка;
- 3) виготовляють прості торти і тістечка.

2.6. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень

2.6.1. Організація роботи мийної столового та кухонного посуду

Мийна столового посуду	
Функціональне призначення	Для очищення посуду від залишків їжі, сортування, миття посуду, приборів та підносів, а також для їх короткочасного зберігання.
На яких підприємствах передбачається	У всіх закладах ресторанного господарства, які мають зали для обслуговування відвідувачів, незалежно від їх типу та місткості.
Режим роботи	Режим роботи мийної столового посуду залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства. Рекомендується починати роботу приблизно за 30 хвилин до відкриття залу та закінчувати через 1 годину після його закриття.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	У закладах ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами мийна столового посуду повинна мати зручний зв'язок з роздавальною, сервізною, гарячим та холодним цехами, а також із залами; у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням – в першу чергу із залом.
Необхідне обладнання	Столи для збору залишків їжі, посудомийні машини, 5 мийних ванн (три - для миття столового посуду і столових наборів та дві - для скляного), підсобні столи для розбору чистого посуду, бачки для харчових відходів, шафи для посуду, стелажі і т.ін.
Мийна кухонного посуду	
Функціональне призначення	Для миття та короткочасне зберігання наплитного посуду (казанів, каструль, сковорід та ін.), кухонного і роздавального інвентарю, інструментів
На яких підприємствах передбачається	У всіх закладах ресторанного господарства, які мають власне виробництво.
Режим роботи	Режим роботи мийної кухонного посуду залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства. Рекомендується починати і закінчувати роботу одночасно с гарячим цехом закладу.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Мийна кухонного посуду повинна мати зручний зв'язок з гарячим та холодним цехами.
Необхідне обладнання	Підтоварник для використаного посуду, стелажі для зберігання чистого посуду, мийні ванни з трьома

	відділеннями – для замочування, миття і дезінфекції використаного посуду та його споліскування, бачки для харчових відходів і т.ін.
--	---

2.6.2. Організація роботи приміщення для нарізання хліба, буфету, сервізної, роздавальної, експедиції

Приміщення для нарізання хліба	
Функціональне призначення	Для короткочасного зберігання та нарізання хліба
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Приміщення для нарізання хліба повинно мати зручний зв'язок з залом закладу.
Необхідне обладнання	Механічне обладнання для нарізання хліба, стіл для хліборізки, шафи та стелажі для зберігання хліба і т.ін.
Буфет	
Функціональне призначення	Для відпуску офіціантам кондитерських виробів, холодних напоїв, винно-горілчаних виробів, пива та іншої покупної продукції.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Буфет повинен мати зручний зв'язок з роздавальною та складськими приміщеннями
Необхідне обладнання	Буфетні прилавки, холодильні шафи, льодогенератор, низькотемпературний прилавок (при реалізації з буфету морозива), виробничі столи та стелажі.і т.ін.
Сервізна	
Функціональне призначення	Для зберігання запасу столового посуду та приборів, необхідних для нормального обслуговування споживачів.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Сервізна повинна мати зручний зв'язок з мийною столового посуду, роздавальною, з гарячим і холодним цехами.
Необхідне обладнання	Шафи для посуду, багатоярусні стелажі для зберігання посуду, столових приборів, сервізів, столи і т.ін.
Роздавальна	
Функціональне призначення	Для видачі (порціонування, оформлення) готової продукції.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Роздавальна повинна мати зручний зв'язок з гарячим і холодним цехами, залом, хліборізкою, мийною столового посуду, сервізною, буфетом, барною стійкою.

Необхідне обладнання	Прилавки для таць і столових наборів, охолоджувальні прилавки-вітрини для холодних закусок, прилавки-марміти для супів, прилавки-марміти для гарячих страв, прилавки для гарячих напоїв, холодних напоїв, прилавки для хліба й борошняних кондитерських виробів, касові апарати, візки із вижимними пристроями для тарілок, склянок, кондитерські вітрини і т.ін.
Експедиція	
Функціональне призначення	Для короткочасного зберігання напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів та їх реалізації до інших закладів ресторанного господарства. До функцій експедиції входять: 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.
Можливий склад приміщень	До складу експедиції входять такі приміщення: стіл прийому замовлень, охолоджувані камери для короткочасного зберігання овочевих, рибних, м'ясних напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, комори кондитерських виробів, приміщення прийому та розбирання транспортної тари, мийна тари для напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, приміщення для зберігання тари, кімната експедитора.
З якими приміщеннями повинен мати зручний зв'язок	Експедиція повинна мати зручний зв'язок з заготівельними цехами, а також з кулінарним і кондитерським.
Необхідне обладнання	Охолоджувальні камери, стелажі, підсобні столи, пакувальні апарати і т.ін.

Контрольні запитання для перевірки знань:

1. Які приміщення закладів ресторанного господарства відносяться до допоміжних виробничих приміщень?
2. Назвіть вимоги до розташування приміщення, що призначене для нарізання хліба.
3. Назвіть обладнання, яке передбачають в приміщенні для нарізання хліба.
4. Назвіть вимоги до розташування мийної кухонного посуду.
5. Назвіть обладнання, яке передбачають в мийній кухонного посуду.
6. Назвіть вимоги до розташування мийної столового посуду.

7. Назвіть основне обладнання, яке передбачають в мийній столового посуду.
8. Які вимоги висуваються до умов праці у мийних кухонного посуду?
9. Які вимоги висуваються до умов праці у мийних столового посуду?
10. Назвіть основні напрямки поліпшення умов праці в допоміжних виробничих приміщеннях закладів ресторанного господарства.

Тестові завдання:

1. У мийній столового посуду рекомендується передбачати

- 1) 3 мийні ванни;
- 2) 4 мийні ванни;
- 3) 5 мийних ван.

2. Буфет повинен мати зручний зв'язок

- 4) з гарячим та холодним цехами;
- 1) з роздавальною та складськими приміщеннями;
- 2) з залом закладу.

3. Експедиція передбачена для

- 1) видачі (порціонування, оформлення) готової продукції;
- 2) зберігання запасу столового посуду та приборів, необхідних для нормального обслуговування споживачів;
- 3) короткочасного зберігання напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів та їх реалізації до інших закладів ресторанного господарства.

4. Приміщення для нарізання хліба повинно мати зручний зв'язок

- 1) з гарячим та холодним цехами;
- 2) з роздавальною та складськими приміщеннями;
- 3) з залом закладу.

5. Мийна кухонного посуду передбачається

- 1) у всіх закладах ресторанного господарства, які мають зали для обслуговування відвідувачів, незалежно від їх типу та місткості;
- 2) у всіх закладах ресторанного господарства, які мають власне виробництво;
- 3) у закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом, а також у спеціалізованих підприємствах.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Давидова О. Ю. Ресторанный менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: для вищ. навч. закл. / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
3. Васильєва О.О. Організація виробництва: навч. посібн. для студ. на пряму підгот спец 6.051701 «Харч технології та інженерії» / О.О. Васильєва.– Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – 155с.
4. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
5. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-II рівнів акредитації спеціальності 5.091711”Технологія харчування” / Під загальною редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
7. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» – Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158 с.
8. П'ятницька Н.А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум: Навчальний посібник для вузів / Н.А. П'ятницька. – К.: Висш. шк., 2005. – 246 с.
9. Антонова В.А. Організація й планування виробництва на підприємствах харчування: Навчальний посібник для студентів усіх форм навчання спеціальності «Технологія харчування» - Донецьк:ДонДУЕТ, 2002. – 161 с.
10. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
11. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
12. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
13. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко. – Полтава: ПУСКУ, 2009 – 254 с.
14. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
15. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
16. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. – К: КНТУ, 2005. – 632 с.
17. Безупречный сервис / Кулинарный институт Америки. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 288 с.

18. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учебное пособие / С.В. Кононыхин. – Донецкий институт туристического бизнеса. – Донецк, 2010. – 300 с.
19. Браун Грэм, Хепнер Карон. Практическое пособие для официантов: Пер. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2006. – 272 с.
20. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг / В.В. Акопій. – К: Академія, 2006. – 312 с.
21. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2005. – 336 с.
22. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т.С. Литвиненко – К: КНТЕУ, 2005. – 85 с.
23. Барановский В.А. Справочник официанта-бармена / В.А. Барановский. – Ростов-на Дону: Феникс, 2003. – 222 с.
24. Зигель Л. и С. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Зигель Л. и С., Ленгер Р. и Х., Штиклер Г., Гутмайер В. / Пер. с нем. Бемаю.О. М.: ЗАЦ Изд-во Центрполиграф, 2003. – 288 с.
25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: АСАСЕМІА, 2003. – 416 с.
26. Крымская Б.А. Справочник официанта / Б.А. Крымская, В.В. Балашов – М.: Экономика, 1986. – 192 с.
27. Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания / Н.А. Надежин, В.А. Красильников, Н.А. Красильников. – М.: Экономика, 1980. – 128 с.
28. Періодичні видання: «Академия гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».
29. Prohotelia. Туризм, гостиничный и ресторанный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < prohotelia.com.ua >.
30. Prohotel. Портал про гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < www.prohotel.ru >.
31. deRestoran Кафе та ресторани України [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://derestoran.com/>>.
32. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://uahotels.com.ua/restaurants.html>>.
33. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < <http://www.ukrbiz.net>>.
34. Официальный сайт компании «Ресторатор Украина» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <<http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>>.

Навчальне видання

Назаренко Ірина Анатоліївна
Никифоров Радіон Петрович
Лохман Наталія Володимирівна

Українська мова

Навчальний посібник

Підписано до друку _____
Формат _____. Ум. друк. арк. _____.
Тираж _____ пр. Зам. № _.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
вул. Курчатова, 13, м. Кривий Ріг, 50042
ДК № 4929 від 07. 07. 2015 р.