

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

І.А. Назаренко, А.В. Клименко

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРАКТИЧНИХ
ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Кривий Ріг
2017

УДК 378.477.091.33-027.22:[658.5:640.4](072)

ББК 65.431Я73

Н 19

Рецензенти:

Ю.А. Горяйнова, кандидат технічних наук, доцент

А.В. Возняк, кандидат технічних наук, доцент

Назаренко, І.А.

Н69 Методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» [Текст]: для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», ступінь бакалавр / І.А. Назаренко, А.В. Клименко; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2017. – 40 с.

Методичні рекомендації розроблено відповідно до програми курсу «Організація ресторанного господарства», який вивчають студенти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання.

У методичних рекомендаціях визначені мета і задачі курсу, наведено розподіл за змістовими модулями тем, що вивчаються. До кожного практичного заняття наведено тему, мету заняття, перелік питань, які повинні розглядатися на практичному занятті, а також завдань для виконання і питань для перевірки знань. Дана методика оцінки рівня засвоювання навчального матеріалу.

ББК 65.431Я73

© Назаренко І.А., Клименко А.В., 2017

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

ЗМІСТ

Вступ	5
Загальні відомості з дисципліни (Блок 1)	7
Змістовий модуль I «Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства»	13
Практичне заняття 1	13
Практичне заняття 2	14
Практичне заняття 3	16
Практичне заняття 4	17
Практичне заняття 5	18
Змістовий модуль II «Оперативне планування та раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства»	20
Практичне заняття 1	20
Практичне заняття 2	22
Практичне заняття 3	23
Практичне заняття 4	25
Змістовий модуль III «Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства»	28
Практичне заняття 1	28
Змістовий модуль IV «Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства»	31
Практичне заняття 1	31
Практичне заняття 2	34
Практичне заняття 3	36
Практичне заняття 4	38
Практичне заняття 5	39
Рекомендована література	40

ВСТУП

Вивчення курсу «Організація ресторанного господарства» спрямовано на формування у студентів комплексу знань стосовно організації роботи закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок з основ організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг, організації виробничої діяльності та раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.

Вивчення дисципліни передбачає читання лекцій, виконання студентами індивідуальної і самостійної роботи, а також проведення практичних занять, метою яких є закріплення теоретичних знань та набуття практичних навичок. На практичних заняттях також проводяться дискусії з метою поглибленого вивчення тем курсу.

У результаті проведення практичних занять **студенти повинні знати:**

- напрями і тенденції розвитку закладів ресторанного господарства;
- стан інфраструктури ресторанного господарства;
- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- види послуг, які надаються у закладах ресторанного господарства;
- види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства;
- основні функції оперативного планування виробництва;
- організацію виробничого процесу у закладах ресторанного господарства;
- особливості нормування праці в закладах ресторанного господарства;

вміти:

- аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні;
- ідентифікувати критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства;
- виділяти шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства;
- моделювати виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію;
- складати графіки виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства;
- аналізувати фотографію робочого дня та виявляти непродуктивні або нехарактерні для робітника витрати робочого часу, розробляти пропозиції з удосконалення використання робочого часу;
- організувати продовольче постачання закладів ресторанного господарства;
- організувати роботу заготівельних та доготівельних цехів закладів ресторанного господарства;

формувати судження:

- щодо використання набутих знань та інновацій у практичній діяльності;
- щодо критичного оцінювання стану та тенденції розвитку закладів ресторанного господарства.

Методичні рекомендації розроблені відповідно до навчальної та робочої програми дисципліни, містять інформацію щодо теми, мети заняття, перелік питань, які повинні розглядатися на практичному занятті, а також завдань для виконання і питань для перевірки знань, що в комплексі забезпечить ефективну підготовку студентів за професійним напрямком.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ З ДИСЦИПЛІНИ (БЛОК 1)

Структура дисципліни

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є обов'язковою для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Тематичний план дисципліни «Організація ресторанного господарства» складається з одного модулю, який містить 4 змістових модулі, що логічно пов'язують навчальні елементи дисципліни за змістом та взаємозв'язками.

Структурно-логічна схема дисципліни наведена на рис. 1.1.

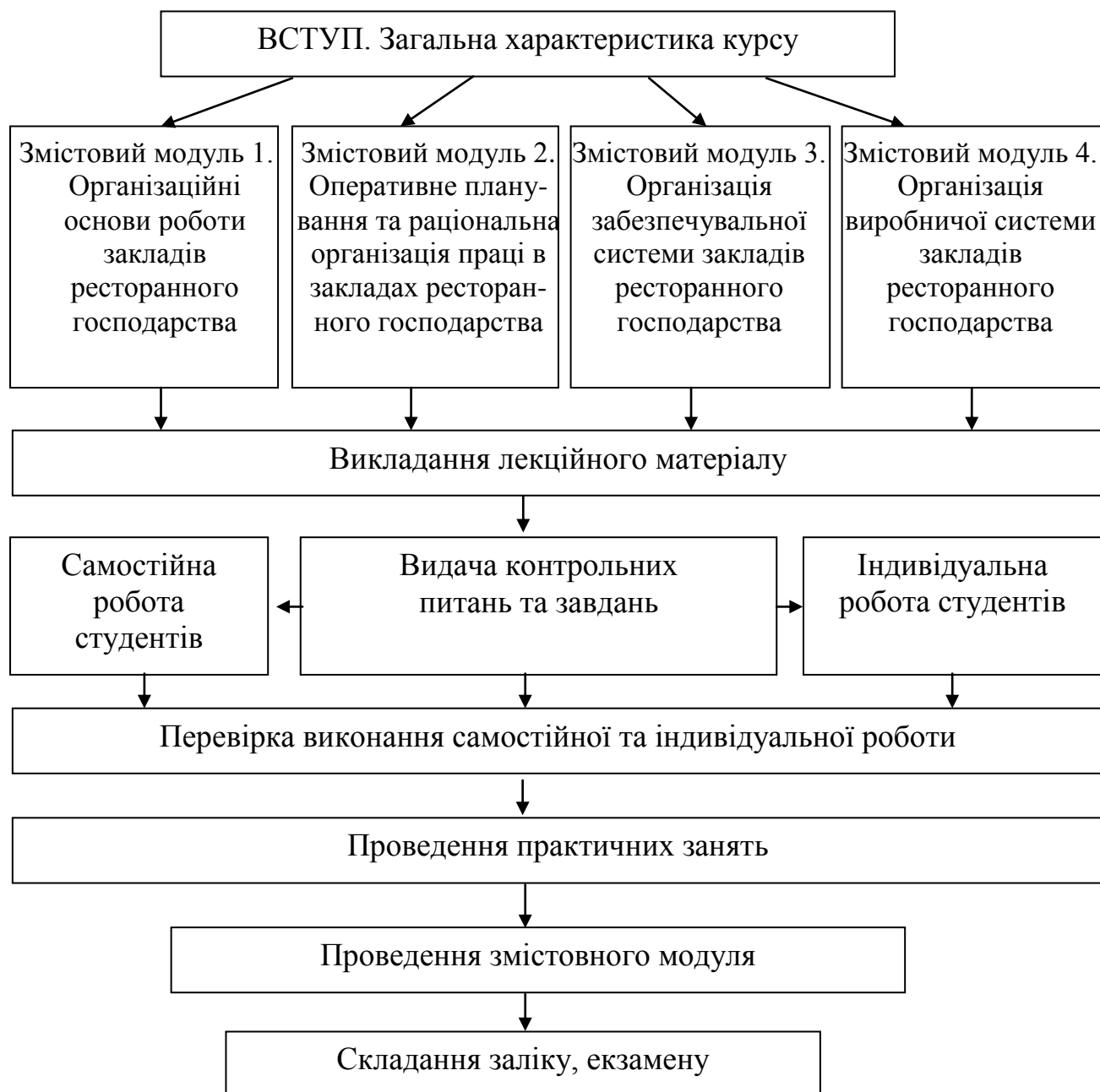


Рис. 1.1. Структурно-логічна схема дисципліни

Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями

Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства

Тема 1. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності.

Тема 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Характеристика закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Оперативне планування та раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом.

Тема 2. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Нормування праці в закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 3. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства

Тема 1. Організація постачання закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Логістична діяльність закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства.

Змістовий модуль 4. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства

Тема 1. Організація роботи овочевого цеху.

Тема 2. Організація роботи м'ясного, рибного та птахогольового цехів.

Тема 3. Організація роботи доготовочного цеху та цеху обробки зелені.

Тема 4. Організація роботи холодного та гарячого цеху.

Тема 5. Організація роботи спеціалізованих цехів.

Тема 6. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.

Порядок проведення практичних (семінарських) занять

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямована на формування вмінь та навичок щодо особливостей організації виробництва та раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.

У процесі проведення практичного заняття студенти самостійно або у малих групах (при попередньому поясненні викладача) вирішують запропоновані ситуаційні чи індивідуальні завдання. Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу викладачем проводиться перевірка роботи, яку виконували студенти, та підведення підсумків з виставленням відповідної оцінки в залежності від результатів виконаної роботи. План проведення практичних (семінарських) занять наведено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1.

План практичних (семінарських) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
Змістовий модуль 1, 2		
1	Основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.	2
2	Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства. Визначення комплексу послуг, які надає заклад ресторанного господарства (за № варіанту). Презентація результатів роботи.	2
3	Класифікація закладів ресторанного господарства.	2
4	Характеристика типів закладів ресторанного господарства. Підготовка до презентації доповіді.	2
5	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Презентація результатів роботи.	4
6	Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Презентація результатів роботи.	4
7	Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації робочих місць.	2
8	Раціональні форми розподілу і кооперації праці. поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Презентація результатів роботи.	4
9	Нормування праці в закладах ресторанного господарства. Аналіз фотографії робочого дня та виявлення непродуктивних	4

1	2	3
	або нехарактерних для робітника витрат робочого часу, розробка пропозицій з удосконалення використання робочого часу (за № варіанту). Презентація результатів роботи.	
Разом за змістовими модулями 1, 2:		26
Змістовий модуль 3, 4		
1	Організація постачання, складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання і підбір постачальників для закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Презентація результатів роботи.	4
2	Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць. Презентація результатів роботи.	8
3	Організація роботи холодного цеху закладів ресторанного господарства. Організація роботи холодного цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць. Презентація результатів роботи.	4
4	Організація роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства. Організація роботи гарячого цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту). Моделювання раціональної організації робочих місць. Презентація результатів роботи.	4
5	Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Підготовка до презентації доповіді.	4
6	Організація роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.	2
Разом за змістовими модулями 3, 4:		26

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критерій знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною навчального процесу. До контрольних заходів з дисципліни «Організація ресторанного господарства» належать поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль передбачає усний контроль (фронтальне та індивідуальне опитування, захист виконаних індивідуальних завдань, обговорення доповідей), письмовий контроль (вирішення ситуаційних та індивідуальних завдань). Модульний контроль проводиться у вигляді тестування.

Підсумковий контроль проводиться у формі складання заліку та екзамену. Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються:

- 1) у випадку проведення екзамену: протягом семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів);
- 2) у випадку заліку: протягом семестру - 100 балів.

Оцінювання протягом семестру

Для заліку

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Сума балів
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1					
Тема 1			5		5
Тема 2		10	2		12
Тема 3	10		5		15
Тема 4		10	2		12
Разом змістовий модуль 1	10	20	14	10	54
Змістовий модуль 2					
Тема 1		10	2		12
Тема 2		10	2		12
Тема 3		10	2		12
Разом змістовий модуль 2		30	6	10	46
Разом					100

Для екзамену

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали				
	Підготовка презентації доповіді	Ситуаційні та індивідуальні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Сума балів
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 3					
Тема 1		3	1		4
Тема 2			1		1
Тема 3			1		1
Разом змістовий модуль 3		3	3	10	16
Змістовий модуль 4					
Тема 1		3	1		4
Тема 2		3	1		4
Тема 3		3	1		4
Тема 4		6	1		7
Тема 5	3		1		4
Тема 6			1		1
Разом змістовий модуль 4	3	15	6	10	34
Разом					50

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих

за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
59-35	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ І

«ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Практичне заняття 1 (2 год.)

Тема заняття:

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ВИМОГИ, ЩО ВИСУВАЮТЬСЯ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- знати основні принципи діяльності закладів ресторанного господарства;
- знати вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства;
- знати загальні та відмінні для закладів певного типу і класу вимоги.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства та особливості їх управлінської діяльності.
2. Вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
3. Характеристика загальних вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика відмінних для закладів певного типу і класу вимог.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: розглянути основні принципи діяльності та вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
2. Підведення підсумків заняття.

Питання для перевірки знань:

1. Перелічіть загальні принципи діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Що є основним показником господарської діяльності закладу ресторанного господарства?
3. Перелічіть вимоги, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
5. Дайте характеристику загальних вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства.
6. Дайте характеристику відмінних для закладів певного типу і класу вимог.

Практичне заняття 2 (2 год.)

Тема заняття:

ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЛЕКСУ ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- засвоїти основні терміни та визначення стосовно послуг ресторанного господарства;
- вивчити номенклатуру послуг закладів ресторанного господарства;
- знати характеристику кожної із груп послуг закладів ресторанного господарства;
- знати вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.
2. Класифікація послуг закладів ресторанного господарства та їх характеристика.
3. Основні вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
4. Особливості надання додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: проаналізувати послуги закладів ресторанного господарства різного типу.
2. Виконання завдання: визначити комплекс послуг, які надає заклад ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Визначити комплекс послуг дитячого кафе «Капітошка»
2.	Визначити комплекс послуг студентської їдальні
3.	Визначити комплекс послуг ресторану при готелі
4.	Визначити комплекс послуг ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Визначити комплекс послуг кафе української кухні «У Солохи»
6.	Визначити комплекс послуг кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Визначити комплекс послуг ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Визначити комплекс послуг пабу «Бочка»
9.	Визначити комплекс послуг загальнодоступної їдальні
10.	Визначити комплекс послуг ресторану білоруської кухні «Полісся»

11.	Визначити комплекс послуг м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Визначити комплекс послуг ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Визначити комплекс послуг ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Визначити комплекс послуг молодіжного кафе «Джинс»
15.	Визначити комплекс послуг ресторану французької кухні «Париж»
16.	Визначити комплекс послуг кафе при бізнес-центрі
17.	Визначити комплекс послуг піцерії
18.	Визначити комплекс послуг кафе-бургерної «Обжора»
19.	Визначити комплекс послуг рибного ресторану «Боцман»
20.	Визначити комплекс послуг ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Питання для перевірки знань:

1. Дайте характеристику загальних термінів та визначень понять у сфері ресторанного господарства та послуг, які надають заклади ресторанного господарства населенню.
2. Перелічіть послуги закладів ресторанного господарства
3. Охарактеризуйте кожну з груп послуг.
4. Перелічіть вимоги, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.
5. Охарактеризуйте кожну з вимог, що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства.

Практичне заняття 3 (2 год.)

Тема заняття:

КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- вивчити класифікацію закладів ресторанного господарства.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства за торговельною ознакою.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства за виробничою ознакою.
4. Класифікація закладів ресторанного господарства за ознакою комплексу продукції і послуг.
5. Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від часу функціонування.
6. Класифікація закладів ресторанного господарства в залежності від місця функціонування.
7. Класифікація закладів ресторанного господарства за потужністю.
8. Класифікація закладів ресторанного господарства за характером контингенту.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: розглянути класифікацію закладів ресторанного господарства різного типу.
2. Підведення підсумків заняття.

Питання 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.

Практичне заняття 4 (2 год.)

Тема заняття:

ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- вивчити основні типи закладів ресторанного господарства;
- закріплення теоретичних знань за темою заняття.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Сукупність ознак торговельно-виробничої діяльності за якими визначається тип закладу ресторанного господарства.
2. Основні типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика.
3. Класифікація ресторанів, барів, кафе, закусочних, їдалень і буфетів.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: розглянути характеристику типів закладів ресторанного господарства.
2. Підведення підсумків заняття.

Питання для перевірки знань:

1. За якими ознаками заклади ресторанного господарства підрозділяються на типи?
2. Дайте характеристику основних типів закладів ресторанного господарства (ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, закусочна, бар, кафетерій, їдальня, буфет, пивна зала, нічний клуб та ін.).
3. Дайте характеристику заготівельних підприємств (фабрики-заготівельної, фабрики кухні, домашньої кухні, ресторану за спеціальним замовленням (catering)).
4. Які типи закладів ресторанного господарства можна вважати прогресивними у сучасних економічних умовах?
5. Які заклади ресторанного господарства підрозділяються на класи?

Практичне заняття 5 (4 год.)

Тема заняття:

ВИРОБНИЧО-ТОРГОВЕЛЬНА СТРУКТУРА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- вивчити основні групи приміщень закладів ресторанного господарства;
- знати вимоги, що висуваються до розміщення основних груп приміщень закладів ресторанного господарства;
- закріплення теоретичних знань за темою заняття.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Фактори, що впливають на виробничо-торговельну структуру закладів ресторанного господарства.
2. Основні групи приміщень закладів ресторанного господарства, їх характеристика.
3. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з повним виробничим циклом.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства з не повним виробничим циклом.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: охарактеризувати виробничо-торговельну структуру з закладів ресторанного господарства з повним і не повним виробничим циклом.
2. Виконання завдання: змоделювати виробничо-торговельну структуру для закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для дитячого кафе «Капітошка»
2.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для студентської їдальні
3.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану при готелі
4.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе української кухні «У Солохи»
6.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе-

	кондитерської «Профітроль»
7.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для пабу «Бочка»
9.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для загальнодоступної їдальні
10.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для молодіжного кафе «Джинс»
15.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану французької кухні «Париж»
16.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе при бізнес-центрі
17.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для піцерії
18.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для кафе-бургерної «Обжора»
19.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для рибного ресторану «Боцман»
20.	Змоделювати виробничо-торговельну структуру для ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Питання для перевірки знань:

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

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II
«ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ ТА
РАЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ В
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Практичне заняття 1 (4 год.)

Тема заняття:

**ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Мета заняття:

- здобуття навиків складання виробничої програми закладів ресторанного господарства;
- закріплення теоретичних знань за темою заняття.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування.
2. Асортиментний мінімум для різних закладів ресторанного господарства.
3. Види меню, вимоги до його оформлення.
4. Вимоги до складання меню, порядок розташування страв в меню.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: розглянути види меню та вимоги до їх складання.
2. Виконання завдання: скласти виробничу програму закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Скласти виробничу програму дитячого кафе «Капітошка»
2.	Скласти виробничу програму студентської їдальні
3.	Скласти виробничу програму ресторану при готелі
4.	Скласти виробничу програму ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Скласти виробничу програму кафе української кухні «У Солохи»
6.	Скласти виробничу програму кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Скласти виробничу програму ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Скласти виробничу програму пабу «Бочка»
9.	Скласти виробничу програму загальнодоступної їдальні
10.	Скласти виробничу програму ресторану білоруської кухні

	«Полісся»
11.	Скласти виробничу програму м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Скласти виробничу програму ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Скласти виробничу програму ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Скласти виробничу програму молодіжного кафе «Джинс»
15.	Скласти виробничу програму ресторану французької кухні «Париж»
16.	Скласти виробничу програму кафе при бізнес-центрі
17.	Скласти виробничу програму піцерії
18.	Скласти виробничу програму кафе-бургерної «Обжора»
19.	Скласти виробничу програму рибного ресторану «Боцман»
20.	Скласти виробничу програму ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Питання для перевірки знань:

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

Практичне заняття 2 (2 год.)

Тема заняття:

ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧИХ МІСЦЬ.

Мета заняття:

- знати основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства;
- засвоїти основні вимоги до створення оптимальних умов праці в закладах ресторанного господарства;
- закріплення теоретичних знань за темою заняття.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Завдання і зміст раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
2. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці.
3. Розміщення інструменту й інвентарю, а також сировини і напівфабрикатів на робочих місцях.
4. Підбір працівників та їх розміщення.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: розглянути основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства; розглянути вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства.
2. Підведення підсумків заняття.

Питання 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.

Практичне заняття 3 (4 год.)

Тема заняття:

РАЦІОНАЛЬНІ ФОРМИ РОЗПОДІЛУ І КООПЕРАЦІЇ ПРАЦІ. ПОЛІПШЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ.

Мета заняття:

- засвоїти основні напрямки раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства;
- здобуття навиків складання графіків виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства;
- закріплення теоретичних знань за темою заняття.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства.
2. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці.
3. Вимоги до виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.
4. Характеристика графіків виходу на роботу.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: розглянути посадові інструкції зав. виробництвом, шеф-кухаря, кухаря (в залежності від розряду), кондитера (в залежності від розряду), адміністратора, офіціанта, бармена.
2. Виконання завдання: скласти графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Скласти графік виходу на роботу працівників дитячого кафе «Капітошка»
2.	Скласти графік виходу на роботу працівників студентської їдальні
3.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану при готелі
4.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Скласти графік виходу на роботу працівників кафе української кухні «У Солохи»
6.	Скласти графік виходу на роботу працівників кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану японської кухні «Сакура»

8.	Скласти графік виходу на роботу працівників пабу «Бочка»
9.	Скласти графік виходу на роботу працівників загальнодоступної їдальні
10.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Скласти графік виходу на роботу працівників м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Скласти графік виходу на роботу працівників молодіжного кафе «Джинс»
15.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану французької кухні «Париж»
16.	Скласти графік виходу на роботу працівників кафе при бізнес-центрі
17.	Скласти графік виходу на роботу працівників піцерії
18.	Скласти графік виходу на роботу працівників кафе-бургерної «Обжора»
19.	Скласти графік виходу на роботу працівників рибного ресторану «Боцман»
20.	Скласти графік виходу на роботу працівників ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Питання для перевірки знань:

1. Назвіть основні напрямки раціональної організації праці.
2. Дайте характеристику наукової організації праці.
3. Назвіть основні напрямки наукової організації праці.
4. Перелічіть фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.
5. Назвіть основні види розподілу та кооперації праці.
6. У чому полягає сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці? Назвіть напрямки їх удосконалення.
7. Назвіть принципи управління персоналом.
8. Запропонуйте шляхи удосконалення підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.
9. Дайте характеристику основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.
10. Дайте характеристику та приведіть основні принципи складання графіків виходу на роботу.

Практичне заняття 4 (4 год.)

Тема заняття:

НОРМУВАННЯ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- засвоїти завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві, види норм праці та методи нормування праці;
- здобуття навиків аналізу фотографії робочого дня та виявлення непродуктивних або нехарактерних для робітника витрат робочого часу, розробка пропозицій з удосконалення використання робочого часу;
- закріплення теоретичних знань за темою заняття.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві.
2. Система норм праці, що використовується у закладах ресторанного господарства.
3. Види норм праці та їх класифікація.
4. Характеристика та принципи застосування методів нормування праці у закладах ресторанного господарства.
5. Класифікація витрат робочого часу.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: засвоїти задачі та методи нормування праці в закладах ресторанного господарства.
2. Виконання завдання: проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для робітника витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу(за № варіанту).

Індивідуальні фотографії робочого дня працівників приведено в метод. вказівках: Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства [Текст]: метод. вказівки до виконання контрольної роботи для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заочн. форм навчання / І.А. Назаренко, А.В. Клименко; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 29 с.

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 5 розряду м'ясного цеху ресторану витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу
2.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 4 розряду м'ясного цеху фабрики-заготовочної витрати робочого часу, розробити пропозиції з

	робочого часу
16.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 5 розряду м'ясного цеху ресторану витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу
17.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 4 розряду м'ясного цеху фабрики-заготовочної витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу
18.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 4 розряду гарячого цеху витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу
19.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кухаря 4 розряду холодного цеху витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу
20.	Проаналізувати фотографію робочого дня та виявити непродуктивні або нехарактерні для кондитера фабрики-заготовочної витрати робочого часу, розробити пропозиції з удосконалення використання робочого часу

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Питання 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. Вкажіть етапи та методику проведення фотографії робочого часу.
10. Порядок складання фактичного та нормованого (проектного) балансів робочого часу.
11. Яким чином проводиться розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу?
12. Запропонуйте шляхи зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання робочого часу.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ ІІІ

«ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Практичне заняття 1 (4 год.)

Тема заняття:

ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ, СКЛАДСЬКОГО І ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- поглиблення знань та придбання навичок з визначення потреби закладів ресторанного господарства у сировині, напівфабрикатах, покупних товарах, предметах матеріально-технічного забезпечення;
- придбання навичок здійснювати розрахунок сировини при виконанні виробничої програми цехів;
- закріплення теоретичних знань за темою заняття.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства.
2. Види та джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
3. Основні принципи та технологічний процес руху товарів в закладах ресторанного господарства.
4. Критерії відбору постачальників.
5. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: розглянути переваги довгострокового планування постачання, визначити критерії, які необхідно брати до уваги при виборі постачальника, розглянути способи доставки товарів до закладів ресторанного господарства, ознайомитися з структурою договору постачання товару.
2. Виконання завдання: організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для закладу ресторанного господарства(за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для дитячого кафе «Капітошка»
2.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників

	для студентської їдальні
3.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану при готелі
4.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе української кухні «У Солохи»
6.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для пабу «Бочка»
9.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для загальнодоступної їдальні
10.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для молодіжного кафе «Джинс»
15.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану французької кухні «Париж»
16.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе при бізнес-центрі
17.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для піцерії
18.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для кафе - бургерної «Обжора»
19.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для рибного ресторану «Боцман»
20.	Організувати продовольче постачання і підібрати постачальників для ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Питання для перевірки знань:

1. Які існують форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства?

2. У чому полягає транзитна і складська форми постачання і які товари вимагають застосування даних форм постачання до закладів ресторанного господарства?
3. Які існують 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, які працюють на сировині; на напівфабрикатах; устаткування та інвентар складських приміщень.
7. У чому полягають санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень?
8. Які правила зберігання продовольчих товарів?

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ IV

«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Практичне заняття 1 (8 год.)

Тема заняття:

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок з організації виробництва в заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Особливості застосування принципів раціональної організації виробничого процесу в сучасних умовах.
2. Вимоги до розташування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
3. Організація роботи овочевого цеху.
4. Організація роботи цеху обробки зелені.
5. Організація роботи м'ясного цеху.
6. Організація роботи рибного цеху.
7. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.
8. Організація роботи птахогольового цеху.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: засвоїти навички підбору відповідного обладнання, інвентарю, інструментів та раціональної організації робочих місць у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.
2. Виконання завдання: організувати роботу заготівельних цехів закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Організувати роботу доготовочного цеху дитячого кафе «Капітошка»
2.	Організувати роботу овочевого цеху студентської їдальні
3.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху ресторану при готелі
4.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху ресторану італійської кухні «Дольче віта»

5.	Організувати роботу овочевого цеху кафе української кухні «У Солохи»
6.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе-кондитерської «Профіт роль»
7.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Організувати роботу овочевого цеху пабу «Бочка»
9.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху загальнодоступної їдальні
10.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Організувати роботу м'ясного цеху м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Організувати роботу м'ясо-рибного цеху ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Організувати роботу доготовочного цеху молодіжного кафе «Джинс»
15.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану французької кухні «Париж»
16.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе при бізнес-центрі
17.	Організувати роботу доготовочного цеху піцерії
18.	Організувати роботу доготовочного цеху кафе - бургерної «Обжора»
19.	Організувати роботу рибного цеху рибного ресторану «Боцман»
20.	Організувати роботу овочевого цеху ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Питання 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 заготівельних закладів ресторанного господарства?
6. Які технологічні операції здійснюються в овочевому цеху доготівельних закладів ресторанного господарства?
7. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в овочевих цехах закладів ресторанного господарства.
8. Які технологічні лінії організуються у м'ясних цехах?
9. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в м'ясних цехах закладів ресторанного господарства.
10. Які технологічні лінії організуються у рибних цехах?
11. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в рибних цехах закладів ресторанного господарства.
12. Назвіть асортимент сільськогосподарської птиці, з якої виготовляються напівфабрикати у птахо гольових цехах заготівельних закладів ресторанного господарства.
13. Які технологічні лінії організуються у птахогольових цехах?
14. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в птахогольових цехах закладів ресторанного господарства.

Практичне заняття 2 (4 год.)

Тема заняття:

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок з організації виробництва в холодному цеху закладів ресторанного господарства.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Вимоги до розташування доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
2. Основні технологічні лінії, які виділяються у холодному цеху.
3. Основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: засвоїти навички підбору відповідного обладнання, інвентарю, інструментів та раціональної організації робочих місць у холодному цеху закладів ресторанного господарства.
2. Виконання завдання: організувати роботу холодного цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Організувати роботу холодного цеху дитячого кафе «Капітошка»
2.	Організувати роботу холодного цеху студентської їдальні
3.	Організувати роботу холодного цеху ресторану при готелі
4.	Організувати роботу холодного цеху ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Організувати роботу холодного цеху кафе української кухні «У Солохи»
6.	Організувати роботу холодного цеху кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Організувати роботу холодного цеху ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Організувати роботу холодного цеху пабу «Бочка»
9.	Організувати роботу холодного цеху загальнодоступної їдальні
10.	Організувати роботу холодного цеху ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Організувати роботу холодного цеху м'ясного ресторану «33 корови»

12.	Організувати роботу холодного цеху ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»
13.	Організувати роботу холодного цеху ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Організувати роботу холодного цеху молодіжного кафе «Джинс»
15.	Організувати роботу холодного цеху ресторану французької кухні «Париж»
16.	Організувати роботу холодного цеху кафе при бізнес-центрі
17.	Організувати роботу холодного цеху піцерії
18.	Організувати роботу холодного цеху кафе - бургерної «Обжора»
19.	Організувати роботу холодного цеху рибного ресторану «Боцман»
20.	Організувати роботу холодного цеху ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Питання 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 організуються в холодному цеху?
5. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в холодному цеху закладів ресторанного господарства.

Практичне заняття 3 (4 год.)

Тема заняття:

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ГАРЯЧОГО ЦЕХУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок з організації виробництва в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Основні технологічні лінії, які виділяються у гарячому цеху.
2. Основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: засвоїти навички підбору відповідного обладнання, інвентарю, інструментів та раціональної організації робочих місць у гарячому цеху закладів ресторанного господарства.
2. Виконання завдання: організувати роботу гарячого цеху закладу ресторанного господарства (за № варіанту).

№ варіанту	Практичне завдання
1.	Організувати роботу гарячого цеху дитячого кафе «Капітошка»
2.	Організувати роботу гарячого цеху студентської їдальні
3.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану при готелі
4.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану італійської кухні «Дольче віта»
5.	Організувати роботу гарячого цеху кафе української кухні «У Солохи»
6.	Організувати роботу гарячого цеху кафе-кондитерської «Профітроль»
7.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану японської кухні «Сакура»
8.	Організувати роботу гарячого цеху пабу «Бочка»
9.	Організувати роботу гарячого цеху загальнодоступної їдальні
10.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану білоруської кухні «Полісся»
11.	Організувати роботу гарячого цеху м'ясного ресторану «33 корови»
12.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану єврейської кухні «У тьоті Соні»

13.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану грузинської кухні «Міміно»
14.	Організувати роботу гарячого цеху молодіжного кафе «Джинс»
15.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану французької кухні «Париж»
16.	Організувати роботу гарячого цеху кафе при бізнес-центрі
17.	Організувати роботу гарячого цеху піцерії
18.	Організувати роботу гарячого цеху кафе - бургерної «Обжора»
19.	Організувати роботу гарячого цеху рибного ресторану «Боцман»
20.	Організувати роботу гарячого цеху ресторану європейської кухні «Егоїст»

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Питання для перевірки знань:

1. Які технологічні операції здійснюються в гарячому цеху закладів ресторанного господарства?
2. Які технологічні лінії організовуються в гарячому цеху?
3. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

Практичне заняття 4 (4 год.)

Тема заняття:

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок з організації виробництва в спеціалізованих цехах закладів ресторанного господарства.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Вимоги до розташування спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства.
2. Організація роботи кондитерського цеху.
3. Організація роботи борошняного цеху.
4. Організація роботи кулінарного цеху.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: засвоїти навички підбору відповідного обладнання, інвентарю, інструментів та раціональної організації робочих місць у кондитерському, борошняному та кулінарному цехах закладів ресторанного господарства.
3. Підведення підсумків заняття.

Питання 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) організуються 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) організуються 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) організуються в кулінарному цеху?
11. Назвіть основне обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в кулінарному цеху закладів ресторанного господарства.

Практичне заняття 5 (2 год.)

Тема заняття:

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОПОМІЖНИХ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета заняття:

- закріплення теоретичних знань з організації роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.

Перелік питань, які розглядаються на занятті:

1. Вимоги до розташування допоміжних виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства.
2. Організація роботи мийної столового посуду.
3. Організація роботи мийної кухонного посуду.
4. Організація роботи мийної буфету.
5. Організація роботи приміщення для нарізання хліба.
6. Організація роботи сервізної.
7. Організація роботи роздавальної.

Порядок проведення заняття:

1. Теоретична підготовка: засвоїти навички раціональної організації роботи допоміжних виробничих приміщень закладів ресторанного господарства.
2. Підведення підсумків заняття.

Питання 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 основне обладнання, яке передбачають в приміщенні для нарізання хліба.
4. Назвіть вимоги до розташування приміщення, що призначене для миття кухонного посуду.
5. Назвіть основне обладнання, яке передбачають в мийній кухонного посуду.
6. Назвіть вимоги до розташування приміщення, що призначене для миття 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.

Рекомендована література

1. Електронний конспект лекцій з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (Блок 1) для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. і заоч. форм навчання / І.А. Назаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 102 с.
2. Організація ресторанного господарства: метод. вказівки до виконання контрольної роботи для студ. напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заочн. форм навчання / І.А. Назаренко, А.В. Клименко; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. ТРГ та ГРС. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 29 с.
3. Організація ресторанного господарства: метод. вказ. до самостійного вивчення теми і підготовки до практичного заняття на тему «Організація робочих місць в цехах підприємств харчування» студентів спеціальності 7.091711. "Технологія харчування" всіх форм навчання / Л. В. Крилова, В. В. Шумілова: М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. гот. і рестор. справи – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 29 с.
4. Організація ресторанного господарства: Тести для оцінки знань студ. ден. та заоч. форми навчання спец. "Готельно-ресторанна справа" / Л. В. Крилова, Л. С. Калініна, В. В. Шумілова – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2013. – 46с.
5. Васильєва О.О. Організація виробництва: навч. посібн. для студ. напряму підгот спец 6.051701 «Харч технології та інженерії» / О.О. Васильєва. – Донецьк, ДонНУЕТ, 2010. – 155с.
6. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко. – Полтава: ПУСКУ, 2009 – 254 с.
7. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие / А.С. Курочкин. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
8. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Підручник / В.В. Архіпов. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
9. 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 заг. редакцією В.А. Антонової. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. – 326 с.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. –К, Інкос, 2007 – 280 с.
11. 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.
12. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
13. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
14. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
15. Періодичні видання: «Академія гостеприимства», «Отельер и ресторатор», «Ресторатор».

Методичне видання

Назаренко Ірина Анатоліївна, к.т.н., доцент

Клименко Алла Вікторівна, асистент

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань: 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»

Напрямок підготовки: 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Ступінь: бакалавр

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50005, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Трамвайна, 16.