

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет менеджменту

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

Організація виробництва в закладах харчування

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання практичних занять та самостійного вивчення дисципліни

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої
ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології»
денної та заочної форми здобуття вищої освіти

МИКОЛАЇВ
2025

УДК 338.488.2:640.43
О-64

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 28.08.2025р., протокол № 1.

Укладач:

І. О. Банєва – д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти:

О. І. Петрова – канд. с.-г. наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій
А.С Сидоркін– власник OasisBar, м.Миколаїв

© Миколаївський національний
аграрний університет, 2025

Зміст

	ВСТУП	4
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	5
1.	Модуль 1. Основи організації виробництва закладів харчування	6
2.	Модуль2. Організація виробничих процесів в закладах харчування	11
	ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ	
3.	Модуль 1. Основи організації виробництва закладів харчування	21
4.	Модуль2. Організація виробничих процесів в закладах харчування	23
5.	ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ	26
	Список рекомендованих джерел	27
	Додатки	29

ВСТУП

Мета дисципліни “ Організація виробництва в закладах харчування ” – є формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах.

Задачі дисципліни – теоретична і практична підготовка студентів по таким напрямкам:

- основи організації роботи підприємств харчування;
- організація на підприємствах харчування додаткових послуг;
- організація постачання на підприємствах харчування;
- організація складського і тарного господарства;
- особливості організації виробництва продукції харчування;
- організація праці на підприємствах харчування.

ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ

Модуль 1. Основи організації виробництва закладів харчування

Тема . Характеристика типів закладів харчування

1. Ознайомитись з нормативно-правовим забезпеченням функціонування ресторанних закладів в Україні
2. Вивчити класифікацію закладів ресторанного господарства за ДСТУ 4281 – 2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” [Електронне джерело]. – Режим доступу: [https://fort.crimea.com/useful/arhiv/55-obshchepit/reglamentiruyushchie dokumenty/gosty/635-zakladi-restorannogo-gospodarstva-klasifikatsiya-dstu-4281-2004.html](https://fort.crimea.com/useful/arhiv/55-obshchepit/reglamentiruyushchie_dokumenty/gosty/635-zakladi-restorannogo-gospodarstva-klasifikatsiya-dstu-4281-2004.html)
3. Вивчити інші класифікації закладів ресторанного господарства.
4. Ознайомитись із характеристиками основних типів закладів РГ.

Питання для обговорення:

1. Група підприємств з продажу їжі та напоїв, призначених для споживання на місці. Типи, різновиди, їх коротка характеристика.
2. Група підприємств з продажу їжі та напоїв для споживачів, об'єднаних за професійною ознакою.
3. Група підприємств з постачання їжі, приготованої централізовано для споживання в інших місцях.
4. Інші типи та різновиди підприємств РГ, представлені у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності.
7. Інші класифікаційні ознаки та види підприємств РГ.
8. Тематичні (концептуальні) ресторани. Види ідей ресторанного бізнесу. Сутність концепції.
9. Демократичні ресторани. Сутність, історія виникнення, тенденції розвитку.
10. Принцип дії віртуальних ресторанів
11. Формат “страви з-під ножа”

Тема Організація постачання продовольчими товарами закладів харчування

Завдання 1. За даними таблиці 1 розрахувати рейтинг та на його основі обрати постачальника риби та морепродуктів для ресторану. Зробити висновки.

Показники вагомості критерію визначаються експериментальним шляхом співробітниками служби забезпечення. Якщо дефіцит продукції є неприпустимим, вагомість критерію надійності поставки буде вищою, якщо закуповувана продукція не є значущою стосовно виробничого або торговельного процесу, то при виборі її постачальника головним критерієм будуть витрати на закупівлю. Сума коефіцієнтів вагомості повинна дорівнювати 1. Оцінка критеріїв за 10-бальною шкалою визначається на основі даних, отриманих у потенційних постачальників методом експертних оцінок

Таблиця 1. Дані для розрахунку рейтингу постачальника

№ критерію	Критерій вибору постачальника	Вагомість критерію	Оцінка критерію за десятибальною шкалою у даного постачальника			
			ПП «1»	ФОП «окунь»	ПАТ «Ракушка»	ПП «Рак»
1	Надійність	0,3	7	8	5	7

	поставки					
2	Ціна	0,25	6	5	7	4
3	Якість продукції	0,15	8	6	6	9
4	Умови платежу	0,15	4	5	6	7
5	Можливість позапланових поставок	0,1	7	7	6	3
6	Фінансовий стан постачальника	0,05	4	3	6	7
	Всього	1				

Алгоритм розв'язку: Необхідно визначити суму добутків вагомості та оцінки критеріїв по кожному з потенційних постачальників та порівняти результати.

Завдання 2. Провести ABC-аналіз постачальників на основі даних, наведених у табл. 2. На основі наведеної інформації:

- 1) визначити внесок кожного постачальника у формування загального обігу кафе та за методом ABC класифікувати їх за групами;
- 2) результати ABC – аналізу представити в таблиці 2 та зробити висновки про переваги роботи з певними постачальниками

Таблиця 2. ABC-аналіз даних про постачальників

Поста-чальники	Обіг, тис. грн.	Частка загальному обігу,	у %	Обіг кумулятивний, %	Група
1	3300				
2	2800				
3	1950				
4	1530				
5	1220				
6	1050				
7	980				
8	765				
9	669				
10	540				
Всього					

Для аналізу постачальників, з якими підприємство вже співпрацює, можна використовувати ABC-аналіз, який широко розповсюджений у логістиці. В основі використання цього методу щодо аналізу постачальників лежить припущення, що не всі постачальники характеризуються однаковим впливом на ефективність, внаслідок чого доцільно інтенсивніше займатися постачальниками, які мають великий обіг.

Класифікація постачальників продовольчих товарів підприємств ресторанного господарства за методом ABC передбачає їх розподіл на три групи: А-постачальники – ті, з якими підприємство здійснює приблизно 75% обігу, такий обіг дають приблизно 5% постачальників. В-постачальники (20%) дають, як правило, 20% обігу. Для С-постачальників (75%) обіг становить приблизно 5%.

На основі такого аналізу можна зробити висновок про перевагу роботи з певними постачальниками для даного підприємства ресторанного господарства. Так, якщо витрати на заходи у сфері закупівель потрібно скоротити, то доцільно приділити увагу насамперед

А-постачальникам, оскільки більш інтенсивна робота з ними може вплинути на загальний обіг підприємства.

АВС-класифікація постачальників може бути проведена і в розрізі товарів, що закупляються. У цьому випадку також доцільно займатися насамперед А-товарами, якщо витрати на заходи, пов'язані із закупівлями, повинні бути невеликими

Тема Організація складського господарства в закладах харчування

1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них.
2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю.
3. Визначення площі складських приміщень різними методами.

Питання для обговорення:

1. Призначення складських приміщень. Послідовність складських операцій.
2. Організація складських приміщень: вимоги до приміщень, компонування, оснащення і устаткування.
3. Вимоги до складських приміщень щодо зберігання продуктів.
4. Поняття про тару, її види та вимоги щодо її застосування.
5. Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика

1. Ознайомитись із санітарними правилами транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів. Джерело: Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5 777-91. [Електронне джерело]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91> - Розділ 10.

2. Вивчити теоретичні відомості щодо технологічного процесу руху товарів, форм та способів руху товару, транспорту для постачання товару та вимог до нього, організації зберігання продуктів, організації тарного господарства. Джерело: Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В.Архіпов. – К.: ЦУЛ, фірма “Інкос”, 2007. – 280с. – С.45-48, 63-68

Вивчаючи дану тему слід усвідомити, що ланкою, яка зв'язує між собою службу матеріально-технічного забезпечення і виробничі підрозділи, цехи, що виготовляють готову продукцію, і службу збуту, а також підрозділи підприємства є складське господарство як підсистема виробництва.

Основна мета складського господарства полягає в забезпеченні збереження сировинних і матеріальних ресурсів та готової продукції.

Під час вивчення теми слід приділити увагу ознайомленню із положеннями основних законодавчих та нормативних актів, на яких ґрунтується постачання до закладів ресторанного господарства.

Значну увагу при вивченні даної теми необхідно приділити особливостям компонування складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення. Організації зберігання продуктів та режимам, способам зберігання. Організація тарного та ваговимірювального господарства.

В сучасних умовах господарювання ніяк не обійтись без автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства, що значно полегшує і прискорює роботу закладів ресторанного господарства.

Завдання

1. Визначити:

- кількість приміщень для зберігання сировини, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного оснащення;
- наявність обладнання та засобів механізації, інвентарю, приладдя в коморі;
- відповідність санітарним вимогам та правилам безпеки життєдіяльності.

Результати досліджень організації роботи в коморі необхідно занести в таблицю 1.

Таблиця 1. Складські приміщення шкільної їдальні

№ з/п	Види складських приміщень	Оснащення		
		Обладнання	Засоби малої механізації	Інвентар, приладдя
1	2	3	4	5
1.	Комора для зберігання сипучих продуктів	Підтоварники	Візки	Ніж для розкриття мішків
	І т.д.			

2. Установити:

- способи зберігання продовольчих товарів та дотримання товарного сусідства;
- види тари, яка знаходиться в коморі, її стан, відповідність санітарно-технічним вимогам;
- порядок відпуску продуктів з комори на виробництво.

Результати роботи занести в таблицю 2.

Таблиця 2. Зберігання продукції у складах шкільної їдальні

№ з/п	Назва складських приміщень та сировини	Види тари	Способи зберігання	Температурний режим	Товарне сусідство
1	2	3	4	5	6
1.	Комора для зберігання овочів, картоплі	Дерев'яні ящики	Ящичний	4-8°C, вологість 85%	Коренеплоди
	І т.д.				

3. Провести приймання сировини, напівфабрикатів та оформити всю документацію з приймання продукції.

Завдання

1. Згідно виробничої програми кафе, підприємство за день повинно виробити 1200 порцій біфштекса з курятиною, 950 порцій котлет “Апетитні” та 1700 порцій котлет “Київські”. Розрахуйте денну потребу кафе в сировині, необхідній для приготування даних страв (табл. 1).

Таблиця 1. Розрахунок денної потреби кафе у сировині для приготування м'ясних страв

Розрахунок денної потреби кафе у сировині для приготування м'ясних страв

Сировина	Витрати сировини						Усього
	Біфштекс		Котлети		Котлети		
	на 1 порцію, г	усього, кг	на 1 порцію, г	усього, кг	на 1 порцію, г	усього, кг	
М'ясо птиці	152		-		-		
Свинина	-		66		14		
Яловичина	-		-		82		
Цибуля ріпчаста	48		31		-		
Маргарин	7		-		-		
Жир топлений	5		14		6		
Молоко	-		17		22		
Сир	-		11		-		
Сухарі панірувальні	-		10		10		
Хліб пшеничний	-		14		18		
Часник	-		-		1,3		
Аджика	-		3		-		
Гриби сушені	7,5		-		-		

2. На основі даних попередньої задачі, розрахуйте кількість сировини та товарів, що підлягають зберіганню у коморах кафе, за умови, що термін зберігання охолодженого м'яса – 3 доби, птиці охолодженої – 2 доби, молока та хлібу – 12 годин, сиру, цибулі, часнику, грибів сушених, панірувальних сухарів, маргарину та жиру – 5 діб, аджики – 10 діб. Заповніть таблицю

Таблиця 2. Розрахунок кількості сировини та товарів для приготування м'ясних страв у кафе, що підлягають зберіганню

Найменування сировини та товарів	Одиниці виміру	Потреба підприємства на 1 день	Норма запасу сировини, днів	Кількість сировини та товарів, що підлягають зберіганню
М'ясо птиці				
Свинина				
Яловичина				
Цибуля ріпчаста				
Маргарин				
Жир топлений				
Молоко				
Сир				
Сухарі панірувальні				
Хліб пшеничний				
Часник				
Аджика				
Гриби сушені				

На основі даних таблиці 2 розрахуйте необхідну площу складського приміщення для зберігання сухих продуктів (табл.3)

Таблиця 3. Розрахунок площі складського приміщення сухих продуктів

Найменування товарів	Одиниці виміру	Кількість товару	Спосіб зберігання	Вид тари	Ємність тари	Габарити, мм			Кількість		Площа, м ²	
						Довжина А	Ширину, Б	Висота, h	Місць у штабелі, П	Штабелів, К шт	Основа штабелю, S _{шт}	Зайнята під товаром, S _{тов}
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Борошно	кг	337,0	підтоварник	мішок	70	1040	540	250				
Цукор	кг	341,0	підтоварник	мішок	50	710	540	210				
Сіль	кг	22,0	стелаж	мішок	50	710	540	210				
Крупа рисова	кг	64,0	підтоварник	мішок	70	910	510	220				
Перець чорний горошком	кг	0,1	стелаж	коробка	25	565	470	255				
Лавровий лист	кг	0,1	стелаж	коробка	25	565	470	255				
Кислота лимонна	кг	1,0	стелаж	коробка	25	565	470	255				
Молоко згущене	кг	17,0	стелаж	коробка	63	350	350	165				
Какао-порошок	кг	3,0	стелаж	коробка	12	480	350	230				
Курага	кг	9,0	стелаж	Крафт-мішок	35	690	510	210				
Ізюм	кг	4,0	стелаж	Крафт-мішок	35	690	510	210				
Маслини	кг	8,0	стелаж	коробка	36	412	310	128				
Цукерки	кг	50	стелаж	коробка	7	340	340	140				
Квасоля	кг	17,0	підтоварник	мішок	70	910	510	220				
Джем	кг	52,0	стелаж	коробка	16	350	350	165				
Кава	кг	12,0	стелаж	коробка	12	480	350	230				
Чай чорний	кг	3,0	стелаж	коробка	20	420	390	310				
Оцет	кг	72,0	стелаж	ящик	20	430	250	140				
Горошок консервованний	кг	83,0	стелаж	коробка	36	412	310	128				
Томат пюре	кг	23,5	стелаж	коробка	4	315	315	180				
Шоколад	кг	50,0	стелаж	коробка	5	220	180	180				
Загальна площа, зайнята під товаром, S _т												

Тема. Наукова організація праці в закладах харчування

Мета заняття:

1. Ознайомити студентів із принципами наукової організації праці (НОП) у закладах харчування.
2. Відпрацювати практичні навички аналізу робочих процесів, визначення норм часу та раціональної організації праці персоналу.

Теоретичні питання

1. Поняття та принципи наукової організації праці (НОП).
2. Основні методи: нормування праці, аналіз робочих процесів, тайм-менеджмент, раціональна організація робочих місць.
3. Вплив правильної організації праці на ефективність роботи закладу, скорочення витрат і підвищення продуктивності.

Завдання 1. Аналіз робочого процесу кухні.

Кількість працівників: 5 кухарів.

Виробничі ділянки: приготування перших страв, других страв, салатів, десертів.

Норма часу на приготування однієї страви:

- Суп – 15 хв
- Друге – 25 хв
- Салат – 10 хв
- Десерт – 20 хв

Завдання:

1. Розподілити працівників на ділянки так, щоб забезпечити приготування замовлення на 50 осіб протягом 2 годин.
2. Визначити навантаження кожного кухаря (кількість страв і час роботи).
3. Вказати, які операції можна оптимізувати для економії часу.

Завдання 2. Нормування та планування праці персоналу.

Вихідні дані:

Кількість офіціантів: 4.

Замовлення: банкет на 30 осіб, сервіровка столів займає 15 хв на 1 стіл, обслуговування одного відвідувача – 5 хв.

Час початку банкету: 18:00.

Завдання:

1. Скласти графік роботи офіціантів для обслуговування банкету.
2. Розрахувати час закінчення сервіровки столів та обслуговування гостей.
3. Визначити, чи достатньо офіціантів, щоб обслужити всіх вчасно. Якщо ні – запропонувати зміни.

Завдання 3. Раціоналізація робочого місця.

Вихідні дані:

Кухар готує страви на ділянці гарячих страв.

Робоче місце: плита, стіл, холодильник, мийка.

Середній час пошуку необхідних інгредієнтів – 5 хв на страву.

Завдання:

1. Скласти оптимальну схему розташування обладнання та інгредієнтів, щоб скоротити час пошуку.
2. Пояснити, які принципи НОП використовували при оптимізації (раціональне розташування, скорочення непотрібних рухів, стандартизація робочих процесів).

Модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування

Тема 2. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

Мета заняття:

1. Ознайомити студентів із принципами оперативного планування на підприємствах харчової промисловості, що займаються заготівлею сировини та напівфабрикатів.
2. Розвивати навички розробки планів виробництва, розподілу ресурсів та оцінки трудових витрат.

Теоретичні питання

1. Поняття оперативного планування: завдання, функції, взаємозв'язок з технологічними процесами.
2. Основні етапи планування:
 1. Визначення обсягу виробництва.
 2. Розподіл завдань між цехами та робочими місцями.
 3. Формування графіків заготівлі сировини та напівфабрикатів.
 4. Контроль виконання плану.
3. Види планів: добові, змінні, потижневі.
4. Основні показники: обсяг заготівлі, витрати сировини, трудовитрати, вихід продукції

Завдання 1. Розробка плану заготівлі сировини.

Вихідні дані:

Замовлення на страви на день:

- Суп – 50 порцій
- Друге – 40 порцій
- Салат – 60 порцій

Витрати сировини на 1 порцію:

- Суп – 200 г овочів, 150 г м'яса
- Друге – 300 г м'яса, 150 г гарніру
- Салат – 100 г овочів, 50 г заправки

Завдання:

1. Розрахувати загальний обсяг сировини для приготування всіх страв.
2. Скласти план заготівлі овочів, м'яса та гарніру на день.
3. Визначити необхідну кількість працівників для заготівельних робіт, якщо норма часу на заготівлю однієї порції – 5 хв.

Завдання 2. Формування оперативного виробничого графіка.

Вихідні дані:

Кухня працює у дві зміни (8:00–16:00 та 16:00–24:00).

Кількість працівників на зміну: 5 кухарів.

Вихід сировини після заготівлі повинен надходити на приготування згідно з планом страв.

Завдання:

1. Скласти послідовність виконання операцій (яка страва та коли готується).
2. Визначити оптимальний час початку заготівлі кожної групи продуктів.
3. Вказати, як уникнути простоїв кухарів через несвоєчасну заготівлю.

Завдання 3. Контроль виконання плану.

Вихідні дані:

За зміну фактично заготували на 10% менше овочів і на 5% більше м'яса.

Порівняти фактичні дані з плановими.

Завдання:

1. Визначити, як це вплине на приготування страв.
2. Розробити коригувальні заходи: зміна часу заготівлі, додаткові ресурси, корекція порцій.

Тема. Оперативне планування роботи виробництв з повним циклом виробництва та доготівельних підприємств

Мета заняття:

1. Вивчити особливості оперативного планування на підприємствах з повним циклом виробництва та доготівельних підприємствах.
2. Навчитися розраховувати обсяг заготівель, планувати виробничі зміни, час приготування і взаємодію між підрозділами.
3. Розвивати навички оптимізації процесів і контролю виконання планів

Теоретичні питання:

1. Основні етапи виробництва на підприємствах: заготівля → обробка → приготування → відпуск готової продукції.
2. Принципи оперативного планування: забезпечення своєчасності, раціональне використання ресурсів, уникнення простоїв.
3. Особливості доготівельних підприємств: обмеження на підготовку напівфабрикатів, потреба в точному плануванні обсягів.
4. Показники: вихід продукції, витрати сировини, трудомісткість, час виробничого циклу.

Завдання 1. Планування повного циклу виробництва.

Вихідні дані:

Замовлення: 60 перших страв, 50 других страв, 40 десертів.

Витрати сировини на порцію:

- Суп: овочі 200 г, м'ясо 150 г
- Друге: м'ясо 300 г, гарнір 150 г
- Десерт: молочні продукти 100 г, цукор 20 г

Час на приготування 1 порції:

- Суп – 15 хв, Друге – 25 хв, Десерт – 20 хв

Завдання:

1. Розрахувати загальні потреби сировини для повного циклу.
2. Скласти план виробничих змін: розподіл працівників по операціях, час початку та закінчення заготівлі, приготування і відпуску.
3. Визначити критичні точки, де можливі простої або затримки.

Завдання 2. Планування доготівельного підприємства.

Вихідні дані:

Доготівельне підприємство забезпечує напівфабрикати для 2 страв: котлети і супові заправки.

Обсяг замовлення: 50 котлет і 60 порцій супу.

Норма часу на виготовлення 1 одиниці напівфабрикату: котлета – 10 хв, заправка – 5 хв

Завдання:

1. Скласти графік виробництва напівфабрикатів, щоб своєчасно забезпечити основне виробництво.
2. Визначити необхідну кількість працівників і робочих місць.

- Показати взаємозв'язок між доготовільним і основним підприємством (час поставання, черговість).

Завдання 3. Контроль і корекція плану.

Вихідні дані:

Фактично заготували: овочів на 10% менше, м'яса на 5% більше.

Частина напівфабрикатів поставлена із затримкою 15 хв.

Завдання:

- Визначити, як це вплине на повний цикл виробництва.
- Запропонувати заходи щодо корекції: зміна розподілу робіт, додаткові ресурси, прискорення окремих процесів.

Тема. Меню в закладах харчування

- Послідовність запису страв та напоїв.
- Складання різних видів меню
- Складання карти напоїв для диско-бару, пивного бару.

Питання для обговорення:

- Що таке меню?
- Що відображається в меню ресторану, кафе, бару?
- Що враховується при складанні меню?
- Які види меню використовують в ресторані?
- Хто складає меню?
- Що відображається в винній карті?
- Характеристика електронного меню. В яких закладах вже застосовують електронне меню.

Для складання меню використовуємо асортиментний мінімум (Додаток А)

Меню повинно враховувати сезонність (зимово-весняний, весняно-літній, літньо-осінній, осінньо-зимовий період), національні смаки, віковий склад тощо.

Під час складання меню слід враховувати приблизний мінімум для данного підприємства (Додаток А), порядок написання страв у меню, кількість відвідувачів за день, наявність обладнання, кваліфікацію кухарів. Відсоткове співвідношення асортименту страв у кожній групі для різних типів закладів наведено в Додатку Б.

Меню складають у вигляді табл. 1. В меню входять всі страви та вироби – як ті, що виробляють на підприємстві, так і покупні товари (алкогольні та безалкогольні напої, кондитерські та хлібобулочні вироби.).

Таблиця 1. Меню (тип і назва закладу.....)

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Вихід, г

На основі меню складають план-меню за формою (табл. 2).

Таблиця 2. План-меню (тип і назва закладу.....)

№ рецептури	Найменування страви	Кількість порцій, шт	Вихід, г
Фірмові страви			
№	Філе-мінйони з вершками і цибулею-шалот у кленовому сиропі	22	180/100
???			
Холодні страви і закуски			

План-меню підприємства включає в себе тільки ті страви та вироби, що виробляють на підприємстві

Завдання 1. Скласти меню сніданків для туристів, що мешкають в готелі. Використати дані таблиці 3. Пору року – літо. Тип закладу ресторанного господарства і категорію готелю прийняти самостійно. Меню оформити у вигляді таблиці 4.

Завдання 2. Скласти меню обідів для туристів, що мешкають в готелі, використовуючи дані таблиці 3. Час обіду прийняти самостійно. Пору року прийняти самостійно. Меню оформити у вигляді таблиці 4.

Тема. Нормативна і технологічна документація. ТК,ТТК,стандарти

Мета заняття:

1. Ознайомити студентів з видами нормативної та технологічної документації в закладах харчування.
2. Навчитися користуватися технологічними картами (ТК), технічними та технологічними картками (ТТК) та стандартами (ДСТУ, ГОСТ) для організації виробництва.
3. Розвивати практичні навички контролю за дотриманням норм сировини, трудових витрат і виходу продукції.

Теоретичні питання

1. Технологічні карти (ТК):

Визначають послідовність технологічних операцій для приготування страви. Містять норми витрат сировини, час виконання операцій, вихід готової продукції.

2. Технічні та технологічні картки (ТТК):

Використовуються для заготівлі, обробки і зберігання продуктів. Вказують на обладнання, інструменти, умови зберігання, нормативи продуктивності.

3. Стандарти (ДСТУ, ГОСТ):

Встановлюють вимоги до якості сировини, готової продукції та санітарно-гігієнічних умов.

Використовуються для контролю якості та відповідності нормам.

Основні показники: витрати сировини на 1 порцію, час на виконання операцій, вихід готової продукції, трудомісткість та продуктивність праці.

Завдання 1. Робота з технологічною картою (ТК).

ТК на суп овочевий:

- Витрати сировини: овочі 200 г, вода 500 мл, сіль 5 г.
- Час приготування: 25 хв
- Вихід: 250 мл

Завдання:

1. Перевірити відповідність витрат сировини нормам ТК на замовлення 50 порцій.
2. Розрахувати загальний час приготування.
3. Визначити потребу в працівниках для приготування страви за нормами часу.

Завдання 2. Використання ТТК для заготівлі продуктів.

ТТК на заготівлю картоплі:

- Чистка та нарізка – 10 хв на 1 кг
- Варіння – 20 хв на 1 кг
- Вихід – 0,9 кг

Завдання:

1. Розрахувати необхідну кількість картоплі та час заготівлі для 30 порцій другого блюда (по 200 г картоплі на порцію).

2. Вказати обладнання та інструменти, необхідні для заготівлі.
3. Скласти короткий план контролю якості заготівлі.

Завдання 3. Контроль за дотриманням стандартів (ДСТУ, ГОСТ).

Вихідні дані:

- Стандарти на м'ясо: ДСТУ 4399:2019 – допустима вологість 65–70%, відсутність сторонніх домішок.
- Фактичне м'ясо: вологість 72%, сторонніх домішок не виявлено.

Завдання:

1. Визначити, чи відповідає м'ясо стандартам.
2. Якщо ні, запропонувати заходи: корекція рецептури, заміна сировини тощо.
3. Пояснити важливість дотримання стандартів для якості готової продукції.

Тема Розрахунок сировини

Мета заняття:

1. Навчитися правильно розраховувати кількість сировини для приготування страв відповідно до норм ТК і ТТК.
2. Розвивати практичні навички економного використання продуктів та контролю витрат.

Завдання 1. Розрахунок сировини для порційного меню

Вихідні дані (ТК на 1 порцію):

Суп овочевий: 200 г овочів, 150 мл води, 5 г олії

Котлета: 150 г м'яса, 10 г хліба, 5 г масла

Салат овочевий: 100 г овочів, 20 г заправки

Замовлення: Суп – 50 порцій, котлета – 40 порцій, салат – 30 порцій

Необхідно:

1. Розрахувати загальну кількість кожного інгредієнта.
2. Визначити, скільки потрібно води, масла та заправки.
3. Показати, як використання нормативів ТК допомагає уникнути перевитрат.

Завдання 2. Розрахунок сировини для банкету (з урахуванням втрат)

Замовлення: 50 порцій супу, 50 порцій другого блюда, 50 порцій десерту.

Витрати сировини на порцію:

Суп – овочі 200 г, вода 250 мл, м'ясо 100 г

Друге – м'ясо 250 г, гарнір 150 г

Десерт – молоко 150 мл, цукор 20 г

Передбачені технологічні втрати: 5% на овочі, 3% на м'ясо

Необхідно:

1. Розрахувати фактичну кількість сировини з урахуванням втрат.
2. Визначити, скільки всього потрібно кожного продукту для приготування банкетного меню.

Тема. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в заготівельних підприємствах

Мета заняття:

1. Ознайомити студентів зі структурою цехів заготівельних підприємств.
2. Навчитися організовувати роботу цехів для виготовлення напівфабрикатів і кулінарної продукції.
3. Розвивати навички розрахунку трудових ресурсів, часу приготування та розподілу замовлень.

Структура заготівельного підприємства:

Цех заготівлі сировини (овочі, м'ясо, риба)
Цех напівфабрикатів (котлети, фарш, заготовки для супів)
Кулінарний цех (приготування готових страв)

Принципи організації роботи цехів:

1. Рациональна послідовність технологічних операцій
2. Дотримання норм часу та трудових витрат
3. Контроль якості на всіх етапах виробництва

Особливості роботи заготівельних підприємств:

Виробництво продукції великими партіями
Використання напівфабрикатів для зменшення часу приготування
Складання змінних графіків роботи цехів

Завдання 1. Розподіл роботи між цехами.

Вихідні дані:

Замовлення: 100 порцій супу, 80 порцій другого блюда, 60 порцій салатів.

Вихідні сировини: овочі, м'ясо, риба, гарнір, заправки.

Структура підприємства:

Цех заготівлі сировини – 4 працівники

Цех напівфабрикатів – 3 працівники

Кулінарний цех – 5 працівників

Необхідно:

1. Розподілити завдання між цехами: хто і що готує, в якій послідовності.
2. Визначити час початку та закінчення кожного етапу.
3. Вказати критичні точки, де можливі простої або затримки.

Завдання 2. Розрахунок трудових витрат у цехах.

Вихідні дані:

Норма часу на операцію:

Чистка овочів – 10 хв на 1 кг

Приготування котлет – 15 хв на 1 кг

Варіння супу – 20 хв на 1 порцію

Необхідно:

1. Розрахувати загальний час роботи цехів для замовлення.
2. Визначити необхідну кількість працівників для дотримання графіка.
3. Запропонувати оптимізацію роботи (скорочення простоїв, зміна послідовності операцій).

Завдання 3. Контроль якості продукції.

Вихідні дані: Напівфабрикати пройшли контроль: котлети – вологість 70%, фарш – однорідний, овочі – свіже нарізані.

Необхідно:

1. Показати, які операції потрібно контролювати у кожному цеху.
2. Визначити можливі проблеми при порушенні технології (наприклад, пересушені котлети, несвіжі овочі).
3. Розробити короткий алгоритм контролю якості на кожному етапі.

Тема . Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в підприємствах з повним циклом виробництва

Мета заняття:

1. Ознайомити студентів зі структурою та функціями цехів підприємств з повним циклом виробництва.

2. Навчитися розподіляти виробничі завдання між цехами та розраховувати трудові ресурси.
3. Відпрацювати планування роботи цехів з урахуванням технологічних процесів і нормативів.

Теоретичні питання

1. Структура підприємства з повним циклом:

1. Цех заготівлі сировини (овочі, м'ясо, риба)
2. Цех напівфабрикатів (котлети, фарш, заготовки для супів і гарнірів)
3. Кулінарний цех (приготування готових страв)
4. Цех фасування та упаковки (за потребою)

2. Принципи організації роботи цехів:

Рациональна послідовність технологічних операцій
 Дотримання норм часу та трудових витрат
 Контроль якості на всіх етапах
 Мінімізація простоїв між цехами

3. Особливості роботи:

Взаємозв'язок цехів і графіків виробництва
 Використання напівфабрикатів для скорочення часу приготування
 Забезпечення своєчасної подачі продукції для реалізації

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЦЕХІВ В ПІДПРИЄМСТВАХ З ПОЛНИМ ЦИКЛОМ



Завдання 1. Розподіл роботи між цехами

Вихідні дані: Замовлення на день: 100 порцій супу, 80 порцій другого блюда, 60 порцій салатів. Структура підприємства:

Цех заготівлі сировини – 4 працівники
 Цех напівфабрикатів – 3 працівники
 Кулінарний цех – 5 працівників

Необхідно:

1. Скласти план роботи цехів: хто що готує, послідовність операцій.
2. Визначити час початку та закінчення роботи кожного цеху.
3. Вказати критичні точки, де можливі затримки або простої.

Завдання 2. Розрахунок трудових витрат і часу виробництва

Норма часу:

- Чистка овочів – 10 хв на 1 кг
- Приготування котлет – 15 хв на 1 кг

- Варіння супу – 20 хв на 1 порцію
- Приготування салату – 10 хв на 1 порцію

Необхідно

1. Розрахувати трудові витрати в кожному цеху.
2. Визначити кількість працівників для виконання плану без затримок.
3. Скласти змінний графік роботи цехів.

Завдання 3. Контроль якості продукції

Напівфабрикати та готова продукція пройшли контроль: котлети – однорідні, овочі – свіже нарізані, суп – потрібної густоти.

Необхідно:

1. Визначити ключові етапи контролю якості на кожному цеху.
2. Скласти короткий алгоритм контролю для продукції з повного циклу.
3. Обговорити, які проблеми можуть виникати при порушенні технології.

Приклад -схема організації роботи цехів підприємства з повним циклом

Цех	Основні операції	Норма часу на одиницю (хв)	Обсяг на день	Загальний час (хв)	Кількість працівників	Примітки
Цех заготівлі сировини	Чистка та нарізка овочів	10 хв / 1 кг	20 кг	200	4	Кожен працівник обробляє 5 кг
	Обробка м'яса (нарізка, фарш)	15 хв / 1 кг	15 кг	225	3	Кожен працівник – 5 кг
	Обробка риби	20 хв / 1 кг	10 кг	200	2	Кожен працівник – 5 кг
Цех напівфабрикатів	Приготування котлет	15 хв / 1 кг	10 кг	150	3	Кожен працівник – 3–4 кг
	Заготівля заправок, супових заправок	5 хв / 1 порція	50 порцій	250	2	
	Заготівля гарнірів (картопля, макарони)	10 хв / 1 кг	15 кг	150	2	
Кулінарний цех	Варіння супу	20 хв / порція	100 порцій	2000	5	Поділ на зміни по 20 порцій на працівника
	Приготування другого блюда	25 хв / порція	80 порцій	2000	5	
	Приготування салатів	10 хв / порція	60 порцій	600	3	
Цех фасування / упаковки	Розкладка готових страв по контейнерах	5 хв / порція	240 порцій	1200	3	Включає всі готові страви

Пояснення до схеми:

1. **Цех заготівлі сировини** – перший етап виробництва: обробка овочів, м'яса та риби для подальшого використання.
2. **Цех напівфабрикатів** – готує котлети, заправки, гарніри; продукція передається до кулінарного цеху.
3. **Кулінарний цех** – приготування готових страв для реалізації, розподіл за порціями.

4. **Цех фасування / упаковки** – останній етап для готової продукції, особливо для банкетів чи доставки.

Використання для практичних занять:

- Студенти можуть заповнювати таблицю фактичним часом виконання операцій.
- Розраховувати зміни працівників, взаємозв'язок між цехами.
- Контролювати дотримання норм ТК та ТТК.

Тема: Організація роботи гарячого цеху

Мета заняття:

1. Ознайомити студентів із структурою та функціями гарячого цеху.
2. Навчити планувати роботу персоналу, обладнання та технологічних процесів.
3. Навчити розраховувати продуктивність та час приготування страв.

Теоретичні питання

1. Які основні завдання гарячого цеху в ресторані?
2. Які фактори впливають на продуктивність гарячого цеху?

Вихідні дані для заняття:

Тип закладу: ресторан європейської кухні на 50 посадкових місць.

Час роботи: 12:00–22:00 (10 годин).

Меню гарячого цеху (основні страви):

1. Борщ – 200 мл на порцію
2. Котлета куряча – 1 шт
3. Картопляне пюре – 150 г
4. Рибна котлета – 1 шт
5. Соте овочеve – 150 г

Кількість замовлень на годину: середнє 30 порцій (може змінюватись залежно від навантаження).

Обладнання гарячого цеху: варильна поверхня – 2 конфорки, пароконвектомат – 1 шт, котел для супів – 1 шт. сковорода – 2 шт. робочий стіл – 3 шт

Персонал гарячого цеху: 4 кухаря, 1 підсобний працівник.

Завдання 1: Розрахунок продуктивності та часу приготування

1. Розрахуйте, скільки страв кожного виду потрібно приготувати на зміну (10 годин), якщо середня кількість замовлень на годину – 30.
2. Визначте, скільки часу потрібно для приготування всіх страв, якщо час на приготування однієї порції:
Борщ – 15 хв
Котлета куряча – 10 хв
Картопляне пюре – 8 хв
Рибна котлета – 12 хв
Соте овочеve – 10 хв
3. Визначте, скільки кухарів потрібно на кожну операцію для обслуговування 30 замовлень на годину, враховуючи одночасне використання обладнання.

Завдання 2: Складання робочого графіка кухарів

1. Розподіліть завдання між кухарями: хто готує супи, хто – гарніри, хто – основні страви.
2. Складіть посмінний графік на 10 годин так, щоб забезпечити безперервну роботу цеху.
3. Визначте час початку підготовчих операцій (нарізка овочів, підготовка фаршу, розігрів обладнання).

Завдання 3: Контроль якості та організація робочого місця

1. Розробіть схему гарячого цеху (розташування обладнання, робочих столів, місця зберігання готової продукції).
2. Вкажіть основні правила санітарії та безпеки під час роботи:
 - Температурний контроль страв
 - Використання спецодягу
 - Чистка обладнання після кожної зміни

Тема. Організація роботи холодного цеху

Мета заняття:

- Ознайомити студентів із структурою та функціями холодного цеху.
- Навчити планувати роботу персоналу, обладнання та технологічних процесів.
- Розраховувати час приготування салатів, закусок, соусів і напівфабрикатів.

Вихідні дані для заняття:

Тип закладу: ресторан європейської кухні на 50 посадкових місць

Час роботи: 12:00–22:00 (10 годин)

Меню холодного цеху (основні страви):

1. Салат “Цезар” – 150 г на порцію
2. Вінегрет – 150 г
3. Нарізка м’ясна – 100 г
4. Канапки – 2 шт на порцію
5. Соус майонезний – 50 мл

Кількість замовлень на годину: середнє 30 порцій

Обладнання холодного цеху:

- Холодильник – 2 шт
- Робочі столи – 3 шт
- Овочерізка – 1 шт
- Міксер – 1 шт
- Лотки для готової продукції – 5 шт

Персонал холодного цеху: 3 кухаря, 1 підсобний працівник

Завдання 1: Розрахунок продуктивності та часу приготування

1. Розрахуйте, скільки страв кожного виду потрібно приготувати на зміну (10 годин), якщо середня кількість замовлень на годину – 30.
2. Визначте, скільки часу потрібно для приготування всіх страв, якщо час на приготування однієї порції:
 - Салат “Цезар” – 7 хв
 - Вінегрет – 5 хв
 - Нарізка м’ясна – 6 хв
 - Канапки – 4 хв
 - Соус майонезний – 3 хв
3. Визначте, скільки кухарів потрібно на кожну операцію для обслуговування 30 замовлень на годину, враховуючи одночасне використання обладнання.

Завдання 2: Складання робочого графіка кухарів

1. Розподіліть завдання між кухарями: хто готує салати, хто – закуски, хто – соуси.
2. Складіть посмінний графік на 10 годин так, щоб забезпечити безперервну роботу цеху.

3. Визначте час початку підготовчих операцій (нарізка овочів, м'ясних продуктів, підготовка соусів).

Завдання 3: Контроль якості та організація робочого місця

1. Розробіть схему холодного цеху (розташування обладнання, робочих столів, місця зберігання продуктів).
2. Вкажіть основні правила санітарії та безпеки:
 - Контроль температури зберігання продуктів
 - Використання спецодягу
 - Чистка обладнання та столів після кожної зміни

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Модуль 1. Основи організації виробництва закладів харчування

1. Вступ. Основні напрямки розвитку галузі ресторанного господарства

1. Дослідити сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі. Скласти таблицю з описом не менше ніж 5 основних тенденцій.
2. Провести аналіз впливу сучасних технологій (автоматизація, мобільні додатки, он-лайн-замовлення) на роботу закладів харчування.

Теоретичні питання:

- Що розуміють під розвитком ресторанного господарства та його основними напрямками?
- Які фактори впливають на розвиток закладів харчування?

2. Характеристика типів закладів харчування

Завдання для самостійної роботи:

1. Скласти класифікацію закладів харчування за типами (кафе, ресторани, бістро, бари, кейтеринг) з описом специфіки кожного типу.
2. Провести порівняльний аналіз двох закладів харчування різних типів: визначити основні відмінності у виробничому процесі та організації обслуговування.

Теоретичні питання:

- Які основні типи закладів харчування існують і чим вони відрізняються?
- Як тип закладу впливає на організацію виробництва та обслуговування?

3. Організація постачання продовольчими товарами закладів харчування

Завдання для самостійної роботи:

1. Скласти приклад розрахунку потреби закладу харчування у продуктах на 1 тиждень з урахуванням середньої відвідуваності та меню.
2. Розробити схему постачання продовольчих товарів: від постачальника до закладу, враховуючи строки зберігання та умови транспортування.

Теоретичні питання:

- Які основні етапи організації постачання продовольчих товарів?
- Які фактори впливають на ефективність постачання?

4. Організація постачання товарами матеріально-технічного призначення

1. Скласти перелік необхідного обладнання та інвентарю для певного закладу харчування (наприклад, кафе на 50 місць) з розрахунком кількості одиниць.

2. Розробити план закупівлі МТП (матеріально-технічних предметів) із зазначенням постачальників та частоти поставок.

Теоретичні питання:

- Що включає в себе постачання товарами матеріально-технічного призначення?
- Які методи контролю за постачанням МТП існують?

5. Організація складського господарства в закладах харчування

1. Розробити схему організації складу продуктів для невеликого ресторану: розташування зон зберігання (холодильники, сухий склад, морозильна камера).
2. Скласти контрольний лист для обліку товарів на складі з урахуванням термінів придатності та руху товарів.

Теоретичні питання:

- Які принципи організації складського господарства у закладах харчування?
- Як правильно вести облік товарів на складі?

6. Організація тарного господарства в закладах харчування

1. Скласти перелік видів тари для зберігання різних продуктів та їх відповідність санітарним нормам.
2. Розробити правила обліку та обігу тари в закладі харчування.

Теоретичні питання:

- Які види тари використовуються в закладах харчування і для яких цілей?
- Які вимоги до обліку та утилізації тари?

7. Структура виробництва та основні напрямки її організації

1. Скласти блок-схему виробничого процесу у закладі харчування (постачання → склад → підготовка продуктів → приготування → відпуск).
2. Провести аналіз часу виконання виробничих операцій та визначити «вузькі місця» у виробничому процесі.

Теоретичні питання:

- Які основні елементи структури виробництва у закладі харчування?
- Як організація виробничої структури впливає на ефективність роботи закладу?

8. Наукова організація праці в закладах харчування

1. Розробити графік роботи персоналу на зміну з урахуванням нормативів часу на виконання основних операцій.
2. Провести оцінку ефективності розподілу праці та запропонувати способи оптимізації.

Теоретичні питання:

- Що таке наукова організація праці та які її принципи?
- Яким чином наукова організація праці підвищує продуктивність та зменшує витрати закладу?

Модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування

1. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

1. Розробити графік виробництва на 1 зміну для заготівельного підприємства (напівфабрикати для 100 порцій), враховуючи технологічні карти та час приготування.
2. Скласти таблицю необхідної сировини з урахуванням обсягів виробництва.

Теоретичні питання:

- Що таке оперативне планування на заготівельних підприємствах і які його основні завдання?
- Які фактори впливають на ефективність оперативного планування?

2. Оперативне планування роботи виробництв з повним циклом виробництва та доготівельних підприємств

1. Розробити покроковий план роботи підприємства з повним циклом на один день, включаючи заготівельні та приготувальні цехи.
2. Проаналізувати можливі “вузькі місця” у виробничому процесі та запропонувати способи оптимізації.

Теоретичні питання:

- Чим відрізняється оперативне планування на підприємствах з повним циклом від заготівельних підприємств?
- Які методи контролю та регулювання виробничого процесу застосовуються в оперативному плануванні?

3. Характеристика меню

1. Скласти меню для конкретного типу закладу харчування (кафе, ресторан, бар) з описом складових страв та норм порцій.
2. Провести аналіз збалансованості меню за харчовою цінністю та технологічними можливостями закладу.

Теоретичні питання:

- Які функції виконує меню у закладі харчування?
- Як структура та характер меню впливають на організацію виробництва?

4. Нормативна і технологічна документація: ТК, ТТК, стандарти

1. Ознайомитися з прикладом технологічної карти (ТК) та технічних технологічних карт (ТТК) і скласти власну ТК для однієї страви.
2. Провести порівняльний аналіз стандартів приготування страв для різних типів закладів.

Теоретичні питання:

- Що таке ТК, ТТК та їх роль у виробництві закладу харчування?
- Які стандарти якості продукції застосовуються у закладах харчування?

5. Нормативна і технологічна документація закладів харчування. Розрахунок сировини

1. На основі технологічних карт розрахувати кількість сировини для приготування страв на 50 відвідувачів.
2. Скласти таблицю норм витрати продуктів для основних страв меню.

Теоретичні питання:

- Які документи використовуються для розрахунку сировини у закладах харчування?
- Як визначаються норми витрати сировини для різних страв?

6. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в заготівельних підприємствах

1. Скласти план роботи цеху заготівельного підприємства на 1 зміну (напівфабрикати для 100 порцій).
2. Розробити схему розташування робочих місць у цеху для оптимізації процесу.

Теоретичні питання:

- Які особливості організації роботи заготівельного цеху?
- Як організація цеху впливає на продуктивність та якість продукції?

7. Організація роботи цехів по виготовленню напівфабрикатів та кулінарної продукції в підприємствах з повним циклом виробництва

1. Розробити графік роботи всіх цехів повного циклу (заготівельний, приготувальний, гарячий, холодний) на один день.
2. Визначити оптимальні часові проміжки для переміщення сировини та напівфабрикатів між цехами.

Теоретичні питання:

- Які відмінності в організації роботи цехів на підприємствах повного циклу?
- Як планування взаємодії цехів впливає на ефективність виробництва?

8. Організація роботи гарячого цеху

1. Розробити розподіл обов'язків між працівниками гарячого цеху для приготування меню на 50 осіб.
2. Провести розрахунок часу на виконання основних операцій та скласти графік роботи.

Теоретичні питання:

- Які основні функції гарячого цеху у закладі харчування?
- Які вимоги до організації робочих місць і технологічного процесу гарячого цеху?

9. Організація роботи холодного цеху

1. Скласти перелік страв, що готуються у холодному цеху, та визначити нормативи часу для їх приготування.
2. Розробити план роботи персоналу холодного цеху з урахуванням замовлень та черговості приготування страв.

Теоретичні питання:

- Які функції виконує холодний цех у закладі харчування?
- Як правильно організувати робочі місця та технологічний процес у холодному цеху?

ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ

Модуль 1. Основи організації виробництва закладів харчування

Тема	Практичне завдання	Вхідні дані / Приклад	Теоретичне питання
Вступ. Основні напрямки розвитку галузі ресторанного господарства	Скласти аналітичну довідку про сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та світі	Таблиця з 5 тенденціями: автоматизація, кейтеринг, здорове харчування, онлайн-замовлення, доставка	Що розуміють під розвитком ресторанного господарства? Які фактори впливають на розвиток закладів харчування?
Характеристика типів закладів харчування	Скласти класифікацію закладів харчування з описом специфіки кожного типу	Типи: ресторан, кафе, бістро, бар, кейтеринг	Які основні типи закладів харчування існують і чим вони відрізняються?
Організація постачання продовольчими товарами	Розрахувати потребу закладу у продуктах на 1 тиждень та скласти схему постачання	50 відвідувачів на день, меню: 3 гарячі страви, 2 салати	Які основні етапи організації постачання продовольчих товарів?
Організація постачання товарами МТП	Скласти перелік обладнання та інвентарю для кафе на 50 місць	Холодильник 2 од., плита 1 од., каструлі, посуд	Що включає в себе постачання товарами МТП?
Організація складського господарства	Розробити схему організації складу продуктів та обліку	Холодильник 300 л, морозильна камера, сухий склад	Які принципи організації складського господарства?
Організація тарного господарства	Скласти перелік видів тари для зберігання продуктів та розробити правила обліку	Скляні банки, пластикові контейнери, бочки	Які види тари використовуються і для яких цілей?
Структура виробництва та основні напрямки організації	Скласти блок-схему виробничого процесу (постачання → склад → підготовка → приготування → відпуск)	50 порцій на день, 3 страви, 2 гарніри	Які основні елементи структури виробництва у закладі харчування?
Наукова організація праці	Розробити графік роботи персоналу на зміну з нормативами часу	3 кухарі, 2 помічники, меню: 3 страви	Що таке наукова організація праці та її принципи?

Модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах харчування

Тема	Практичне завдання	Вхідні дані / Приклад	Теоретичне питання
Оперативне планування роботи заготівельних підприємств	Розробити графік виробництва на 1 зміну для заготівельного підприємства	Меню на 100 порцій, 3 гарячі страви, 2 салати	Що таке оперативне планування на заготівельних підприємствах?
Оперативне планування роботи виробництв з повним циклом	Розробити план роботи всіх цехів на один день	50 порцій, 4 цехи: заготівельний, гарячий, холодний, кондитерський	Чим відрізняється оперативне планування на підприємствах повного циклу?
Характеристика меню	Скласти меню для закладу (кафе/ресторан) з описом складових страв та норм порцій	3 основні страви, 2 гарніри, 2 салати	Які функції виконує меню у закладі харчування?

Тема	Практичне завдання	Вхідні дані / Приклад	Теоретичне питання
Нормативна і технологічна документація (ТК, ТТК, стандарти)	Скласти технологічну карту для однієї страви та проаналізувати стандарти	Страва: “Курячий суп з овочами”, порція 250 мл	Що таке ТК, ТТК і яка їх роль?
Розрахунок сировини	Розрахувати кількість сировини для страв на 50 відвідувачів	Меню: 3 страви + салат, порції по 250 г	Які документи використовуються для розрахунку сировини?
Організація роботи цехів заготівельних підприємств	Скласти план роботи цеху на 1 зміну	20 кг м'яса, 15 кг овочів, 10 кг круп	Які особливості організації роботи заготівельного цеху?
Організація роботи цехів повного циклу	Розробити графік роботи всіх цехів повного циклу на один день	50 порцій, 4 цехи	Які відмінності в організації роботи цехів на підприємствах повного циклу?
Організація роботи гарячого цеху	Розподіл обов'язків між працівниками та графік роботи	3 кухарі, 2 помічники, меню: 2 гарячі страви, суп	Які основні функції гарячого цеху?
Організація роботи холодного цеху	Скласти перелік страв, що готуються, та план роботи персоналу	Меню: 2 салати, 1 закусок, порції по 150 г	Які функції виконує холодний цех у закладі харчування

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

БАЗОВА:

1. Архипов В. В. Барное дело. Технология продукции и обслуживание в барах : навч. посіб. 2-е изд. Київ : ЦУЛ, 2022. 240 с.
2. Брич В. Я., Банева І.О. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
4. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін та ін. Херсон : Олді-Плюс, 2020. 488 с.
5. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2019. 564 с.
6. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посіб. Київ : Кондор, 2012. 346 с.
7. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Яцун та ін. Харків : Світ книг, 2019. 486 с.
9. Мостова Л. Н., Новікова О. В. Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
10. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
11. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підруч. / за ред. В. В. Архіпова. Київ : ЦУЛ, 2017. 342 с.
13. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підруч. / А. А. Мазаракі та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. Київ : ЦУЛ, 2016. 584 с.
14. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова та ін. Харків : Світ Книг, 2020. 411 с.
15. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів / Л. О. Радченко та ін. Харків : Світ книги, 2018. 288 с.
16. Павлюченко О. С., Гавриш А. В., Шаран Л. О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2017. 227 с.
17. Ростовський, В. С., Шамян С. М. Барна справа : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2017. 395 с.
18. Мялковський О. В. Барна справа : підруч. Київ : Кондор, 2017. 376 с.
19. Майкова С., Маслійчук О., Сусол Н. Основи барної справи та робота со-мельє : навч. посіб. Київ : Каравела, 2022. 124 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Бібліотека Миколаївського національного аграрного університету : сайт. URL: <https://lib.mnau.edu.ua/index.html> .
2. Миколаївська обласна універсальна наукова бібліотека : сайт. URL: <http://www.reglibrary.mk.ua/> .
3. Ресторатор : електрон. версія журн. URL: <https://www.restorator.ua/>.

Навчальне видання

Організація овиробництва в закладах харчування

Методичні рекомендації

Укладач: **Бансва** Ірина Олексіївна

Формат 60x84 1/16 Ум.друк.арк

Тираж 5 прим.

Надруковано у видавничому відділі

Миколаївського національного аграрного університету

54020, м.Миколаїв, вул.Г.Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013р.