

## Практичне заняття № 13

### Тема 13. Організація роботи доготівельних цехів

**Мета** – дослідження організації роботи доготівельних цехів; види й характеристика закладів ресторанного господарства, в яких організуються процеси централізованого виготовлення напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.).

**Завдання** – дослідження організації обробки овочів, м'ясопродуктів, риби; організації роботи цехів, які доготовляють продукцію, організації роботи гарячих цехів

#### Короткий зміст теми:

1. Види й характеристика закладів ресторанного господарства, в яких організуються процеси централізованого виготовлення напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.).
2. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади (цехи закладів) ресторанного господарства залежно від характеру виробництва. Загальні принципи організації процесу виробництва напівфабрикатів. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів (закладів).
3. Характеристика видів напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Основні принципи організації роботи і робочих місць **заготівельних цехів**: овочевого, м'ясного, рибного, птахо-гомілкового. Алгоритм розрахунку чисельності виробничого персоналу закладів ресторанного господарства із централізованим виробництвом продукції. Характеристика функцій керівників виробничих цехів.
4. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів у м'ясних цехах при централізованому їх виробництві. Характеристика централізованого виробництва напівфабрикатів із м'яса. Склад приміщень м'ясного цеху залежно від його потужності. Нормативно-технічна документація для цехів із переробки м'яса різних видів. Модель організації виробництва напівфабрикатів із м'яса (яловичини, свинини, баранини).
5. Організація виробництва напівфабрикатів із птиці, субпродуктів та кролика у птице-гомілкових цехах при централізованому їх виробництві.
6. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та гідробіонтів у рибних цехах при централізованому їх виробництві.
7. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів у овочевих цехах при централізованому їх виробництві.
8. Види й класифікація напівфабрикатів, які виготовляють в овочевих цехах. Виробничі потужності існуючих заготівельних цехів із переробки овочів і картоплі. Модель організації виробництва овочевих напівфабрикатів. Методи очищення картоплі та овочів, які можуть застосовуватися у великих заготівельних закладах для переробки овочів і картоплі.

### **Орієнтовний зміст лекційних занять:**

1. Види й характеристика закладів ресторанного господарства, в яких організуються процеси централізованого виготовлення напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.).

2. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади (цехи закладів) ресторанного господарства залежно від характеру виробництва. Загальні принципи організації процесу виробництва напівфабрикатів. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів (закладів).

3. Характеристика видів напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Основні принципи організації роботи і робочих місць **заготівельних цехів**: овочевого, м'ясного, рибного, птахо-гомілкового. Алгоритм розрахунку чисельності виробничого персоналу закладів ресторанного господарства із централізованим виробництвом продукції. Характеристика функцій керівників виробничих цехів.

4. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів у м'ясних цехах при централізованому їх виробництві. Характеристика централізованого виробництва напівфабрикатів із м'яса. Склад приміщень м'ясного цеху залежно від його потужності. Нормативно-технічна документація для цехів із переробки м'яса різних видів. Модель організації виробництва напівфабрикатів із м'яса (яловичини, свинини, баранини).

5. Організація виробництва напівфабрикатів із птиці, субпродуктів та кролика у птице-гомілкових цехах при централізованому їх виробництві.

6. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та гідробіонтів у рибних цехах при централізованому їх виробництві.

7. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів у овочевих цехах при централізованому їх виробництві.

8. Види й класифікація напівфабрикатів, які виготовляють в овочевих цехах. Виробничі потужності існуючих заготівельних цехів із переробки овочів і картоплі. Модель організації виробництва овочевих напівфабрикатів. Методи очищення картоплі та овочів, які можуть застосовуватися у великих заготівельних закладах для переробки овочів і картоплі.

### **Орієнтовний зміст практичних занять:**

1. Види й характеристика закладів ресторанного господарства, в яких організуються процеси централізованого виготовлення напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.).

2. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади (цехи закладів) ресторанного господарства залежно від характеру виробництва.

Загальні принципи організації процесу виробництва напівфабрикатів. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів (закладів).

3. Характеристика видів напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Основні принципи організації роботи і робочих місць **заготівельних цехів**: овочевого, м'ясного, рибного, птахо-гомілкового. Алгоритм розрахунку чисельності виробничого персоналу закладів ресторанного господарства із централізованим виробництвом продукції. Характеристика функцій керівників виробничих цехів.

4. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів у м'ясних цехах при централізованому їх виробництві. Характеристика централізованого виробництва напівфабрикатів із м'яса. Склад приміщень м'ясного цеху залежно від його потужності. Нормативно-технічна документація для цехів із переробки м'яса різних видів. Модель організації виробництва напівфабрикатів із м'яса (яловичини, свинини, баранини).

5. Організація виробництва напівфабрикатів із птиці, субпродуктів та кролика у птице-гомілкових цехах при централізованому їх виробництві.

6. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та гідробіонтів у рибних цехах при централізованому їх виробництві.

7. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів у овочевих цехах при централізованому їх виробництві.

8. Види й класифікація напівфабрикатів, які виготовляють в овочевих цехах. Виробничі потужності існуючих заготівельних цехів із переробки овочів і картоплі. Модель організації виробництва овочевих напівфабрикатів. Методи очищення картоплі та овочів, які можуть застосовуватися у великих заготівельних закладах для переробки овочів і картоплі.

**Ключові терміни:** ресторани, бари, їдальні, кафе, закусочні; типи підприємств за стадіями виробництва: заготівельні фабрики, комбінати напівфабрикатів, кулінарні фабрики; типи підприємств за об'ємом кулінарної продукції, що випускається: фабрики-кухні, комбінати харчування; заготівельних підприємства, організація обробки овочів, організація обробки м'ясопродуктів, організація обробки риби, організація роботи цехів, які доготовляють продукцію, організація роботи гарячих цехів, форми організації виробництва у ресторанному господарстві, структура виробництва

### **Запитання для обговорення**

1. Види й характеристика закладів ресторанного господарства, в яких організуються процеси централізованого виготовлення напівфабрикатів із різних видів сировини (для сукупності мережевих і закладів формату "фаст фуд", кулінарних відділів універсамів та ін.).

2. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади (цехи закладів) ресторанного господарства залежно від характеру виробництва. Загальні принципи організації процесу виробництва напівфабрикатів. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів (закладів).

3. Характеристика видів напівфабрикатів за ступенем їх готовності. Основні принципи організації роботи і робочих місць **заготівельних цехів**: овочевого, м'ясного, рибного, птахо-гомілкового. Алгоритм розрахунку чисельності виробничого персоналу закладів ресторанного господарства із централізованим виробництвом продукції. Характеристика функцій керівників виробничих цехів.

### Тестові завдання:

#### 1. Динамічне меню ?

- а) шведський стіл, десертний, фруктовий і чайні столи
- б) призначене для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години
- в) це інтерактивне меню що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки
- г) меню, яке швидко змінюється

#### 2. Циклічне меню ?

- а) періодичність повторюваності страв різна: одні можуть повторюватися через один-два дні, а інші через один-два тижні
- б) призначене для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години
- в) це інтерактивне меню що реалізується за допомогою сенсорного дисплею, який розміщують біля столу, на столі, за яким сидить гість, чи біля барної стійки

#### 3. Фабрика заготівельна

- а) це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв та напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило стоячи, чи продають на винос
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) та централізованого забезпечування власною продукцією інших закладів РГ та об'єктів роздрібної торгівлі
- г) реалізацію кулінарних та кондитерських за межами закладів ресторанного господарства

#### 4. Фабрика-кухня

- а) це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв та напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило стоячи, чи продають на винос
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції

- в) та централізованого забезпечування власною продукцією інших закладів РГ та об'єктів роздрібною торгівлі
- г) заклад ресторанного господарства, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця

#### **5. Домова кухня**

- а) це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв та напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило стоячи, чи продають на винос
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) та централізованого забезпечування власною продукцією інших закладів РГ та об'єктів роздрібною торгівлі
- г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

#### **6. Послуги харчування**

- а) це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) та організації споживання відповідно до типу і класу закладу: ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня
- г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

### **Рекомендовані джерела інформації**

#### **Основні**

1. Мальська М., Худо В. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ. Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.
2. Устименко Л. М. Основи туризмознавства: Навч. посіб. 2-е вид. Київ. Альтерпрес, 2011. 345 с.
3. Божидарнік Т.В. Міжнародний туризм: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 307 с.
4. Галасюк С., Нездоймінов С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.
5. Кудла Н. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.
6. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.
7. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.