

Практичне заняття № 9

Тема 9. Організація складського та тарного господарства в закладах ресторанного господарства

Мета – дослідження сучасних тенденцій розвитку і функціонування складського та тарного господарства в ресторанному бізнесі; призначення й основних функцій складського господарства; умови і організацію роботи складського господарства в закладах ресторанного господарств; моделі розрахунку просторових ресурсів складських приміщень.

Завдання – дослідження типів підприємств за стадіями виробництва: заготівельні фабрики, комбінати напівфабрикатів, кулінарні фабрики; типів підприємств за об'ємом кулінарної продукції, що випускається: фабрики-кухні, комбінати харчування; заготівельних підприємств

Короткий зміст теми:

Сучасні тенденції розвитку і функціонування складського та тарного господарства в ресторанному бізнесі. Призначення й основні функції складського господарства.

Види й структура складських приміщень. Вимоги до складських приміщень. Класифікація приміщень складської групи. Технічне оснащення складів. Нормування запасів сировини і напівфабрикатів.

Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Особливості приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів. Вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів.

Методи оцінювання якості товарів під час приймання. Служби контролю якості продукції і товарів. Нормовані й ненормовані втрати. Документальний супровід товарів.

Організація тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Класифікація тари, її характеристика. Стандартизація і уніфікація тари. Розрахунок потреби, порядок використання тари, її зберігання й повернення. Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі.

Організація метрологічної служби в системі ресторанного господарства. Основне завдання і функції метрологічної служби. Характеристика інвентарю для виміру міри, маси, об'єму. Організація технічного обслуговування ваговимірального та контрольно-касового господарства в закладах ресторанного господарства.

Орієнтовний зміст лекційних занять:

1. Сучасні тенденції розвитку і функціонування складського та тарного господарства в ресторанному бізнесі.
2. Призначення й основні функції складського господарства.
3. Види й структура складських приміщень.

4. Вимоги до складських приміщень. Класифікація приміщень складської групи.
5. Технічне оснащення складів. Нормування запасів сировини і напівфабрикатів.
6. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.
7. Особливості приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів.
8. Вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів.

Орієнтовний зміст практичних занять:

1. Методи оцінювання якості товарів під час приймання.
2. Служби контролю якості продукції і товарів. Нормовані й ненормовані втрати. Документальний супровід товарів.
3. Організація тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Класифікація тари, її характеристика. Стандартизація і уніфікація тари. Розрахунок потреби, порядок використання тари, її зберігання й повернення. Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі.
4. Організація метрологічної служби в системі ресторанного господарства. Основне завдання і функції метрологічної служби. Характеристика інвентарю для виміру міри, маси, об'єму.
5. Організація технічного обслуговування ваговимірювального та контрольно-касового господарства в закладах ресторанного господарства.

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

Запитання для обговорення

1. У чому призначення складських приміщень?
2. Як діляться по класифікації склади ?
3. Назвіть послідовно складські операції.
4. Від чого залежить кількість складських приміщень на підприємствах ресторанного господарства? Перерахуйте їх.
5. Які вимоги ставляться до розміщення складських приміщень?
6. . Умови зберігання продуктів в підприємствах ресторанного господарства.
7. Способи зберігання продовольства.
8. Які втрати при зберіганні продовольства можуть бути?
9. Правила відпускання продукції на виробництво.
10. Дайте визначення, що таке тара і її призначення.
11. Як класифікується тара?

12. Які вимоги пред'являються до тари?
13. Що включає поняття « тарооборот » ?
14. Правила приймання, розтину, повернення, тари.
15. Порядок оплати за тару.
16. Заходи щодо скорочення витрат по тарі.
17. З чого складаються втрати по тарі?
18. Які заходи відносяться до організаційно-технічних заходів щодо скорочення витрат по тарі?
19. Які заходи відносяться до економічних заходів щодо скорочення витрат по тарі?

Тестові завдання:

1. Способи зберігання і укладання сировини і продуктів: стелажний

- а) продукція зберігається на полицях, стелажах, в шафах
- б) коли продукція зберігається на підтоварниках
- в) в ящиках зберігають плоди, овочі, яйця і ін.
- г) продукти зберігають навалом - в засіках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір в 10-20 см для вільного доступу повітря.

2. Способи зберігання і укладання сировини і продуктів: штабельний

- а) продукція зберігається на полицях, стелажах, в шафах
- б) коли продукція зберігається на підтоварниках
- в) в ящиках зберігають плоди, овочі, яйця і ін.
- г) продукти зберігають навалом - в засіках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір в 10-20 см для вільного доступу повітря.

3. Способи зберігання і укладання сировини і продуктів: ящикний

- а) продукція зберігається на полицях, стелажах, в шафах
- б) коли продукція зберігається на підтоварниках
- в) в ящиках зберігають плоди, овочі, яйця і ін.
- г) продукти зберігають навалом - в засіках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір в 10-20 см для вільного доступу повітря.

4. Способи зберігання і укладання сировини і продуктів: насипний

- а) продукція зберігається на полицях, стелажах, в шафах
- б) коли продукція зберігається на підтоварниках
- в) в ящиках зберігають плоди, овочі, яйця і ін.
- г) продукти зберігають навалом - в засіках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір в 10-20 см для вільного доступу повітря.

5. Способи зберігання і укладання сировини і продуктів: підвісний

- а) продукція зберігається на полицях, стелажах, в шафах
- б) коли продукція зберігається на підтоварниках
- в) в ящиках зберігають плоди, овочі, яйця і ін.

г) використовується для зберігання сировини і продуктів в підвішеному стані, так зберігають копченості, ковбасні вироби

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.

Практичне заняття № 10

Тема 10. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства

Мета – дослідження сучасних тенденцій розвитку і функціонування складського та тарного господарства в ресторанному бізнесі; призначення й основних функцій складського господарства; умови і організацію роботи складського господарства в закладах ресторанного господарств; моделі розрахунку просторових ресурсів складських приміщень.

Завдання – дослідження типів підприємств за стадіями виробництва: заготівельні фабрики, комбінати напівфабрикатів, кулінарні фабрики; типів підприємств за об'ємом кулінарної продукції, що випускається: фабрики-кухні, комбінати харчування; заготівельних підприємств

Короткий зміст теми:

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці. Класифікація виробничих процесів. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеня автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції