

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

Орієнтовний зміст лекційних занять:

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

Орієнтовний зміст практичних занять:

1. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.
2. Структура виробничого процесу.
3. Поняття виробничого процесу.
4. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.
5. Класифікація виробничих процесів.
6. Класифікація виробничих процесів: за призначенням.

Запитання для обговорення:

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

Ключові терміни: ресторани, бари, їдальні, кафе, закуочні; 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

Тестові завдання:

1. Чайний салон – це?

- а) різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські вироби
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) різновид кафе з різноманітним асортиментом кави
- г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

2. Кафе-бар – це?

- а) різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські вироби
- б) різновид кафе до складу якого входить бар, торговельна зала
- в) різновид кафе з різноманітним асортиментом кави
- г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

3. Кафе-пекарня – це?

- а) вид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські вироби
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) різновид кафе з різноманітним асортиментом кави
- г) різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і кондитерських виробів

4. Закусочна, шинок – це?

- а) різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські вироби
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) різновид кафе з різноманітним асортиментом кави
- г) заклад ресторанного господарства, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів

5. Кафетерій – це?

- а) різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські вироби
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції

- в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв
- г) заклад ресторанного господарства, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів

6. Їдальня – це?

- а) це заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв
- г) заклад ресторанного господарства, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів

7. Вагон-ресторан – це?

- а) це заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв
- г) різновид ресторану, що організує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту

8. Бар – це?

- а) це заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування
- б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції
- в) заклад ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв
- г) це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні і змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку

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.

8. Любчук О.К. Організація туризму. Основи туризмознавства : навч. посібник. Маріуполь : ГВУЗ "ПДТУ", 2018. 154 с.

Практичне заняття № 11

Тема 11. Організація роботи спеціалізованих заготівельних цехів.

Мета – дослідження послуг з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуг з реалізації продукції; послуг організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання); послуг з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги

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:

Організація роботи **доготівельного цеху** і цеху обробки зелені із використанням децентралізованого виготовлення напівфабрикатів. Організація ділянок та робочих місць для доробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби, картоплі, свіжих овочів і зелені. Професійний та кваліфікаційний склад робітників цеху і розрахунок їх необхідної кількості.

Орієнтовний зміст лекційних занять:

1. Організація роботи **доготівельного цеху** і цеху обробки зелені із використанням децентралізованого виготовлення напівфабрикатів.
2. Організація ділянок та робочих місць для доробки напівфабрикатів із м'яса, птиці, субпродуктів, риби, картоплі, свіжих овочів і зелені.