

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
самостійного вивчення дисципліни
Основи організації ресторанного господарства

№ теми	Назва теми	Питання самостійної роботи	Кількість годин
1	Особливості виробничо-торговельної діяльності закладів ресторанного господарства	Залежність асортименту страв і виробів від типу ЗРГ	2
2	Класифікація закладів ресторанного господарства	1. Спеціалізація закладів ресторанного господарства 2. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства	3
3	Організація форми господарювання у закладах ресторанного господарства	1. Основні розділи угоди орендного підряду 2. Права і обов'язки орендарів	4
4	Організація продовольчого постачання	1. Транзитна та складська форми організації постачання. 2. централізований та децентралізований способи доставки продукції	2
5	Організація матеріально - технічного постачання	1. Предмети матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства	2
6	Організація складського постачання	1. Характеристика складських приміщень, вимоги до них.	3
7	Структура виробництва. Технологічна документація	1. Технологічні карти, їх призначення та структура. 2. Технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати, кулінарні вироби з мяса, риби овочів.	5

8	Організація роботи заготівельних цехів	<p>1. Організація роботи овочевого цеху.</p> <p>2. Загальні вимоги до виробничого приміщення, оснащення цеху.</p>	3
9	Організація роботи доготівельних цехів	<p>1. Загальні вимоги до виробничого приміщення гарячого цеху, характеристика технологічних ліній та робочих місць</p> <p>2. Організація роботи кондитерського цеху ЗРГ.</p> <p>3. Асортимент борошняних кондитерських виробів, умови та строки їх реалізації.</p>	4
10	Організація роботи мийної столового посуду, сервізної, хліборізки	<p>1. Вимоги до виробничого приміщення для миття посуду, характеристика робочих місць</p> <p>2. Вимоги до виробничого приміщення сервізної.</p> <p>3. Устаткування та інвентар сервізної для зберігання столового посуду, приборів, білизни.</p>	4
11	Основи нормування праці для обслуговуючого персоналу	<p>1. Виробничий процес і його структура.</p> <p>2. Класифікація витрат робочого часу.</p>	4
Разом			36

ТЕМА 1 ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЧО-ТОРГОВЕЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Залежність асортименту страв і виробів від типу ЗРГ.

Література

Основна:

1. Архипов.В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник: Київ. - Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури 2007. С. 63-274
2. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник, Київ. - Центр учбової літератури, 2010. Ст. 26-35

Додаткова:

3. Карпенко В.Д Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник: Київ: НМЦ «Укоопосвіта» 2003. С. 84-104
4. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 20-28

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть асортимент продукції їдалень швидкого харчування.
2. Визначте залежність асортименту від типу ЗРГ.
3. Назвіть асортимент продукції овочевого цеху.
4. Визначте асортимент продукції м'ясо-рибного цеху.
5. Проаналізуйте асортимент продукції їдальні коледжу.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 2 КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Спеціалізація закладів ресторанного господарства
2. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства

Література

Основна:

1. Правила роботи закладів ресторанного господарства: С.: ФОП Соколик Б.В., 2009 С. 3-16
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С. 16-26
3. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003 С. 12-15

Додаткова:

4. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К., 2003 С. 17-27
5. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 132-160

Запитання для самоперевірки

1. За якими ознаками відбувається класифікація спеціалізованих підприємств харчування?
2. Назвіть основні види спеціалізованих підприємств.
3. Визначте асортимент страв та виробів спеціалізованих підприємств.
4. Дайте характеристику послуг закладів ресторанного господарства.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 3 ОРГАНІЗАЦІЙНІ ФОРМИ ГОСПОДАРЮВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

1. Основні розділи угоди орендного підряду
2. Права і обов'язки орендарів

Література

Основна:

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С. 16-26
2. Господарський кодекс України, 2008 Стаття 285
3. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003 С. 23-27

Додаткова:

4. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К., 2003 С. 16-17
5. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 13-17

Запитання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте основні розділи орендного підряду.
2. Визначте права та обов'язки орендарів.
3. Назвіть основні реквізити договору орендного підряду.
4. Назвіть штрафні санкції у разі порушення договірних обов'язків.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 4 ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО ПОСТАЧАННЯ

План

1. Транзитна та складська форми організації постачання.
2. Централізований та децентралізований способи доставки продукції

Література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С.42-47
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003 С.61-63

Додаткова:

3. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К., 2003 С. 41-45
4. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 54-80

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть основні форми організації постачання підприємств ресторанного господарства.
2. Дайте характеристику транзитної форми постачання.
3. Визначте особливості складської форми постачання.
4. Охарактеризуйте способи доставки продукції в ЗРГ.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 5 ОРГАНІЗАЦІЯ МАТЕРІАЛЬНО - ТЕХНІЧНОГО ПОСТАЧАННЯ

План

1. Предмети матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства

Література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С. 51-54
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003 С.63-65

Додаткова:

3. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К., 2003 С. 41-43
4. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 80-90

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть предмети матеріально-технічного постачання ЗРГ.
2. Визначте норми оснащеності ЗРГ предметами матеріально-технічного постачання.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 6 ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО ПОСТАЧАННЯ

План

1. Характеристика складських приміщень, вимоги до них.

Література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С. 55-63
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003 С.65-71

Додаткова:

3. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К., 2003 С. 41-54
4. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 73-81

Запитання для самоперевірки

1. Визначте призначення складських приміщень в закладах ресторанного господарства.
2. Охарактеризуйте вимоги до складських приміщень заготівельних підприємств.
3. Назвіть охолоджувані складські приміщення закладів ресторанного господарства вимоги до них.
4. Охарактеризуйте умови зберігання основних продуктів ЗРГ.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 7 СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА. ТЕХНОЛОГІЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ

План

1. Технологічні карти, їх призначення та структура.
2. Технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати, кулінарні вироби з м'яса, риби овочів.

Література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С.167-174
2. Архіпов.В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник: Київ. - Фірма «ІНКОС» Центр навчальної літератури 2007. С. 63-274
3. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003 С. 78-84

Додаткова:

4. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К., 2003 С. 65-78
5. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 118-123

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть основні нормативно-технологічні документи підприємств ресторанного господарства.
2. Охарактеризуйте структуру технологічної карти та її призначення.
3. Вкажіть відмінність технологічної карти на фірмову страву.
4. В яких випадках розробляються технічні умови та технологічні інструкції?
5. Назвіть структуру технічних умов та технологічних інструкцій.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 8 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ

План

1. Організація роботи овочевого цеху.
2. Загальні вимоги до виробничого приміщення, оснащення цеху.

Література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С. 84-90
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Київ: НМЦ «Укоопосвіта», 2003 С. 84-87

Додаткова:

3. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 147-151

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть призначення овочевого цеху та вимоги до розміщення.
2. Охарактеризуйте оснащення овочевого цеху.
3. Визначте технологічні лінії та організацію робочих місць в цеху.
4. Вкажіть загальні вимоги до виробничого приміщення овочевого цеху.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 9 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ

План

1. Загальні вимоги до виробничого приміщення гарячого цеху, характеристика технологічних ліній та робочих місць
2. Організація роботи кондитерського цеху ЗРГ.
3. Асортимент борошняних кондитерських виробів, умови та строки їх реалізації.

Література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С. 105-135
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування С. 94-110

Додаткова:

3. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С. 162-173

Запитання для самоперевірки

1. Визначте призначення гарячого цеху та асортимент продукції.
2. Охарактеризуйте оснащеність гарячого цеху.
3. Вкажіть основні технологічні лінії та організацію робочих місць.
4. Опишіть особливості організації роботи кондитерських цехів.
5. Визначте устаткування, інвентар та інструменти кондитерського цеху.
6. Назвіть асортимент борошняних кондитерських виробів, визначте умови та строки їх реалізації.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 10 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ МИЙНОЇ СТОЛОВОГО ПОСУДУ, СЕРВІЗНОЇ, ХЛІБОРІЗКИ

План

1. Вимоги до виробничого приміщення для миття посуду, характеристика робочих місць .
2. Вимоги до виробничого приміщення сервізної.
3. Устаткування та інвентар сервізної для зберігання столового посуду, приборів, білизни.

Література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С.135-140
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування С.111-112

Додаткова:

3. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С.183-190

Запитання для самоперевірки

1. Назвіть призначення та розташування мийної столового посуду в ЗРГ.
2. Дайте характеристику робочих місць.
3. Охарактеризуйте устаткування мийного столового посуду.
4. Визначте вимоги до приміщення мийної столового посуду.
5. Вкажіть призначення сервізної, вимоги до розміщення, забезпеченість устаткуванням, інвентарем, посудом, приборами.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.

ТЕМА 11 ОСНОВИ НОРМУВАННЯ ПРАЦІ ДЛЯ ОБСЛУГОВУЮЧОГО ПЕРСОНАЛУ

План

1. Виробничий процес і його структура.
2. Класифікація витрат робочого часу.

Література

Основна:

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник: Київ «Центр учбової літератури» 2010 С.183-189
2. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування С.47-54

Додаткова:

3. Попадюк Г.М. Організація виробництва та обслуговування: Навчальний посібник, Чернівці, 2007 С.214-220

Запитання для самоперевірки

1. Які види норм праці застосовуються в закладах ресторанного господарства.
2. Назвіть основні методи нормування праці.
3. Охарактеризуйте структуру виробничого процесу закладів ресторанного господарства.
4. Визначте класифікацію витрат робочого часу працівника закладу ресторанного господарства.

Методичні рекомендації

Питання самостійної роботи опрацювати письмово в зошиті.