

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

Питання для самостійного поглибленого вивчення тем змістового модуля 2

1. Визначте цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства.
2. Назвіть принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів.
3. Яких вимог необхідно дотримуватися під час складання плану-меню, планового меню?
4. Які чинники необхідно враховувати під час складання плану-меню, планового меню?
5. Для яких підприємств складається планове меню, мета його складання та порядок розроблення?
6. Для яких підприємств складається план-меню, порядок його розроблення?
7. Для яких підприємств, цехів розробляється наряд-замовлення, з яких етапів воно складається?
8. Охарактеризуйте меню як складову стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.
9. Які вимоги ставляться до розташування м'ясного цеху?
10. Опишіть технологічний процес первинної обробки м'яса.
11. Назвіть обладнання м'ясного цеху великої та середньої потужності. Які вимоги висуваються до його розміщення?
12. Яким чином організуються робочі місця для приготування всіх видів напівфабрикатів із м'яса?
13. Назвіть інвентар, що застосовується в м'ясному цеху.
14. Як організовується праця в м'ясному цеху.
15. Які вимоги висуваються до розташування птицегольового цеху?
16. Опишіть технологічний процес первинної обробки птиці.
17. Назвіть обладнання птицегольового цеху великої та середньої потужності, вимоги, що висуваються до його розміщення.
18. Яким чином організуються робочі місця у птицегольовому цеху?
19. Який інвентар застосовується в птицегольовому цеху?
20. Як організовується праця в птицегольовому цеху?
21. Які вимоги ставляться до розташування овочевого цеху?

22. Охарактеризуйте технологічний процес обробки овочів і виготовлення з них напівфабрикатів.

23. Назвіть обладнання овочевого цеху великої та середньої потужності, вимоги до його розміщення.

24. Яким чином організуються робочі місця в овочевому цеху?

25. Який інвентар застосовується в овочевому цеху?

26. Як організується праця в овочевому цеху?

27. Які вимоги висуваються до розташування рибного цеху?

28. Охарактеризуйте технологічний процес первинної обробки риби.

29. Яке обладнання застосовується в рибному цеху великої та середньої потужності, вимоги до його розміщення?

30. Яким чином організуються робочі місця в рибному цеху?

31. Який інвентар застосовується в рибному цеху?

32. Як організується праця в рибному цеху?

33. Які вимоги ставляться до розташування м'ясо-рибного цеху?

34. Яке обладнання застосовується в м'ясо-рибному цеху? Назвіть вимоги до його розміщення.

35. Яким чином організуються робочі місця у м'ясо-рибному цеху?

36. Який інвентар застосовується в м'ясо-рибному цеху?

37. Як організується праця в м'ясо-рибному цеху?

38. Які принципи розміщення гарячого цеху в закладах ресторанного господарства?

39. Назвіть технологічні лінії та відділення в гарячому цеху, їхнє призначення та дайте характеристику.

40. Які вимоги до мікроклімату гарячого цеху? Охарактеризуйте режим гарячого цеху.

41. Охарактеризуйте обладнання супового та соусного відділень гарячого цеху ресторанів, їдальень та інших закладів ресторанного господарства, назвіть вимоги до його розміщення.

42. Назвіть посуд та інвентар, що застосовуються в гарячому цеху.

43. Яким чином організується праця кухарів у гарячому цеху?

44. Назвіть принципи розміщення холодного цеху в закладах ресторанного господарства.

45. Охарактеризуйте технологічні лінії, дільниці та робочі місця, що виділяються в холодному цеху різних типів закладів ресторанного господарства.

46. Назвіть обладнання холодного цеху.

47. Які засоби малої механізації використовуються в холодному цеху?

48. Який посуд, інвентар та інструменти використовуються в холодному цеху?

49. Яке призначення кулінарного цеху?

50. Визначте склад приміщень кулінарного цеху.

51. Назвіть асортимент продукції холодного та гарячого відділень кулінарного цеху.

52. Яким є обладнання кулінарного цеху?

53. Назвіть вимоги до організації робочих місць у кулінарному цеху.

54. Назвіть вимоги до організації праці в кулінарному цеху.

55. Дайте класифікацію кондитерських цехів.

56. Назвіть принципи розроблення виробничої програми кондитерського цеху.

57. Назвіть принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності.

58. Які відділення та виробничі приміщення виділяються в кондитерському цеху?

59. Назвіть лінії та дільниці кондитерського цеху, охарактеризуйте їхнє оснащення обладнанням та інвентарем.

60. Назвіть правила особистої гігієни працівників кондитерського цеху.

61. Як організована підготовка продуктів у кондитерському цеху?

62. Охарактеризуйте організацію технологічного процесу виробництва виробів із дріжджового тіста.

63. Охарактеризуйте організацію технологічного процесу виробництва виробів із бісквітного тіста.

64. Охарактеризуйте організацію технологічного процесу виробництва виробів із пісочного тіста.

65. Охарактеризуйте організацію технологічного процесу виробництва виробів із заварного тіста.

66. Охарактеризуйте організацію технологічного процесу виробництва виробів із листового тіста.

67. Яким чином організована праця робітників кондитерського цеху?

68. Яким чином організована робота борошняного цеху?

69. Охарактеризуйте виробничі й технологічні процеси, які відбуваються в борошняному цеху.

70. Назвіть обладнання борошняних цехів.

71. Як організована робота цеху дороблення напівфабрикатів та обробки зелені?

72. Які технологічні операції виконуються в цехах дороблення напівфабрикатів та обробки зелені?

73. Які дільниці виділяються в цехах дороблення напівфабрикатів та обробки зелені? Охарактеризуйте їхнє оснащення обладнанням.

74. Як організовується робота допоміжних виробничих приміщень?

75. Охарактеризуйте призначення й організацію роботи експедиції.

76. Яким чином організовано роботу хліборізки?

77. Назвіть вимоги до приміщення, призначеного для нарізання хліба. Як організоване робоче місце працівника, який нарізає хліб?
78. Як організована робота мийної кухонного посуду?
79. Назвіть вимоги до приміщення, призначеного для миття кухонного посуду.
80. Назвіть вимоги до умов праці в мийних кухонного посуду.
81. Назвіть вимоги до планування та організації роботи роздавальних.
82. Які типи механізованих роздавальних застосовуються в закладах ресторанного господарства?
83. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
84. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів
85. Вимоги, яких необхідно дотримуватись під час складання плану-меню, планового меню.
86. Фактори, яких необхідно враховувати під час складання плану-меню, планового меню.
87. Для яких підприємств складається планове меню, мета його складання та порядок розроблення?
88. Для яких підприємств складається план-меню, порядок його розроблення?
89. Для яких підприємств, цехів розробляється наряд-замовлення, з яких етапів воно складається?
90. Меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.
91. Вимоги, що пред'являються до розташування м'ясного цеху.
92. Технологічний процес первинної обробки м'яса.
93. Обладнання м'ясного цеху великої та середньої потужності. Вимоги, що пред'являються до його розміщення.
94. Організація робочих місць для приготування усіх видів напівфабрикатів з м'яса.
95. Інвентар, що застосовується у м'ясному цеху.
96. Організація праці у м'ясному цеху.
97. Вимоги, що пред'являються до розташування птицегольового цеху.
98. Технологічний процес первинної обробки птиці.
99. Обладнання птицегольового цеху великої та середньої потужності, вимоги, що пред'являються до його розміщення.
100. Організація робочих місць у птицегольовому цеху.
101. Інвентар, що застосовується у птицегольовому цеху.
102. Організація праці у птицегольовому цеху.
103. Вимоги, що пред'являються до розташування овочевого цеху.
104. Технологічний процес обробки овочів та виготовлення з них напівфабрикатів.
105. Обладнання овочевого цеху великої та середньої потужності, вимоги до його розміщення.

106. Організація робочих місць у овочевому цеху.
107. Інвентар, що застосовується в овочевому цеху.
108. Організація праці в овочевому цеху.
109. Вимоги, що пред'являються до розташування рибного цеху.
110. Технологічний процес первинної обробки риби.
111. Обладнання, що застосовується у рибному цеху великої та середньої потужності, вимоги до його розміщення.
112. Організація робочих місць у рибному цеху.
113. Інвентар, що застосовується у рибному цеху.
114. Організація праці у рибному цеху.
115. Вимоги, що пред'являються до розташування м'ясо-рибного цеху.
116. Обладнання, що застосовуються у м'ясо-рибному цеху. Вимоги до його розміщення.
117. Організація робочих місць у м'ясо-рибному цеху.
118. Інвентар, що застосовується у м'ясо-рибному цеху.
119. Організація праці у м'ясо-рибному цеху.
120. Принципи розміщення гарячого цеху у закладах ресторанного господарства.
121. Технологічні лінії та відділення у гарячому цеху, їх призначення та характеристика.
122. Вимоги до мікроклімату гарячого цеху. Режим гарячого цеху.
123. Обладнання супового та соусного відділень гарячого цеху ресторанів, їдалень та інших закладів ресторанного господарства, вимоги до його розміщення.
124. Посуд та інвентар, що застосовується у гарячому цеху.
125. Організація праці кухарів у гарячому цеху.
126. Принципи розміщення холодного цеху у закладах ресторанного господарства.
127. Технологічні лінії, ділянки та робочі місця, що виділяються у холодного цеху різних типів закладів ресторанного господарства.
128. Обладнання холодного цеху.
129. Засоби малої механізації, що використовуються у холодному цеху.
130. Посуд, інвентар та інструменти, що використовуються у холодному цеху.
131. Призначення кулінарного цеху.
132. Склад приміщень кулінарного цеху.
133. Асортимент продукції холодного та гарячого відділень кулінарного цеху.
134. Обладнання кулінарного цеху.
135. Вимоги до організації робочих місць у кулінарному цеху.
136. Вимоги до організації праці у кулінарному цеху.
137. Класифікація кондитерських цехів.
138. Принципи розробки виробничої програми кондитерського цеху.
139. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності.

140. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються у кондитерському цеху.

141. Лінії та ділянки кондитерського цеха, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

142. Правила особистої гігієни працівників кондитерського цеху.

143. Організація підготовки продуктів у кондитерському цеху.

144. Організація технологічного процесу виробництва виробів із дріжджового тіста.

145. Організація технологічного процесу виробництва виробів з бісквітного тіста.

146. Організація технологічного процесу виробництва виробів з пісочного тіста.

147. Організація технологічного процесу виробництва виробів із заварного тіста.

148. Організація технологічного процесу виробництва виробів з листкового тіста.

149. Організація праці робітників кондитерського цеху.

150. Організація роботи борошняного цеху.

151. Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються у борошняному цеху.

152. Обладнання борошнених цехів.

153. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені.

154. Технологічні операції, що виконуються в цехах доробки напівфабрикатів та обробки зелені.

155. Ділянки, що виділяються в цехах доробки напівфабрикатів та обробки зелені, їх оснащення обладнанням.

156. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.

157. Призначення та організація роботи експедиції.

158. Організація роботи хліборізки.

159. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

160. Організація роботи мийної кухонного посуду.

161. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду.

162. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

163. Вимоги до планування та організації роботи роздавальних.

164. Типи механізованих роздавальних, що застосовуються у закладах ресторанного господарства.

165. Зміст, завдання та значення наукової організації праці.

166. Основні напрямки наукової організації праці.

167. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці.

168. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні.

169. Основні напрямки наукової організації праці.

170. Розподіл та кооперація праці, їх види та характеристика.

171. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.
172. Основні напрямки поліпшення умов праці.
173. Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.
174. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.
175. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства, їх характеристика та основні принципи складання.
176. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.
177. Мета дослідження трудових процесів.
178. Класифікація витрат робочого часу, їх характеристика.
179. Мета фотографії робочого часу, її види.
180. Етапи проведення фотографії робочого часу.
181. Організаційно-технічні умови, що вивчаються у період підготовки до спостережень.
182. Структура та порядок заповнення картки фотографії робочого часу.
183. Порядок проведення обробки результатів фотографії робочого часу.
184. Порядок складання нормативного та фактичного балансів робочого часу.
185. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу.
186. Заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці, що забезпечать ліквідацію втрат робочого часу.