

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**Методичні рекомендації**

до виконання

практичних занять

з дисципліни

**«ОРГАНІЗАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»**

**ХАРКІВ**

Методичні рекомендації до виконання практичних занять з дисципліни «Організація в ресторанному господарстві» (виробництво) (для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: О. Ю. Давидова. – Х. : ХДУХТ, 2020. – 20 с.

Укладач: Давидова О. Ю., д-р екон. наук, професор

Рецензент: Полстяна Н. В. к. т. н., професор

## ЗМІСТ

	Стор.
Вступ.....	4
Порядок проведення практичних і семінарських занять.....	6
Модуль 1. Організація в ресторанному господарстві .....	6
Розділ 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства.....	6
Семінарське заняття 1.....	6
Практичне заняття 1.....	7
Практичне заняття 2.....	8
Семінарське заняття 2.....	10
Розділ 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства.....	11
Семінарське заняття 3.....	11
Семінарське заняття 4.....	12
Практичне заняття 3.....	13
Практичне заняття 4.....	14
Практичне заняття 5.....	16
Практичне заняття 6.....	17
Розділ 3. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.....	19
Семінарське заняття 5.....	20
Практичне заняття 8.....	21
Список рекомендованої літератури.....	23

## ВСТУП

Методичні вказівки до виконання практичних занять з дисципліни «Організація в ресторанному господарстві» призначені для студентів спеціальності 181 «Харчові технології».

*Основною метою* виконання практичних занять є систематизація, аналіз та закріплення теоретичних положень дисципліни «Організація в ресторанному господарстві».

Практичне (семінарське) заняття — форма навчального заняття, що спрямована на закріплення студентом теоретичних знань, які отримані як на лекційних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу, а також під час виконання індивідуальної роботи.

Практичні заняття є невід’ємною складовою роботи студентів з дисципліни, виконання яких є необхідною умовою комплексного підходу до її вивчення, а також стану ресторанного господарства та виявлення актуальних проблем з організації роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, сприяють закріпленню студентами теоретичних знань та надбанню практичних навичок з моделювання процесів організації виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства.

Практичні заняття з дисципліни «Організація в ресторанному господарстві» передбачають проведення дискусій, виконання ситуаційних завдань, роботу у малих групах, рішення задач стосовно визначених тем згідно робочої програми дисципліни що в комплексі із лекційним матеріалом формує у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

У процесі проведення практичного (семінарського) заняття студенти самостійно або у малих групах (за умов попередньої постановки завдання та його пояснення викладачем) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності та виробничі ситуації. Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу викладачем проводиться прослуховування презент-

тацій, перевірка роботи, яку виконували студенти та підведення підсумків із виставленням відповідних балів згідно відведеним балам кожній роботі у робочій програмі.

Стратегічна мета – набуття навичок з розв’язання ситуаційних питань з проблем організації процесів виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства у сучасних умовах, а також ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин.

Оперативною метою виконання практичних занять є виявлення системного та творчого підходу до розв’язування практичних завдань з галузі ресторанного господарства.

Методичні вказівки стануть у нагоді студентам під час самостійної підготовки до практичного або семінарського заняття з дисципліни та є рекомендованими.

# ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

## МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

### *Розділ 1*

**Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.**

**Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства.**

### *Семінарське заняття 1 (2 год.)*

**Тема:** «Класифікація закладів ресторанного господарства».

**Мета:** засвоїти основні поняття та визначення стосовно галузі ресторанного господарства, класифікацію закладів ресторанного господарства, типи та класи закладів ресторанного господарства, їх характеристику.

#### **Зміст теми:**

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками.
3. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.
4. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

#### **Запитання для самоконтролю:**

1. Основні терміни та визначення у галузі ресторанного господарства.
2. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Фактори, що враховують під час визначення типу закладу ресторанного господарства.
5. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.
6. Характеристика класів закладів ресторанного господарства.
7. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.

8. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства.

9. Характеристика мережі закладів ресторанного господарства, показників та принципів її формування та раціонального розміщення.

**Завдання:**

1. Засвоїти класифікацію закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.

2. Засвоїти класифікацію закладів ресторанного господарства за основними ознаками.

3. Визначити та надати характеристику типам та класам закладів ресторанного господарства.

4. Зробити аналіз та висновки щодо відповідності визначених типу та класу закладів ресторанного господарства, що діють у м. Харків.

5. Сформулювати основні принципи формування та раціонального розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

**Практичне заняття 1 (4 год.)**

**Тема:** «Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства».

**Мета:** набути навичок моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів.

**Зміст теми:**

1. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів.

2. Головні елементи виробничо-торговельної структури підприємства.

3. Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, її класифікація.

4. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.

5. Актуальні проблеми вибору й обґрунтування раціональної структури закладів ресторанного господарства.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Загальна структура підприємства ресторанного господарства.
2. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
3. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства.
4. Фактори, які впливають на формування структури закладів ресторанного господарства.

**Завдання:**

Виконати моделювання виробничо-торговельної структури нового закладу ресторанного господарства або під час реконструкції діючого закладу залежно від функцій, що він виконує. Під час моделювання структури основною метою є одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію та створення найбільшої зручності відвідувачам під час обслуговування та надання послуг. Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

**Практичне заняття 2 (4 год.)**

**Тема:** «Організація постачання закладів ресторанного господарства».

**Мета:** засвоїти принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

**Зміст теми:**

1. Завдання організації постачання. Види та джерела постачання.
2. Організація довірливих взаємовідносин із постачальниками. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.
3. Раціональна організація товароруку. Форми та способи постачання сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства
4. Організація приймання сировини та продовольчих товарів у закладах ресторанного господарства.

5. Менеджмент матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Завдання організації постачання закладів ресторанного господарства.
2. Види та джерела постачання в ресторанному господарстві.
3. Організація довірливих взаємовідносин із постачальниками.
4. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.
5. Раціональна організація товароруху.
6. Форми та способи постачання сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства, їх переваги та недоліки.
7. Маршрути завезення товарів за різних способів їх доставки.
8. Організація приймання сировини та продовольчих товарів у закладах ресторанного господарства.
9. Організація матеріально-технічного обслуговування й забезпечення виробництва як головна умова безперервного перебігу виробничих процесів на підприємстві.
10. Предмети матеріально-технічного забезпечення.
11. Вимоги, що пред'являються до організації матеріально-технічного постачання.
12. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

**Завдання:**

Визначити потребу закладів ресторанного господарства у сировині, напівфабрикатах та предметах матеріально-технічного призначення. Провести моделювання раціонального товароруху сировини, напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного призначення від постачальника до закладу ресторанного господарства.

## Семінарське заняття 2 (2 год.)

**Тема:** «Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств».

**Мета:** засвоїти основні принципи раціональної організації складського, тарного та транспортного господарств закладів ресторанного господарства, види матеріальних потоків, комплекс складських операцій, класифікацію тари.

### **Зміст теми:**

1. Організація роботи складського господарства.
2. Організація тарного господарства.
3. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства

### **Запитання для самоконтролю:**

1. Основні функції та призначення складського господарства закладів ресторанного господарства.
2. Класифікація складських приміщень закладів ресторанного господарства.
3. Склад та площі складських приміщень для різних типів закладів ресторанного господарства.
4. Раціональна організація складського господарства закладів ресторанного господарства.
5. Обладнання складських приміщень закладів ресторанного господарства.
6. Процеси приймання та відпускання товарів зі складу.
7. Значення тари та її роль в організації товароруку.
8. Класифікація тари за основними ознаками.
9. Шляхи удосконалення організації тарного господарства.
10. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства у закладах ресторанного господарства.
11. Основні напрямки удосконалення організації транспортного господарства в сучасних умовах.

### **Завдання:**

1. Засвоїти основні функції та призначення складського господарства закладів ресторанного господарства.
2. Вивчити класифікацію складських приміщень, а також їх склад для різних типів закладів ресторанного господарства.
3. Зрозуміти основні принципи раціональної організації складського господарства закладів ресторанного господарства.
4. Засвоїти організацію тарного господарства, класифікацію тари за основними ознаками.
5. Засвоїти організацію транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства у закладах ресторанного господарства.
6. Розробити шляхи удосконалення організації складського, тарного та транспортного господарств у сучасних умовах.

## ***Розділ 2***

### **Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства**

#### **Семінарське заняття 3 (1 год.)**

**Тема:** «Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства».

**Мета:** сформувати знання щодо виробничого процесу як основи формування закладу ресторанного господарства.

#### **Зміст теми:**

1. Структура виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу.
2. Класифікація виробничих процесів за основними ознаками. Поняття та характеристика технологічного процесу.
3. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

### **Запитання для самоконтролю:**

1. Поняття виробничого процесу.
2. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.
3. Класифікація виробничих процесів.
4. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси.
5. Поняття та характеристика технологічного процесу.
6. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

### **Завдання:**

1. Засвоїти поняття та структуру виробничого процесу й характеристику його основних елементів.
2. Набути знань щодо класифікації виробничих процесів та операцій як основної структурної одиниці виробничого процесу.
3. Засвоїти поняття та характеристику технологічного процесу.

## **Семінарське заняття 4 (1 год.)**

**Тема:** «Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства».

**Мета:** засвоїти основоположні принципи раціональної організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства.

### **Зміст теми:**

1. Принципи раціональної організації виробничого процесу.
2. Особливості застосування принципів організації виробництва у сучасних умовах.
3. Передумови підвищення ефективності виробництва.

### **Запитання для самоконтролю:**

1. Характеристика принципів раціональної організації виробничого процесу: спеціалізації, пропорційності, безперервності, паралельності, прямоточ-

ності, ритмічності, автоматичності, гомеостатичності, гнучкості, особливості їх застосування у сучасних умовах.

**Завдання:**

Надати характеристику принципам раціональної організації виробничого процесу: спеціалізації, пропорційності, безперервності, паралельності, прямо-точності, ритмічності, автоматичності, гомеостатичності, гнучкості, а також особливості їх застосування у сучасних умовах.

**Практичне заняття 3 (8 год.)**

**Тема:** «Організація оперативного планування виробництва».

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо розробки виробничої програми закладів ресторанного господарства.

**Зміст теми:**

1. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства.
2. Складання наряду-замовлення цеху.
3. Розробка плану-меню та планового меню закладу ресторанного господарства.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
2. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів
3. Вимоги, яких необхідно дотримуватись під час складання плану-меню, планового меню.
4. Фактори, яких 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. Меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства.

**Завдання:**

Розробити планове меню та план-меню визначеного закладу ресторанного господарства з урахуванням факторів, що визначають їх оптимальність та раціональність. Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

**Практичне заняття 4 (4 год.)**

**Тема:** «Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів»

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства та розробки карти організації робочих місць.

**Зміст теми:**

1. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства.

2. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства.

3. Організація виробництва напівфабрикатів з птиці та субпродуктів у закладах ресторанного господарства.

4. Організація виробництва рибних напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Вимоги, що пред'являються до розташування м'ясного цеху.
2. Технологічний процес первинної обробки м'яса.
3. Обладнання м'ясного цеху великої та середньої потужності. Вимоги, що пред'являються до його розміщення.

4. Організація робочих місць для приготування усіх видів напівфабрикатів з м'яса.
5. Організація праці у м'ясному цеху.
6. Вимоги, що пред'являються до розташування птицегольового цеху.
7. Технологічний процес первинної обробки птиці.
8. Обладнання птицегольового цеху великої та середньої потужності, вимоги, що пред'являються до його розміщення.
9. Організація робочих місць у птицегольовому цеху.
10. Організація праці у птицегольовому цеху.
11. Вимоги, що пред'являються до розташування овочевого цеху.
12. Технологічний процес обробки овочів та виготовлення з них напівфабрикатів.
13. Обладнання овочевого цеху великої та середньої потужності, вимоги до його розміщення.
14. Організація робочих місць у овочевому цеху.
15. Організація праці в овочевому цеху.
16. Вимоги, що пред'являються до розташування рибного цеху.
17. Технологічний процес первинної обробки риби.
18. Обладнання, що застосовується у рибному цеху великої та середньої потужності, вимоги до його розміщення.
19. Організація робочих місць у рибному цеху.
20. Організація праці у рибному цеху.
21. Вимоги, що пред'являються до розташування м'ясо-рибного цеху.
22. Обладнання, що застосовуються у м'ясо-рибному цеху. Вимоги до його розміщення.
23. Організація робочих місць у м'ясо-рибному цеху.

**Завдання:**

Змодельовати раціональну організацію робочих місць із виготовлення напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, птиці у відповідних заготівельних цехах закладів ресторанного господарства. Скласти карту організації робочого місця

працівника виробництва у кожному із заготівельних цехів (м'ясному, рибному, овочевому, птицегольовому) закладів ресторанного господарства. Визначити шляхи удосконалення та раціоналізації організації робочого місця та його обслуговування. Сформулювати основні напрямки поліпшення умов праці. Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

### **Практичне заняття 5 (4 год.)**

**Тема:** «Організація роботи доготівельних цехів».

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення кулінарної продукції у доготівельних цехах закладів ресторанного господарства та розробки карти організації робочих місць.

#### **Зміст теми:**

1. Організація роботи у гарячому цеху закладів ресторанного господарства. Організація робочих місць у гарячому цеху закладів ресторанного господарства.

2. Організація роботи у холодному цеху закладів ресторанного господарства. Організація робочих місць у холодному цеху закладів ресторанного господарства.

#### **Запитання для самоконтролю:**

1. Принципи розміщення гарячого цеху у закладах ресторанного господарства.

2. Технологічні лінії та відділення у гарячому цеху, їх призначення та характеристика.

3. Вимоги до мікроклімату гарячого цеху. Режим гарячого цеху.

4. Обладнання супового та соусного відділень гарячого цеху ресторанів, їдалень та інших закладів ресторанного господарства, вимоги до його розміщення.

5. Посуд та інвентар, що застосовується у гарячому цеху.

6. Організація праці кухарів у гарячому цеху.

7. Принципи розміщення холодного цеху у закладах ресторанного господарства.

8. Технологічні лінії, ділянки та робочі місця, що виділяються у холодного цеху різних типів закладів ресторанного господарства.

9. Обладнання холодного цеху.

10. Засоби малої механізації, що використовуються у холодному цеху.

11. Посуд, інвентар та інструменти, що використовуються у холодному цеху.

### **Завдання:**

Виконати моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення страв та кулінарної продукції у доготівельних цехах закладів ресторанного господарства. Скласти карту організації робочого місця працівника виробництва у гарячому та холодному цехах закладів ресторанного господарства. Визначити шляхи удосконалення та раціоналізації організації робочого місця та його обслуговування. Сформулювати основні напрямки поліпшення умов праці. Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

## ***Розділ 3***

### **Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства**

#### **Практичне заняття 6 (4 год.)**

**Тема:** Раціоналізація виробничого процесу

**Мета:** набути професійних знань та практичних навичок щодо моделювання раціональних режимів праці та відпочинку працівників закладів ресторанного господарства.

#### **Зміст теми:**

1. Види режимів праці й відпочинку у закладах ресторанного господарства та їх характеристика.

2. Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

3. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства, їх характеристика та основні принципи складання.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

2. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

3. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства, їх характеристика та основні принципи складання.

4. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

**Завдання:**

Виконати моделювання раціональних режимів праці та відпочинку працівників закладів ресторанного господарства. Скласти графіки виходу на роботу робітників виробництва закладів ресторанного господарства різних типів. Визначити шляхи поліпшення умов праці. Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.

**Семінарське заняття 5 (2 год.)**

**Тема:** «Нормування праці в ресторанному господарстві».

**Мета:** засвоїти знання щодо нормування праці у ресторанному господарстві, впровадження наукової організації праці з метою забезпечення найбільш раціонального використання робочого часу за високої якості кінцевих результатів роботи (продукції, послуг, процесів) та економних витрат усіх видів ресурсів.

**Зміст теми:**

1. Значення раціональної організації праці. Форми розподілу та кооперації праці.

2. Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства.

3. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.

4. Класифікація витрат робочого часу.

**Запитання для самоконтролю:**

1. Зміст, завдання та значення наукової організації праці.

2. Основні напрямки наукової організації праці.

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

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

5. Основні напрямки наукової організації праці.

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

7. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

8. Основні напрямки поліпшення умов праці.

**Завдання:**

1. Засвоїти знання щодо сутності, функцій та принципів нормування праці у ресторанному господарстві.

2. Визначити мету впровадження наукової організації праці у закладах ресторанного господарства та її основні напрямки.

3. Вивчити систему норм праці, що використовується на підприємствах ресторанного господарства, види норм праці та їх класифікацію.

4. Засвоїти форми розподілу та кооперації праці.

5. Розрізняти методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства.

6. Вивчити склад та характеристику робочого часу, призначення, зміст, індексацію, особливості видів витрат робочого часу, поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

## **Практичне заняття 7 (6 год.)**

**Тема:** «Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу»

**Мета:** Здійснити дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

### **Зміст теми:**

1. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.
2. Дослідження трудових процесів методом хронометражу й фотохронометражу.
3. Шляхи удосконалення нормування праці у закладах ресторанного господарства.

### **Запитання для самоконтролю:**

1. Мета дослідження трудових процесів.
2. Визначення та мета фотографії робочого часу.
3. Різновиди фотографії робочого часу.
4. Етапи проведення фотографії робочого часу.
5. Показники ефективності використання робочого часу.
6. Поняття, мета та принципи проведення хронометражу.
7. Поняття, мета та особливості проведення фотохронометражу.

### **Завдання:**

Здійснити дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу. Провести індивідуальну фотографію робочого дня виробничого персоналу: заповнити картку фотографії робочого часу; скласти фактичний та нормативний баланси робочого часу; зробити аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу; розрахувати основні показники ефективності використання робочого часу; розробити план організаційно-технічних заходів, спрямованих на усунення втрат робочого часу та покращення його використання.

Результати роботи у малих групах надати у вигляді презентації.