

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації**

до практичного заняття

**«Моделювання виробничо-торговельної структури  
закладів ресторанного господарства»**

(для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа)

**ХАРКІВ – ХНЕУ ім. С. Кузнеця**

Методичні рекомендації до виконання практичного заняття «Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства» з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студ. 3 курсу денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа). Укл.: Давидова О.Ю., – Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2022. – 30 с.

**Укладач: д.е.н., проф. О.Ю. Давидова**

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ .....	4
КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ .....	20
ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ ЗАНЯТТЯ .....	21
ВАРІАНТИ ЗАВДАНЬ .....	23
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ .....	26
ДОДАТОК А «Анкета щодо визначення виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства» .....	29

## **ВСТУП**

Одним із важливих етапів підготовки фахівців є виконання практичних занять і в тому числі в умовах виробництва, тобто - виїзних.

Стратегічна мета практичного заняття – систематизація, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань з питань вимог до загальної та виробничо–торговельної структури підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів, а також набуття студентами навичок визначати та моделювати її.

Практична мета - підготувати студентів до виконання курсових і дипломних робіт.

Оперативна мета - аналізуючи структури існуючих підприємств, студенти виявляють вміння творчо застосовувати знання на практиці.

## **ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

Особливість організації діяльності підприємств ресторанного господарства полягає в тому, що процеси виробництва, реалізації та організації споживання пов'язані між собою, співпадають за часом і визначають основні функції. У поєднанні цих функцій полягає специфічна особливість ресторанного господарства і його основна мета. Діяльність закладів ресторанного господарства пов'язана з обов'язковим дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до організації виробничо-технологічних процесів (товарне сусідство, виключення перехрещування потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції і т. ін.). Все це викликає необхідність організації роботи усіх підрозділів підприємства з чітким взаємозв'язком між ними.

Діяльність закладів ресторанного господарства складається з: прийому сировини, її зберігання; механічної обробки й виготовлення напівфабрикатів; теплової обробки продуктів; оформлення страв; подавання їх споживачам. Для виконання усіх цих операцій на підприємстві повинно бути кілька груп

приміщень, а саме: складські, виробничі, торговельні, побутово-адміністративні, технічні.

Склад підрозділів, їхній взаємозв'язок під час випуску продукції та обслуговування споживачів, кількість, співвідношення за чисельністю працівників, займані площі та територіальне їхнє розташування утворюють структуру закладів ресторанного господарств. Загальна структура підприємства ресторанного господарства включає організаційну структуру підприємства й заклади з обслуговування колективу працівників. До організацій, що обслуговують колективи, відносять медичні заклади, дитячі садки, будинки відпочинку й санаторії, палаци культури, навчальні комбінати і т. ін.

Приклад таких структур підприємств наведено на рис. 1, 2.

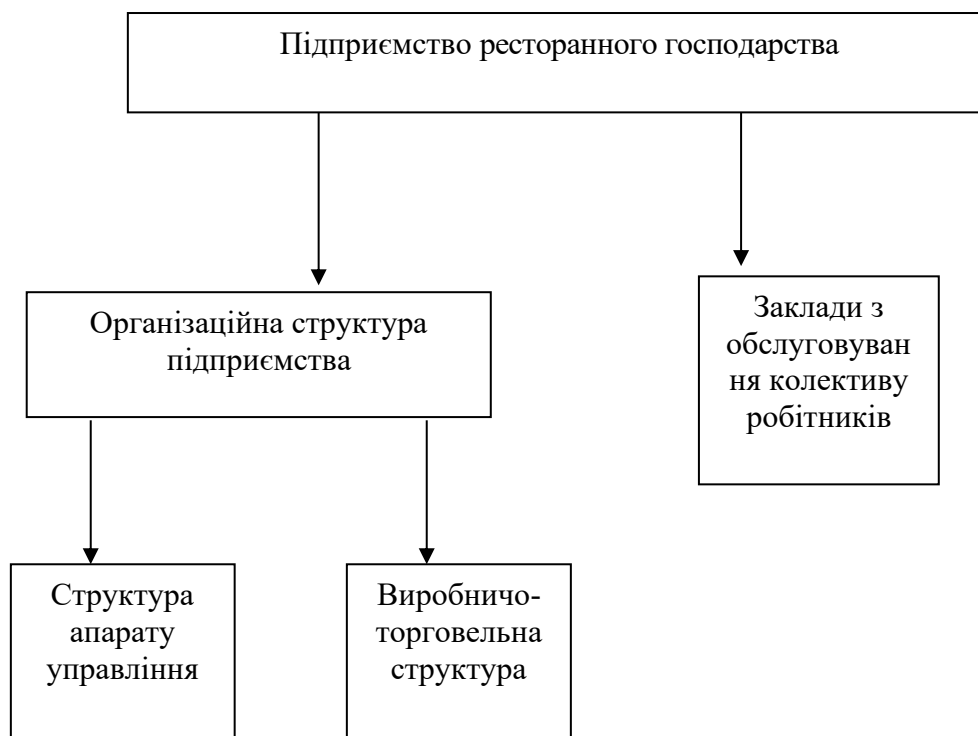


Рис. 1 - Загальна структура підприємств ресторанного господарства

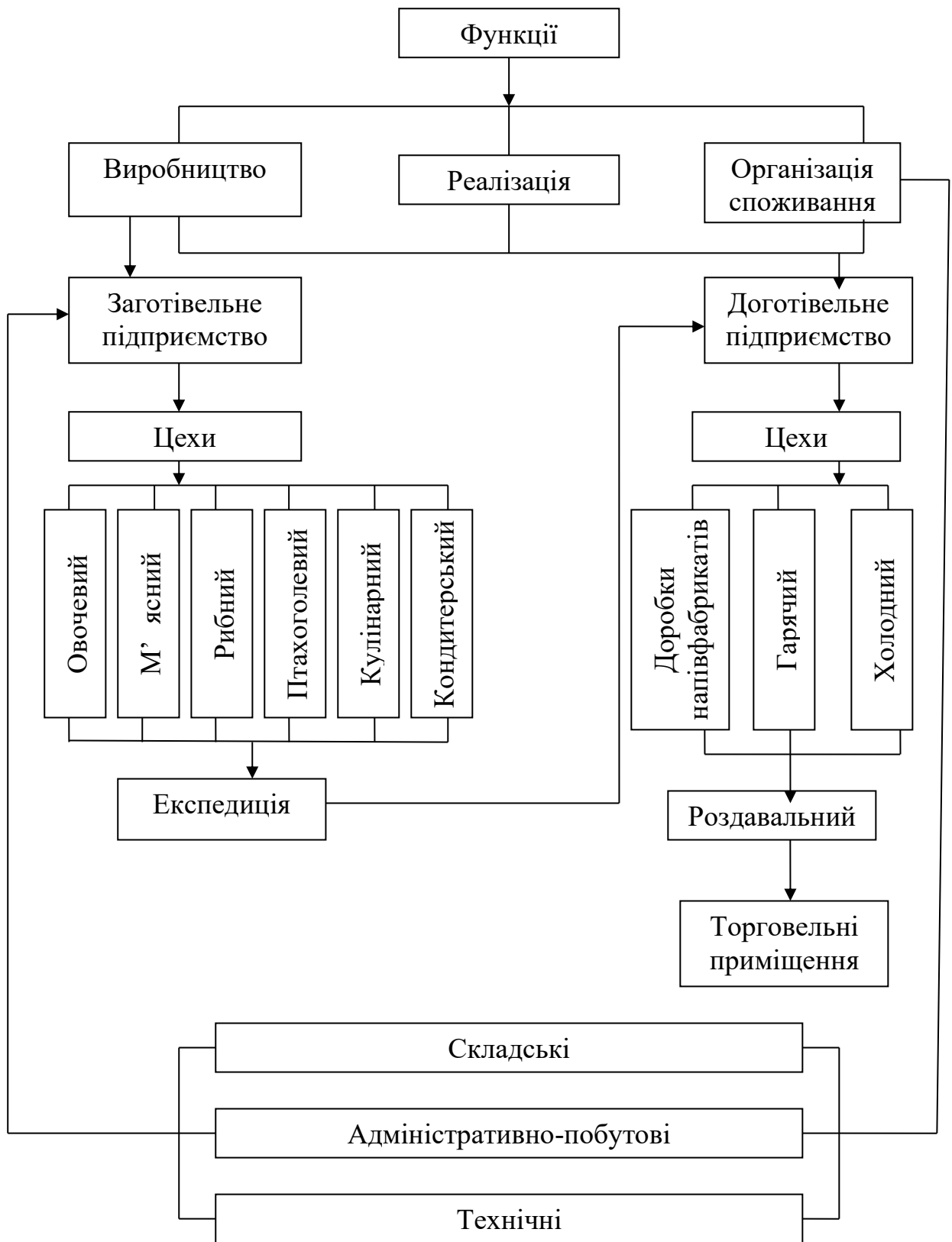


Рис. 2 – Загальна структура підприємства ресторанного господарства з урахуванням функцій, які воно виконує

Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарств - це склад усіх його підрозділів з вказівкою зв'язку між ними. Виробничо-торговельна структура підприємства визначається ще на першому етапі проектування. На виробничо-торговельну структуру підприємства ресторанного господарства впливає багато факторів, такі як:

- функції, які виконує підприємство;
- номенклатура послуг, що надає підприємство;
- асортимент продукції, напівфабрикатів, ступінь їх гатунку;
- виробництво і реалізація;
- наявність та місткість залів;
- наявність дієтичного відділу;
- наявність підсобного господарства.

Заклади ресторанного господарств, що виконують усі функції та надають широке коло послуг, мають у своєму складі основне і допоміжне виробництво, обслуговуючі й торговельні підрозділи.

Приклад такої виробничо-торговельної структури наведено на рис. 3.

У ресторанному господарстві відокремлюють два види підприємств - заготівельні та доготівельні. Режим роботи заготівельних і доготівельних підприємств ресторанного господарства теж має свої особливості. Заготівельні підприємства можуть працювати в одну, дві та три зміни, а доготівельні - одну, півтори або цілодобово.

Заготівельні підприємства ресторанного господарства можуть мати два типи виробничо-торговельної структури, а саме:

1. Фабрики-кухні та фабрики-заготівельні, які переробляють сировину в напівфабрикати й готові вироби, та реалізують їх у своїх залах. Це підприємства ресторанного господарства з повним технологічним циклом;

2. Фабрики, заготівельні підприємства ресторанного господарства і спеціалізовані цехи, які переробляють сировину в напівфабрикати різного ступеня гатунку, але не мають своїх залів і всю продукцію відправляють у доготівельні підприємства, магазини-кулінарії або торговельну мережу.

Доготівельні підприємства ресторанного господарства можуть мати три типи виробничо-торговельної структури, а саме :

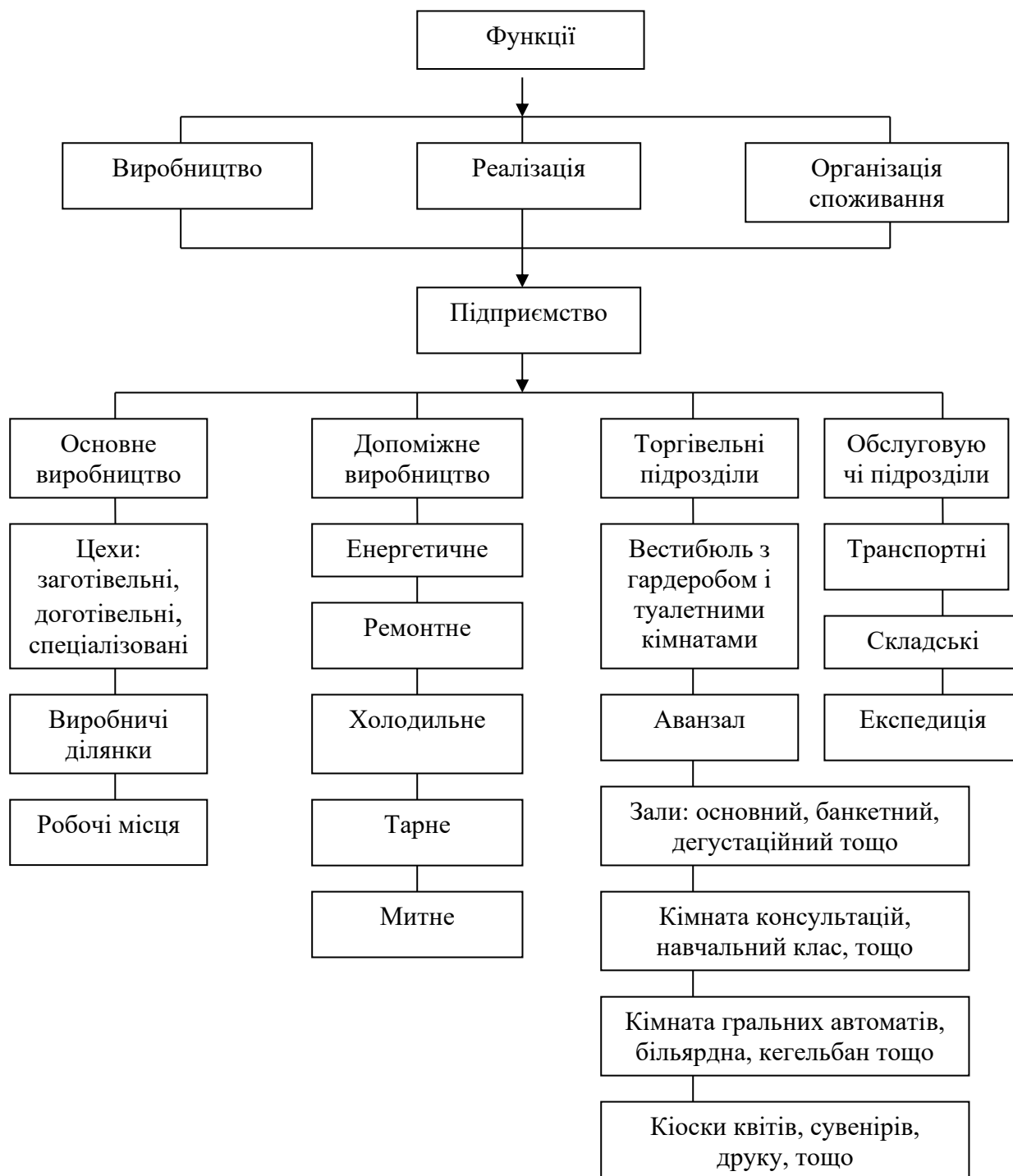


Рис. 3 – Виробничо-торговельна структура підприємства з урахуванням функцій, які виконує підприємство, номенклатура послуг

1. Доготівельні підприємства ресторанного господарства, які працюють на сировині та (або) напівфабрикатах;

2. Роздавальні, які не мають своїх виробничих і складських приміщень, але мають зали місткістю не більше 50 місць;

3. Роздавальні, які не мають своїх виробничих приміщень, але мають складські приміщення та зали, місткість яких більше 50 місць.

Приклад виробничо-торгівельної структури підприємств ресторанного господарства за типом 2 і 3 наведено на рис. 2. Приклад виробничо-торгівельної структури підприємств ресторанного господарства за типом 1, 4, 5 наведено на рис. 4, 5, 6.

З наведених схем виробничо-торговельних структур підприємств ресторанного господарства бачимо, що основне й допоміжне виробництво, торговельні та обслуговуючі підрозділи мають підприємства, структуру яких наведено на рис. 2, 3, 4.

*Основне виробництво* - це сукупність виробничих приміщень, в яких сировина і напівфабрикати переробляються в готову продукцію.

Організація роботи основного виробництва залежить від того, як організовано роботу цеху, ділянки, відділу й кожного робочого місця.

*Допоміжне виробництво* - це приміщення, в яких виконують такі дії: прийом товарів, їх зберігання; ремонт і налагодження устаткування; переміщення вантажу тощо.

Торговельний підрозділ складається з різних залів, барів, буфетів, тобто тих приміщень, де виконують обслуговування споживачів.

Цехи й ділянки основного виробництва випускають продукцію основного призначення для внутрішнього використання і забезпечують його енергією, обслуговують і ремонтують обладнання тощо. Крім основного й допоміжного виробництв на закладах ресторанного господарств може бути і побічне. *Побічне виробництво* - виробляє продукцію із відходів основного - крохмаль, борошно із кісток, клей і таке інше, тобто вони виробляють продукцію, яка не має відношення до основного призначення підприємства.

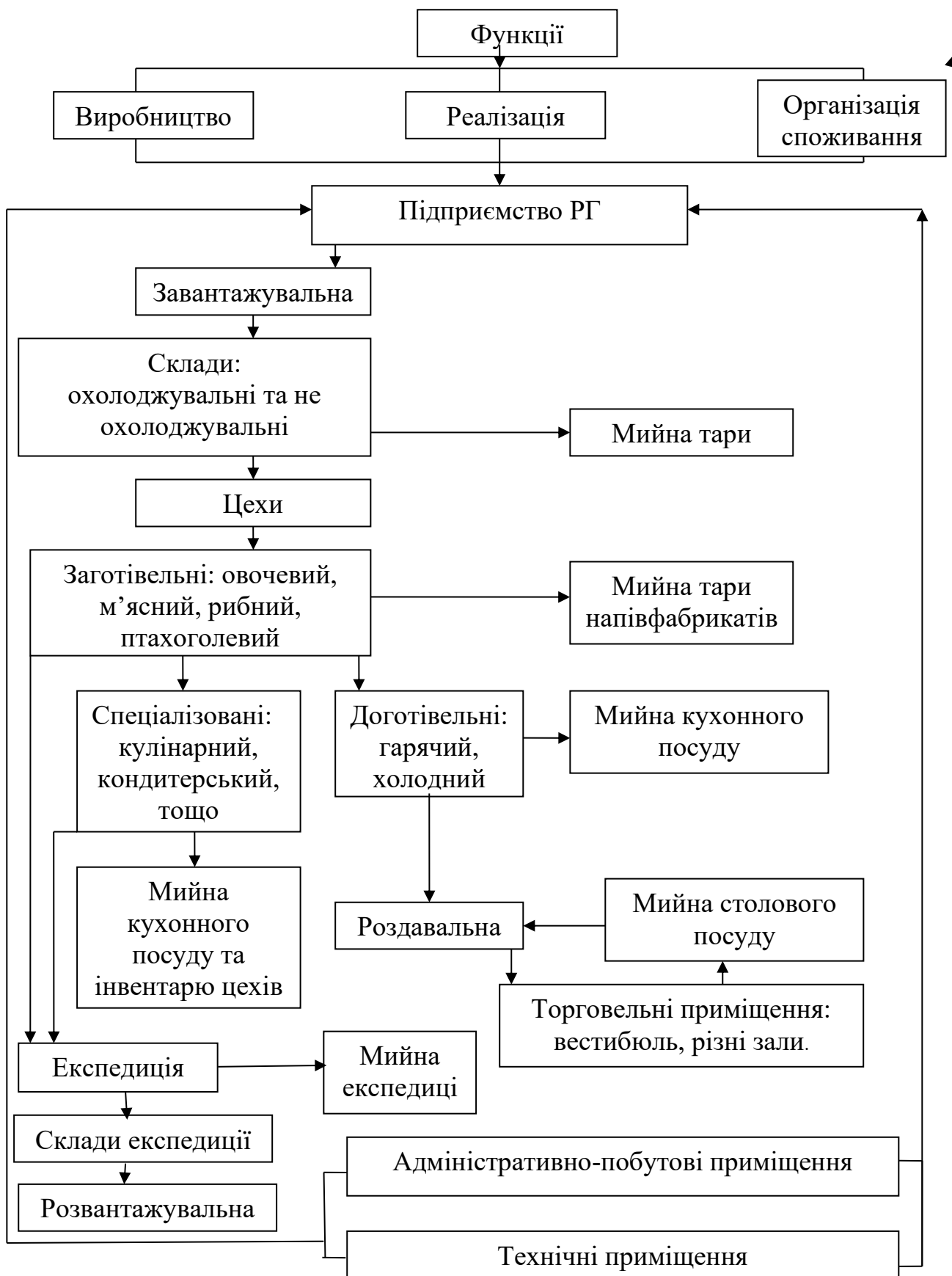


Рис. 4 – Виробничо-торговельна структура підприємства з повним технологічним циклом

Виробничо-торговельна структура складається із виробничої та торговельної.

Виробнича структура є формою організації виробничого процесу, яка відображається в розмірах підприємства ресторанного господарства, в якості та складі цехів і служб, кількості та плануванні ділянок і робочих місць всередині цехів. Вона відображає характер розподілу праці між окремими цехами та їхні кооперовані зв'язки в процесі виробництва (рис.3).

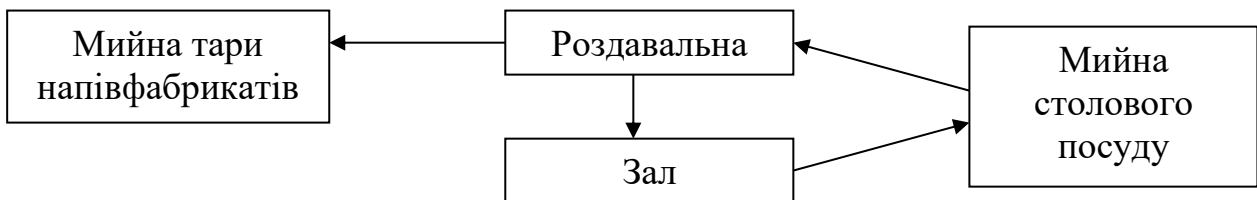


Рис. 5 – Торговельна структура роздавальної з кількістю місць у залі до 50

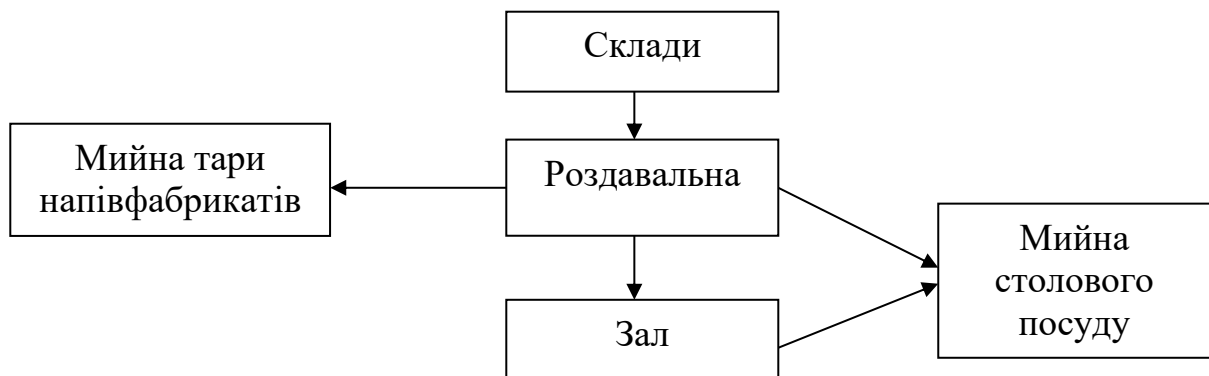


Рис. 6 – Торговельна структура роздавальної з кількістю місць у залі більше 50

Виробнича структура закладу ресторанного господарства не є постійною навіть в рамках галузі. Вона змінюється під впливом збільшення або зменшення обсягу продукції, видів сировини, що переробляється, технічної оснащеності виробництва, характеру енергетичного постачання.

Виробничу структуру не слід плутати зі структурою апарату управління й

іншими структурами. Під *структурою апарату управління* підприємством ресторанного господарства розуміють сукупність лінійних і функціональних органів (ланок) керування, форми зв'язку і взаємодії між ними.

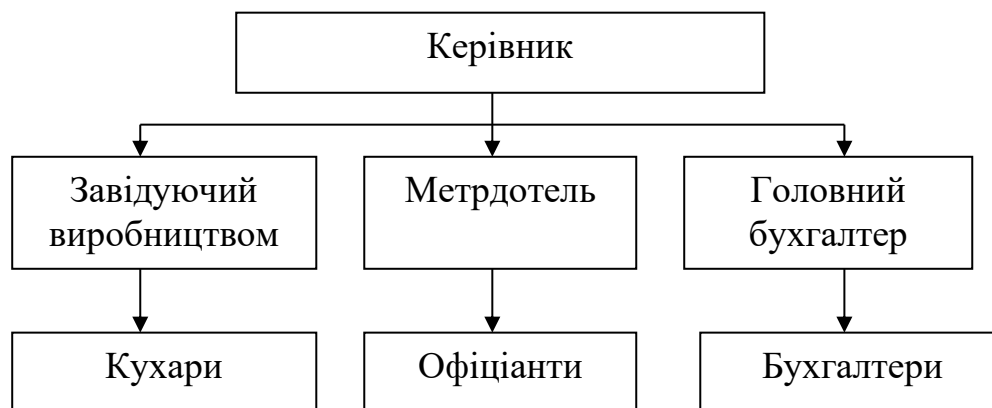


Рис. 7 – Лінійна структура управління

Розходження двох названих структур визначається тим, що ланки апарату управління мають справу, насамперед, з інформаційним потоком, а виробничі підрозділи - з матеріальними і енергетичними. Разом з тим обидві ці структури органічно єдині і не існують окремо одна від одної, оскільки вони різні за характеристикою однієї й тієї ж виробничої системи.

Лінійно-функціональна структура керування характерна для великих загальнодоступних підприємств ресторанного господарства різних типів і заготівельних підприємств (рис. 8).

Первинною ланкою виробничої структури є *робоче місце* – це зона, яка забезпечена необхідними технічними засобами для виконання визначеної операції трудовими діями виконавця або групи виконавців.

Відповідно до цієї роботи воно повинно бути оснащено необхідним обладнанням, інвентарем, організаційно-технологічною документацією, наочним приладдям і таке інше.

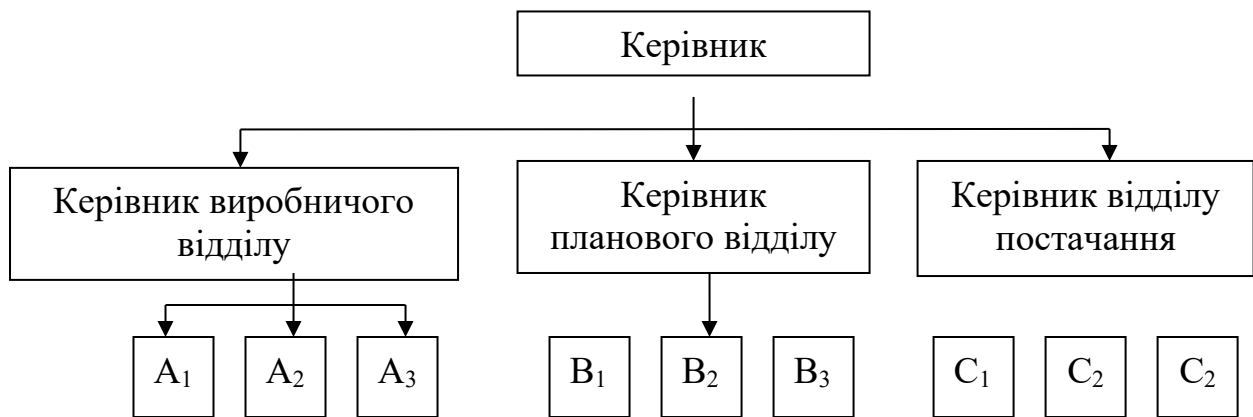


Рисунок 8 – Лінійно-функціональна структура управління

Залежно від спеціалізації організують спеціалізовані й універсальні робочі місця.

*Спеціалізовані робочі місця* організують для виконання однієї або декількох однорідних операцій, за достатнього обсягу роботи вони мають перевагу перед універсальними. На спеціалізованих робочих місцях досягається більш висока продуктивність праці за рахунок використання обмеженого й постійного набору приладів, інвентарю і таке інше. Працівник, багаторазово повторюючи одну й ту ж або однорідні операції, здобуває стійкі професійні навички, що забезпечує істотне зростання продуктивності праці, яке веде до підвищення якості роботи.

Спеціалізація робочих місць є обов'язковою умовою сучасного поточно-механізованого виробництва на заготівельних підприємствах.

Невеликі і навіть середні підприємства ресторанного господарства на ділянках з різномірними роботами з невеликим обсягом організують *універсальні робочі місця*.

Організаційно-технічне оснащення таких робочих місць проводять з урахуванням виконання операції зі змінним асортиментом продукції, а також змінним складом кількості робочих операцій. Обладнання, інвентар, технологічну документацію забезпечують у кількості необхідних для

виконання найчастіших операцій на універсальному робочому місці.

Робочі місця за характером переміщення працівників можуть бути: стаціонарними, маршрутними, пересувними.

*Стаціонарні робочі* місця характеризуються незначним переміщенням працівників під час виконання роботи.

*Маршрутні робочі місця* передбачають переміщення працівника в процесі роботи, за наперед розробленим напрямком і графіком. Маршрутні робочі місця характерні для підсобних робочих.

*Пересувні робочі місця* відрізняються від маршрутних тим, що вони пересуваються разом з виконавцем. Пересувні робочі місця характерні для вантажників, різноробочих.

Залежно від чисельності робітників, виконуючих робочий процес на одному і тому ж робочому місці, їх розділяють на індивідуальні та групові.

*Індивідуальне робоче місце* відповідає індивідуальній формі організації праці.

*Групове робоче місце* передбачене для двох чи більше робітників. Групові робочі місця характерні для робітників виконуючих одну й ту ж операцію на потоковій лінії.

Робочі місця залежно від ступеня механізації праці можуть бути: ручними, машинно-ручними й машинними.

Сукупність робочих місць, на яких виконують технологічно-однорідну роботу чи різні операції з виготовлення однакової продукції, складає *виробничу ділянку*. Це основна одиниця підприємства. Їх кількість і склад впливає на структуру підприємства. Малі й середні заклади ресторанного господарства організують виробничі ділянки.

Сукупність робочих місць, розташованих за ходом технологічного процесу і призначених для виконання будь-яких технологічних операцій, створюють поточкову лінію.

На великих підприємствах виробничі ділянки поєднують в цехи. Цех - це відособлена частина підприємства, в якій протікає закінчений процес основного або допоміжного виробництва.

Цехи і ділянки підрозділяють на основні, допоміжні, обслуговуючі та побічні.

У основних цехах і ділянках сировина, матеріали або напівфабрикати перетворюють у готову продукцію. Вони займають центральне місце в діяльності підприємства ресторанного господарства.

Допоміжні цехи та ділянки забезпечують матеріальне і технічне обслуговування основних цехів і ділянок. До них відносяться холодильні, тарні, енергетичні та ін.

Обслуговуючі цехи і ділянки виконують операції з транспортування і збереження сировини, готової продукції (склади, експедиції, транспортні підрозділи).

Побічні цехи і ділянки зайняті переробкою відходів основного виробництва (в овочевих цехах - крохмаль, в м'ясних і рибних - борошно з кісток, клей і таке інше).

Залежно від форми спеціалізації основних цехів виділяють три типи виробничої структури підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів: технологічна, предметна й змішана.

На підприємствах з *технологічною структурою* цехи і ділянки створюють за принципом *однобічності*, за яким кожен цех, ділянка, спеціалізуються на виконанні визначеної частини загального технологічного процесу. Так, кондитерські цехи мають цехи оброблення і випічки. Така структура забезпечує технологічну спеціалізацію цехів, полегшує керування ними і т. ін. Але вона має і недоліки. По-перше, кожен підрозділ випускає кілька видів продукції. По-друге, з частим переходом від одного виду продукції до іншого збільшуються витрати часу на переналагодження устаткування.

Для підприємств з великим обсягом однорідної продукції характерна *предметна структура*, за якої кожен цех виготовляє продукцію, або групу виробів.

Предметна структура підприємства має ряд переваг порівняно з технологічною. Вона сприяє поглибленню спеціалізації, впровадженню нової техніки, автоматизації.

Проте у чистому вигляді предметна структура впроваджується рідко. Вона економічно виправдана лише під час повторювання тих самих або технологічно однорідних об'єктів виробництва.

Коли обсяг вироблення однотипної продукції недостатній, застосовують *змішану структуру* або предметно-технологічну. В цьому випадку заготівельні цехи будують за технологічним принципом, а доготівельні - за предметним.

Залежно від форм адміністративно-господарського відокремлення внутрішніх підрозділів, виробнича структура може бути двох видів: цехова і безцехова.

Найбільш поширена *цехова структура* на заготівельних підприємствах ресторанного господарства. Відокремлюють цехи в самостійну одиницю в тому разі, якщо:

- цех має вузьку спеціалізацію виробів;
- з достатнім обсягом виробництва;
- з наявністю декількох бригад.

Цехи організовують на великих підприємствах ресторанного господарства.

*Безцехова виробнича структура* створюється на невеликих і деяких середніх закладах ресторанного господарства.

У цьому разі замість цехів створюють виробничі ділянки. Як правило, ці підрозділи повинні бути предметно-замкненими. Безцехова структура дозволяє

спростити апарат керування підприємством (виробничою одиницею), наблизити керування до кожного робочого місця, підвищити роль бригадира. Цеховий та безцеховий вид виробничої структури наведено на рис. 9.

Виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства тим складніше, чим більше обсяг виробництва й ширший асортимент продукції та номенклатура послуг.

Ускладнювати виробничо-торговельну структуру недоцільно, бо це викликає багатоступінчатість в керуванні, поширює адміністративно-керівний

штат, збільшує збитки. Згідно зі схематичним зображенням виробничо-торговельної структури підприємство ресторанного господарства є складною системою, до складу якої входить кілька підсистем: виробнича, організаційно-обслуговуюча, матеріального забезпечення, керуюча. Структуру системи підприємства ресторанного господарства наведено на рис.10.

Кожна система вирішує певне коло питань, і успіх роботи системи в цілому залежить від успішного розв'язання їх усіх. Координує взаємозв'язок між усіма підсистемами підприємства ресторанного господарства керуюча підсистема.

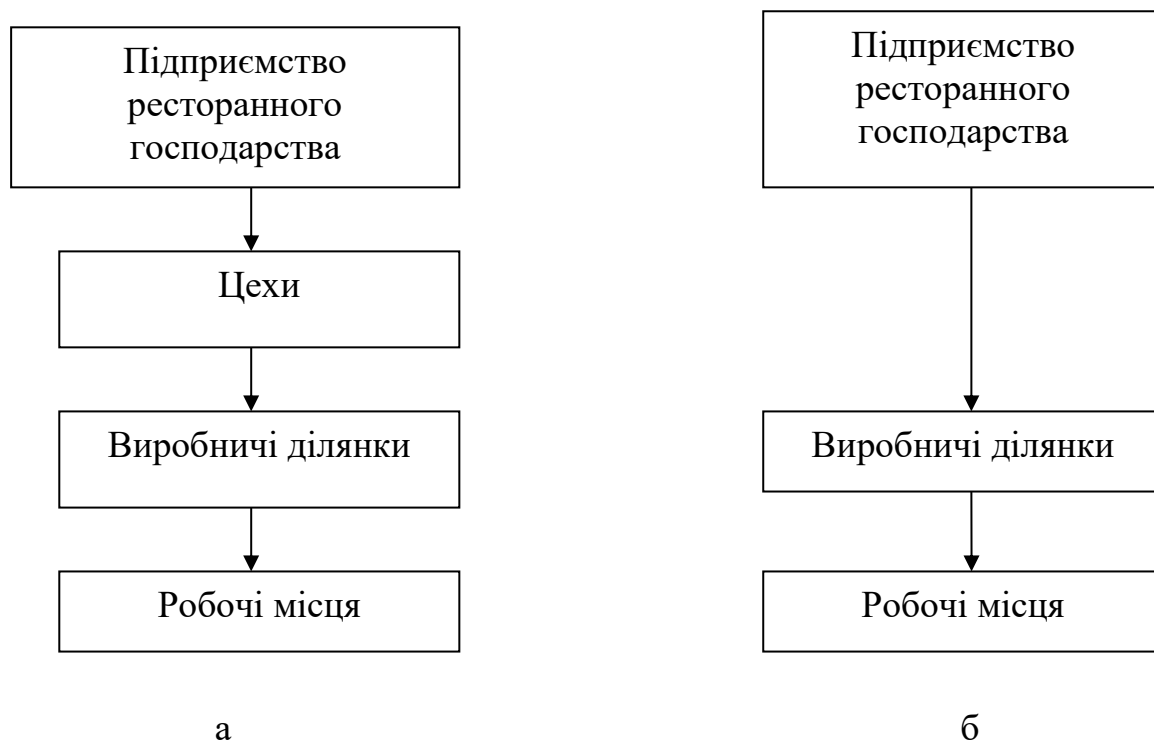


Рисунок 9 – Види виробничої структури підприємств ресторанного господарства: а - цехова; б – безцехова

Центральне місце в системі виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства займає *виробнича підсистема*. Функції реалізації та споживання готової продукції здійснює *організаційно-обслуговуюча підсистема* організації. Організація споживання містить в собі і

збутову діяльність підприємства, яка здійснюється під час відпускання готової продукції та напівфабрикатів філіям і іншим підприємствам. Як бачимо, збутова діяльність є опосередкованою ланкою між виробництвом, розподіленням і споживанням.

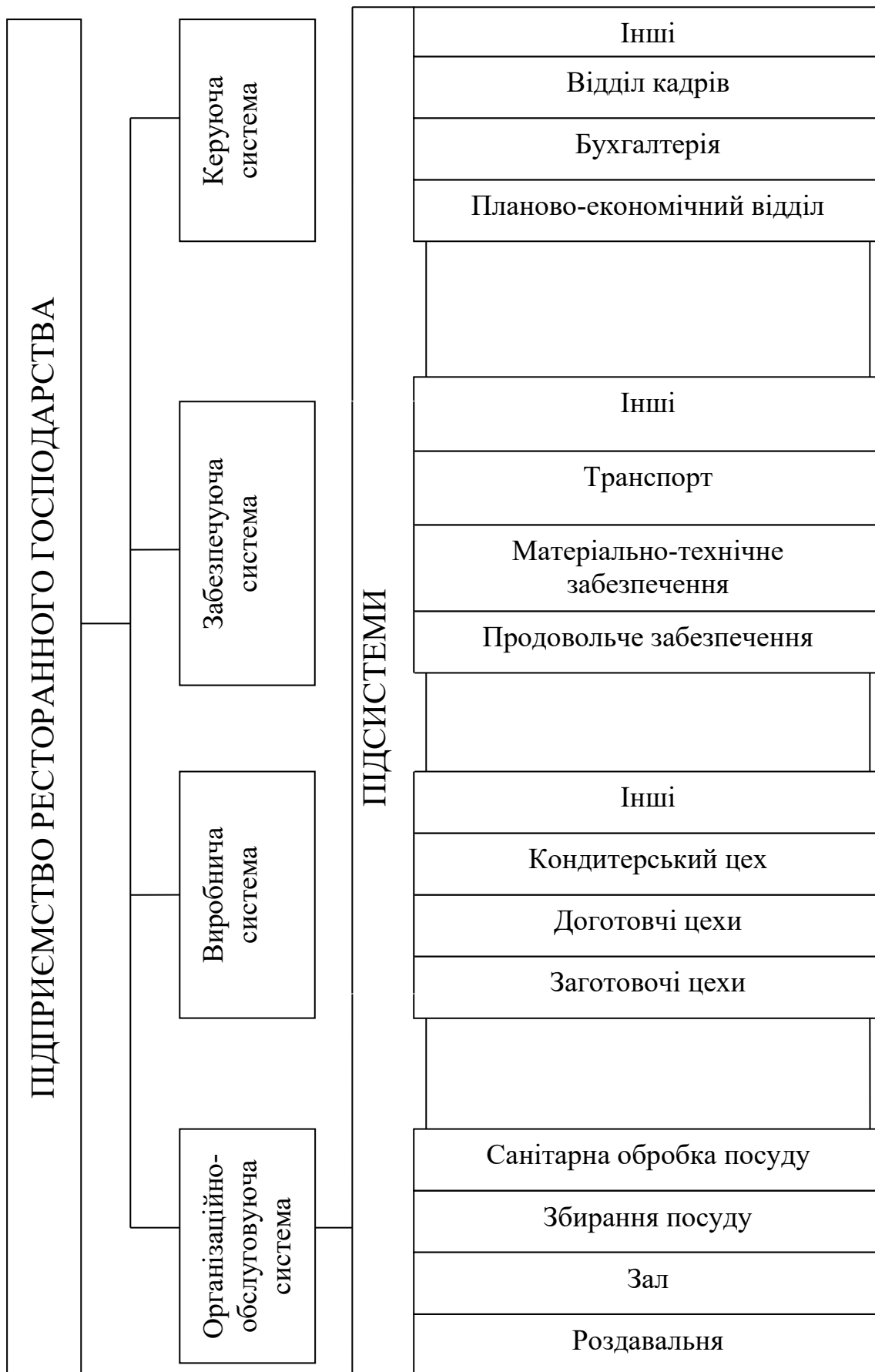


Рис. 10 – Структура системи підприємства ресторанного господарства

Велике значення в діяльності підприємств ресторанного господарства займає організація процесу обслуговування споживачів з використанням методу обслуговування офіціантами або самообслуговування. Тому приміщення, що складають підприємства ресторанного господарства, поділяють за функціональним призначенням:

- для споживачів - вестибюль, зали з роздавальними і барами для підприємств з самообслуговуванням; аванзали, зали без роздавальних, банкетні зали, кімнати консультацій, приміщення для надання окремих послуг (для підприємств з обслуговуванням офіціантами), кімнати відпочинку і кабінет для лікаря або дієтсестри (в дієтичних їдальнях), приміщення для організації дозвілля за тематичними програмами в спеціалізованих підприємствах, зали магазинів, кулінарії. У ресторані роздавальна, сервізна, мийна столового посуду та буфет належать до групи допоміжних торговельних приміщень.

- виробничі - гарячий, холодний, доготовельні цехи і цехи обробки зелені, борошняних і кондитерських виробів; мийна кухонного посуду, функціональних ємностей; мийна столового посуду і роздавальна (на підприємствах з самообслуговуванням); приміщення завідувача виробництвом;

- для прийому й зберігання продуктів - охолоджувальні комори для зберігання овочевих, м'ясних, рибних, напівфабрикатів; фруктів, зелені, напоїв; молочних продуктів, жирів і гастрономії; не охолоджувальні комори - для зберігання сухих продуктів, вино-горілчаних виробів, комори для тари, інвентарю, засобів матеріально-технічного забезпечення, завантажувальна;

- службові та побутові - приміщення дирекції, бухгалтерії; персоналу, гардероб персоналу, душові, кімната особистої гігієни жінки, туалетна кімната для персоналу, білизняна тощо;

- технічні - вентиляційні камери, електрощитові, тепловий вузол, машинне відділення охолоджувальних камер, приміщення теплової запови, майстерні.

Кожна із перелічених груп може мати різний склад приміщень залежно

від типу закладу ресторанного господарства, характеру його виробництва, методів і форм обслуговування споживачів, номенклатури послуг, організації управління.

## **КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ**

1. У чому полягає специфічна особливість підприємств ресторанного господарства?

2. Що викликає необхідність чистого взаємозв'язку між усіма підрозділами підприємства ресторанного господарства?

3. З яких операцій складається діяльність підприємства ресторанного господарства?

4. Які і скільки груп приміщень повинно бути на підприємстві ресторанного господарства, яке працює за повним технологічним циклом?

5. Які структури відокремлюють на підприємствах ресторанного господарства?

6. Що таке виробничо-торговельна структура підприємства ресторанного господарства?

7. Що таке загальна структура підприємства?

8. Які фактори впливають на виробничо-торговельну структуру підприємств ресторанного господарства?

9. Назвіть основні типи виробничо-торговельних структур підприємств ресторанного господарства.

10. Що таке основне виробництво підприємств ресторанного господарства?

11. Що таке допоміжне виробництво підприємств ресторанного господарства?

12. Що таке торговельний підрозділ підприємства ресторанного господарства?

13. Що таке обслуговуючий підрозділ підприємства ресторанного господарства?

14. Що таке цех підприємства ресторанного господарства?
15. Що таке виробнича ділянка?
16. Що таке робоче місце?
17. Як розрізняють робочі місця залежно від спеціалізації?
18. Як розрізняють робочі місця за характером переміщення працівників?
19. Як розрізняються робочі місця залежно від чисельності робітників?
20. Що таке потокова лінія?
21. Під впливом яких факторів відокремлюють цех у самостійну одиницю?
22. До чого веде ускладнення виробничо-торговельної структури підприємств ресторанного господарства?
23. Які та скільки груп приміщень входить до складу виробничо-торговельної структури?
24. Як змінюється виробничо-торговельна структура роздавальної залежно від кількості місць?
25. Які виробничі приміщення повинні передбачатись у доготівельному підприємстві ресторанного господарства?
26. Назвіть виробничі приміщення, що входять до складу підприємства, що працює на сировині.
27. Назвіть приміщення для зберігання продуктів, що входять до складу підприємств, які працюють на напівфабрикатах.
28. Назвіть типи виробничої структури підприємства ресторанного господарства.
29. Назвіть види виробничої структури підприємств ресторанного господарства.
30. Наведіть визначення основних цехів і виробничих ділянок.
31. Наведіть визначення допоміжних цехів і виробничих ділянок.
32. Наведіть визначення обслуговуючих цехів і ділянок.

## ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ ЗАНЯТТЯ

1. Вивчення загального положення даних методичних вказівок.
2. Ознайомлення з анкетами.
3. Виїзд на підприємства ресторанного господарства різного типу і класу.
4. Заповнення анкет на кожне підприємство.
5. Аналіз анкет і моделювання схем виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різного типу.
6. Обговорення занять і підведення підсумків.

Для проведення виїзного практичного заняття розроблено анкету, яка наведена в додатку А.

Студенти заповнюють анкету на кожне підприємство ресторанного господарства, де було проведене виїзне практичне заняття.

На основі анкет студенти моделюють схему виробничо-торговельної структури для кожного закладу ресторанного господарства.

## ВАРІАНТИ ЗАВДАНЬ

### *Завдання 1*

Змоделювати виробничо-торговельну структуру загальнодоступного кафе з літнім майданчиком з обслуговуванням офіціантами, на 250 місць, що працює на сировині.

### *Завдання 2*

Змоделювати виробничо-торговельну структуру ресторану з банкетним залом на 250 місць, що працює на сировині, який має у своїй структурі кондитерський цех.

### *Завдання 3*

Змоделювати виробничо-торговельну структуру їдальні при школі із самообслуговуванням, на 500 місць, що працює на сировині і має у складі кондитерський цех.

### *Завдання 4*

Змоделювати виробничо-торговельну структуру загальнодоступного ресторану класу «люкс» з банкетним залом на 240 місць, що працює на сировині.

### *Завдання 5*

Змоделювати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства, що працює на сировині – ресторан на 100 місць з баром на 20 місць, яке надає послуги з організації харчування ресторану та бару, обслуговування банкетів, консультації фахівців, продаж квітів та сувенірів.

### *Завдання 6*

Змоделювати виробничо-торговельну структуру фабрики-заготівельної, яка має свої зали – їдальня, дієтичне відділення, магазин кулінарії та забезпечую напівфабрикатами, кондитерськими виробами мережу загальнодоступних підприємств ресторанного господарства.

### *Завдання 7*

Змоделювати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства, що працює на сировині – ресторан

на 200 місць з баром на 25 місць, яке надає послуги з організації харчування ресторану та бару, обслуговування банкетів, консультації фахівців, продаж квітів та сувенірів.

### ***Завдання 8***

Змоделювати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства, що працює на сировині – ресторан на 250 місць з баром на 30 місць, яке надає послуги з організації харчування ресторану та бару, обслуговування банкетів, консультації фахівців, продаж квітів та сувенірів.

### ***Завдання 9***

Змоделювати виробничо-торговельну структуру їдальні з буфетом при закладі вищої освіти із самообслуговуванням, на 250 місць, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

### ***Завдання 10***

Змоделювати виробничо-торговельну структуру їдальні при санаторії із самообслуговуванням, на 1000 місць, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

### ***Завдання 11***

Змоделювати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства - загальнодоступного кафе з баром та літнім майданчиком з обслуговуванням офіціантами, на 350 місць, що працює на сировині.

### ***Завдання 12***

Змоделювати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства при готелі - ресторану з баром та літнім майданчиком з обслуговуванням офіціантами, на 250 місць, що працює на сировині.

### ***Завдання 13***

Змоделювати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства при готелі - ресторану з баром та банкетним залом із обслуговуванням офіціантами, на 300 місць, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

#### ***Завдання 14***

Змодельовати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства при готелі - ресторану з баром та банкетним залом із обслуговуванням офіціантами, на 200 місць, що працює на сировині.

#### ***Завдання 15***

Змодельовати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства при готелі - ресторану з баром та літнім майданчиком із обслуговуванням офіціантами, на 350 місць, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

#### ***Завдання 16***

Змодельовати виробничо-торговельну структуру їдальні при санаторії із самообслуговуванням, на 1000 місць, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

#### ***Завдання 17***

Змодельовати виробничо-торговельну структуру їдальні при заводі із самообслуговуванням, на 500 місць, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

#### ***Завдання 18***

Змодельовати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства - їдальні із буфетом при санаторії із самообслуговуванням, на 1200 місць, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

#### ***Завдання 19***

Змодельовати виробничо-торговельну структуру комплексного підприємства ресторанного господарства - їдальні на 500 місць із самообслуговуванням та кафе на 100 місць із обслуговуванням офіціантами при профілакторії, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

#### ***Завдання 20***

Змодельовати виробничо-торговельну структуру їдальні при санаторії із самообслуговуванням, на 1000 місць, що працює на сировині і має у своїй структурі кондитерський цех.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення: Декрет Кабінету Міністрів України. Чинний від 08.04.1993 р.
2. Про підприємництво: Закон України. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. № 1328–XIV.
3. Про підприємства в Україні: Закон України. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р. № 24.
4. Про захист прав споживачів: Закон України. Постанова Верховної Ради України від 01.12.2005 р. № 3161–IV.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення Закон України: Постанова Верховної Ради України від 17.04.2002 р.
6. Про безпеку та якість харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97–ВР.
7. Про стандартизацію й сертифікацію: Декрет Кабінету Міністрів України.
8. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
9. ГОСТ 30523-97 «Послуги ресторанного господарства. Загальні вимоги».
10. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
11. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
12. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення (затв. Постановою КМ України від 08.02.95 №108).
13. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
14. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).

15. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
16. ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
17. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування, затверджені наказом Держстандарту України від 27 січня 1999 р. № 37.
18. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
19. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест».
20. СанПіН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия. Сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
21. ДБН В 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703. Дійсний з 01.09.2010 р.
22. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
23. Усіна А. І. Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
24. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Сегеда. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 279 с.
25. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський. – Х. : Форт, 2012. – 452 с.
26. Давидова О. Ю. Організація виробництва : підручник / О. Ю. Давидова. – Х. : ХДУХТ, 2021. – 228 с.
27. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 488 с.
28. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах : навч. посібник / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко. - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
29. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / Н. О. П'ятницька, Л. П. П'ятницька та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

30. Малюк Л. П. Організація роботи бармена : навч. посібник / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Полстяна, А. І. Усіна. – Х. : ХДАТОХ, 2002. – 214 с.
31. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.
32. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Х. : Фавор ЛТД, 2003. – 440 с.
33. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. – К, 2010. – 430 с.
34. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов. – К. : Інкос, 2012 – 280 с.
35. Курочкин А .С. Организация производства: учеб. Пособие / А. С. Курочкин. – К. : МАУП, 2001. – 216 с.
36. Подоровская М. М. Организация труда : конспект лекций / М. М. Подоровская. – К. : МАУП, 2001. – 112 с.
37. П'ятницька Г. Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька. - К. : 2010. – 430 с.
38. Орлов П. А. Менеджмент качества и сертификация продукции : учеб. пособие / П. А. Орлов. – Х. : ИНЖЭК, 2004. – 304 с.

## Анкета

визначення виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства

№	Основні положення	Підприємство ресторанного господарства
1	Вид підприємства	
2	Тип підприємства	
3	Назва підприємства	
4	Клас підприємства	
5	Місце розташування	
6	Наявність інформації про режим роботи підприємства	
7	Виробнича потужність підприємств ресторанного господарства: - місць у залі - або кількість осіб, що харчуються - або кількість переробленої сировини - або кількість виготовлених напівфабрикатів, кулінарних, кондитерський виробів	
8	Функції, які виконує підприємство ресторанного господарства	
9	Послуги, які надає підприємство ресторанного господарства	
10	Склад торговельних приміщень	
11	Склад виробничих приміщень підприємства ресторанного господарства	
12	Склад складських приміщень підприємства ресторанного господарства	
13	Склад технічних приміщень підприємства ресторанного господарства	
14	Склад адміністративно-побутових приміщень підприємства ресторанного господарства	
15	Тип виробничо-торговельної структури	