

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет  
імені Василя Стефаника»

*Інститут туризму*

**Лояк Л. М.**

**ОРГАНІЗАЦІЯ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:  
ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ**

*Навчально-методичний посібник*

Івано-Франківськ – 2014

УДК 640.43:658:371.214.114  
ББК 65.05

*Рекомендовано до друку Вченою Радою Інституту туризму  
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет  
імені Василя Стефаника»*

***Рецензенти:***

***Ощипок І.М.*** – д.т.н., завідувач кафедри харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу, Львівська комерційна академія;

***Польова Л.В.*** – к.п.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника;

***Загнибіда Р.П.*** – к.п.н., старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника

**Лояк Л. М.**

Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи:

Частина І. Навчально-методичний посібник / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ :  
Тіповіт, 2014. – 234 с., табл. : 25.

У навчально-методичному посібнику викладено лекційний матеріал, тестові й індивідуальні завдання, питання для самостійної підготовки студентів, список рекомендованої літератури з дисциплін «Організація ресторанного господарства». Згідно з навчальною програмою лекційний матеріал структуровано у 10 тем, що послідовно розкривають об'єкт-предметну сутність навчальної дисциплін, дають уяву про сучасний стан і тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні, основні правила організації виробничого процесу та виробництва кулінарної продукції, організацію робочих місць та умови праці у виробничих цехах, особливості планування виробничої програми підприємств різних типів.

Для студентів вищих навчальних закладів, які готуються працювати в сфері готельного, ресторанного та курортного господарств, викладачів вузів, а також фахівців, що займаються сферою обслуговування.

УДК 640.43:658:371.217.114  
ББК 65.05

© Лояк Л.М., 2014  
© «Тіповіт», 2014

## Зміст

Вступ . . . . .	4
Опис навчальної дисциплін . . . . .	6
Структура навчальної дисциплін . . . . .	7
Навчальна програма . . . . .	14
Словник термінів . . . . .	36

### Розділ 1.

#### Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

1.1. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності.	
Загальні особливості ринку послуг . . . . .	40
1.2. Класифікація закладів ресторанного господарства . . . . .	59
1.3. Основні правила роботи закладів ресторанного господарства . . . . .	81

### Розділ 2.

#### Організація постачання закладів ресторанного господарства

2.1. Організація постачання продовольчими товарами і предметами матеріально-технічного призначення	95
--	----

### Розділ 3.

#### Організація роботи складського й тарного господарства

3.1. Організація роботи складського й тарного господарства в закладах ресторанного господарства	111
---	-----

### Розділ 4.

#### Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

4.1. Принципи організації виробництва в сучасних закладах ресторанного господарства різного типу . . . . .	128
4.2. Основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства . . . . .	142
4.3. Організація роботи і робочих місць у закладах ресторанного господарства з централізованим і децентралізованим виробництвом напівфабрикатів . . . . .	172
4.4. Організація діяльності закладів ресторанного господарства з централізованим та децентралізованим виробництвом готової до споживання продукції. . . . .	191
4.5. Організація спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства . . . . .	209
Рекомендована основна та додаткова література . . . . .	223
Питання для підсумкового контролю . . . . .	229
Тематика індивідуальних завдань для студентів . . . . .	232
Тестові завдання . . . . .	235

## ВСТУП

В умовах розвитку ринкової економіки та інтеграції України у світовий економічний простір переглядаються місце і роль ресторанного господарства. Зміни економічного розвитку у країні вимагають застосування нових підходів до управління та організації діяльності, які повинні бути орієнтовані на максимальне задоволення попиту споживачів і забезпечення високого рівня ефективності їх виробничо-економічної діяльності.

Процес модернізації освіти в сучасних умовах розвитку суспільства спрямовується на підготовку кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентоздатного на ринку праці, компетентного, відповідального, який вільно володіє своєю професією, здатного до ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного удосконалення

Навчальний курс розроблено для студентів напрямку підготовки «Готельно-ресторанна справа» з метою вивчення основ організації виробництва продукції ресторанного господарства, обслуговування в закладах ресторанного господарства, організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

Навчально-методичний посібник з дисципліни «Організація ресторанного господарства» підготовлено для спеціалізованої фахової підготовки студентів ВНЗ України, які навчаються за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа». Мета курсу: сформувати у студентів, що опановують професію організаторів готельної, ресторанної та курортної справи, базовий рівень знань щодо виконання планувальних, організаційних та управлінських функцій в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного

обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Курс «Організація ресторанного господарства» розрахований на аудиторну і самостійну роботу студентів. З метою якіснішого засвоєння лекційного матеріалу, детальнішого розгляду ключових тем курсу та з урахуванням підготовки організаторів готельної і ресторанної справи 100 год відведено на лекційні заняття.

Проміжний та підсумковий контроль якості знань та практичних умінь, набутих у процесі вивчення курсу «Організація ресторанного господарства», здійснюється шляхом проведення:

- біжучого оцінювання знань, набутих в процесі підготовки до лабораторних занять;
- проміжного контрольного оцінювання;
- підсумкового контролю набутих знань.

# ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## «Організація ресторанного господарства»

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів –9	Галузь знань: 1401 «Сфера обслуговування» Напрямок підготовки: 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	Нормативна	
Модулів –3	Спеціальність: 6.14010101 «Готельна і ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 4		2 – 3 -й	2 – 3 -й
Індивідуальне науково-дослідне завдання (на вибір студента)			
Загальна кількість годин – 378		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4  аудиторних – 174 самостійної роботи студента – 204	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	4 – 6 -й	4 – 6 -й
		Лекції	
		100 год.	0.
		Практичні, семінарські	
		14 год.	6 год.
		Лабораторні	
		60 год.	18 год.
		Самостійна робота	
		204 год.	302 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
		Вид контролю: залік, залік, екзамен, курсова робота	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

- для денної форми навчання – 1/1,2
- для заочної форми навчання – 1/6

# СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## «Організація ресторанного господарства»

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма						заочна форма						
	Усього 0	у тому числі					Усього 0	у тому числі					
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.	
Змістовий модуль 1.Організація виробництва продукції ресторанного господарства													
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	40	10	10	0	0	20	34	2	0	2	0	40	
Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства	26	4	2	0	0	20	32	2	0	0	0	30	
Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	26	4	2	0	0	20	32	2	0		0	30	
Разом за змістовним модулем 1	92	18	14	0	0	60	98	6	0	2	0	100	
Модуль 2.													
Змістовий модуль 2. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства													
Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	62	20	0	18	0	24	40	6	0	4	0	40	
Модуль 3.													
Змістовий модуль 3.Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.													
Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	42	14	0	8	0	20	36	4	0	2	0	30	
Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у	32	8	0	4	0	20	40	2	0	2	0	32	

закладах ресторанного господарства												
Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	40	10	0	10	0	20	34	2	0	2	0	30
Разом за змістовним модулем 3	114	32	0	22	0	60	110	8	0	6		92
<b>Змістовний модуль 4. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства</b>												
Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	40	10	0	10	0	20	32	2	0	0	0	35
Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	42	14	0	8	0	20	40	4	0	6	0	35
Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	28	6	0	2	0	20	32	2	0	0	0	30
Разом за змістовним модулем 4	110	30	0	12	0	60	104	8	0	6	0	100
Усього годин	378	100	14	60	0	204	378	28	0	18	0	332



## Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	18
2	Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8
3	Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4
4	Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	10
5	Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	10
6	Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	8
7	Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	2
	<b>Разом</b>	<b>60</b>

## Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	20
2	Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства	20
3	Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств	20
4	Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	24
5	Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	20
6	Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	20
7	Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	20
8	Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства	20
9	Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	20
10	Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	20
	<b>Разом</b>	<b>204</b>

## Методи навчання

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація
- практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця.

Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

– Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.

– Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

– репродуктивні методи – відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;

– творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

– навчальна робота під керівництвом викладача – самостійна робота в аудиторії;

– самостійна робота студентів поза контролем учителя – самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

– створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих

пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

- пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);
- навчальні дискусії як інтерес до предмету;
- аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета – метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). Їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;
- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога – не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;
- полікультурні – стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;
- комунікативні – передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;
- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння

інформаційними технологіями, уміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

– саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

– компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання:

– бінарні – подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

– інтегровані (універсальні) – це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

### Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання.

### Розподіл балів, які отримують студенти

#### Залік 1.

Поточне тестування та самостійна робота			Сума
Змістовий модуль №1			
Т 1	Т 2	Т 3	100
60	20	20	

Т1, Т2 ... Т3 – теми змістових модулів.

#### Залік 2.

Поточне тестування та самостійна робота				Сума
Змістовий модуль №3		Змістовий модуль №4		
Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	100
40	20	20	20	

Т4, Т5... Т7 – теми змістових модулів.

## Екзамен

Поточне тестування та самостійна робота				Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Змістовий модуль 3	Змістовий модуль 4		
T1-3	T4	T5-7	T 8-10	50	100
10	10	10	20		

## Курсова робота

Пояснювальна записка	Ілюстративна частина	Захист роботи	Сума
35	15	50	100

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
80 – 89	<b>B</b>	добре	
70 – 79	<b>C</b>		
60 – 69	<b>D</b>	задовільно	
50 – 59	<b>E</b>		
26 – 49	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	<b>F</b>	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

## НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

Програма вивчення нормативної навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра напряму підготовки «Сфера обслуговування», спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни є вивчення особливостей сфери РГ і формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності; принципів організації виробництва та структури виробничих процесів, що здійснюються в різноформатних ЗРГ; сучасної організації роботи закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом; плануванні раціональної організації праці з використанням технічних норм часу; номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ різних типів та форм власності; принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у ЗРГ; особливостей обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу і фудінгу; досвіду функціонування сфери індустрії гостинності за кордоном і ресторанного господарства зокрема.

Програма навчальної дисципліни складається з чотирьох змістових модулів: «Організація виробництва продукції ресторанного господарства», «Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства».

Мета навчальної дисципліни – формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів

ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці; набуття навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; набуття навичок розв'язання проблемних ситуацій у процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Завданням дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського й тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів ;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;

організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;

раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати :**

– сутність індустрії гостинності та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства;

– сучасний стан та перспективи розвитку РГ в Україні;

– сучасний підхід до концепції створення закладів у РГ;

моделі виробничо-сервісного процесу в ЗРГ;

функціонування суб'єктів господарської діяльності на ринку ресторанного господарства;

основи організації виробництва;

організацію роботи і робочих місць у ЗРГ з централізованим і децентралізованим виробництвом н/ф;

організацію спеціалізованих цехів у ЗГР;

організацію постачання ЗРГ продовольчими товарами і засобами матеріально-технічного призначення;

організацію складського і тарного господарства;

організацію реалізації продукції РГ;

технічне нормування і наукову організацію праці у РГ;

організацію обслуговування у ЗРГ;

організацію обслуговування бенкетів, прийомів та інших свят;

організацію та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ;

організацію виставкової та фестивальної діяльності ЗРГ;

організацію ресторанного господарства за кордоном.



**вміти :**

- розпізнати моделі виробничо-сервісного процесу в ЗРГ, зробити правильний вибір моделі для практичної діяльності;
- визначити тип, клас ЗРГ та особливості його виробничо-торговельної діяльності;
- розробити концепцію сучасного ЗГР;
- розробити виробничу програму ЗГР різних типів та класів (з повним технологічним циклом виробництва, заготівельних та доготівельних);
- організувати технологічний процес виробництва н/ф з різних видів сировини та виробництва готової кулінарної продукції;
- організувати постачання ЗРГ необхідною сировиною, продуктами харчування та матеріально-технічними засобами;
- організувати обслуговування споживачів у ЗРГ різних типів та класів з застосуванням сучасних форм та методів обслуговування;
- розробити модель виробничо-сервісного процесу у ЗРГ;
- організувати обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 378 години / 12,0 кредитів ЄКТС.

## **Змістовий модуль 1. Організація виробництва продукції ресторанного господарства.**

### **Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.**

Ресторанне господарство як вид економічної діяльності. Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.

Основні поняття та визначення у сфері послуг: послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.).

Класифікація послуг згідно з ДСГУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення». Загальні вимоги до послуг та обслуговування.

Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою надання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.

Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг. Конкурентна стратегія закладів ресторанного господарства на ринку послуг.

Класифікація закладів ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004.

Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства.

Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування.

Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів.

Рациональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування. Функції, які виконують заклади ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

## **Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства.**

Основні принципи та особливості постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.

Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форми поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно із СанПіН 42-123-5777-91.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками. Удосконалення організації постачання в галузі.

### **Тема 3. Організація роботи складського, тарного й транспортного господарств.**

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень, обладнання і тара, що в них застосовуються. Організація складських процесів з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства. Організація транспортно-експедиційних операцій і транспортного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

## **Змістовий модуль 2. Організаційно-технологічні основи ресторанного господарства.**

### **Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.**

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.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямоточність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність, їх характеристика та основні показники.

Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів підприємства - рівень спеціалізації робочих місць. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрями оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Основи організації виробничих цехів. Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва

напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів, що виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що

виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих і технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.



Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

### **Змістовий модуль 3.Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.**

#### **Тема 5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування:

- реалізація продукції в закладах ресторанного господарства;
- доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо;
- продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів підприємств громадського

харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок розробки анкети.

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

## **Тема 6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства як елемент рекламних засобів.

Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла в інтер'єрі, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру тощо. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс- бар-буфет), мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо.

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

## **Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.**

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.

Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.

Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції.

Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства із самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

Обслуговування споживачів у кафе, закусточних. Організація роботи буфетів.

Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

## **Змістовний модуль 4. Організація та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.**

### **Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.**

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.

Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв.

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва.

Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.

Особливості організації харчування шахтарів.

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках.

Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування.

Організація харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування.

Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті.

Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

## **Тема 9. Спеціальні форми обслуговування, які**

**використовуються в закладах ресторанного господарства**

Організація проведення бенкетів та прийомів. Класифікація бенкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення бенкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ).

Організація обслуговування бенкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів.

Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі.

Організація проведення бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення бенкету.

Організація обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.

Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи ДЛЯ проведення бенкету. Особливості обслуговування споживачів під час бенкету.

Характеристика комбінованих бенкетів.

Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведського столу» або «шведської лінії». Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Особливості проведення бенкету за типом «шведського столу».

Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних бенкетів. Особливості меню і сервірування столу.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Види кейтерингу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Підготовку до надання послуг з кейтерингу сплановано за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ).

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.

Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.

Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.

Типи закладів ресторанного господарства при готелях.



Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства за типом «шведський стіл». Особливості обслуговування споживачів у номерах.

## **Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.**

Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрями раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Основні напрями наукової організації праці.

Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу й кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямках їх вдосконалення.

Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничний, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.

Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку.

Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю.

Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчатий), двобригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований, їх характеристика та основні принципи складання.

Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно із СанПіН 42-123- 5777-91. Основні напрями поліпшення умов праці.

Нормування праці в ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовується на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосовування у закладах ресторанного господарства.

Класифікація витрат робочого часу. Склад та характеристика робочого часу – часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу.

Характеристика різновидів фотографії робочого часу залежно від об'єкта спостережень та форм організації праці на робочих місцях: індивідуальна, групова (бригадна), маршрутна та самофотографія.

Методи безпосередніх вимірювань часу та моментних спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектованого) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.

Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень.

Поняття та мета проведення фотохронометражу.

Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

## СЛОВНИК ТЕРМІНІВ

**Аперитиви** – напої, які вживаються до прийому їжі для збудження апетиту

**Бенкет** – урочистий званий сніданок, обід або вечеря.

**Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами** – урочистий званий сніданок, обід або вечеря з розміщенням гостей за столом, подаванням в обнос 3-4 холодних закусок, 1-2 гарячих страв, солодких страв і на завершення кави або чаю з кондитерськими виробами й відповідними алкогольними та безалкогольними напоями.

**Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами** – урочистий званий сніданок, обід або вечеря з розміщенням гостей за столом, подаванням на стіл широкого асортименту холодних страв і закусок, 2-3 гарячих страв, фруктів, солодких страв і на завершення кави або чаю з кондитерськими виробами й відповідними алкогольними та безалкогольними напоями.

**Бенкет-фуршет** – урочистий званий сніданок або вечеря без розміщення гостей за столом, з подаванням широкого асортименту дрібно порціонованих холодних страв та закусок, вузького асортименту других і солодких страв, під час якого гості їдять стоячи.

**Винна шафа** – шафа для зберігання вина при різному температурному режимі.

**Діамантова грань кришталю** – створюється сітка при частому перерізу борозен. Використовується для стопок, стаканів, фужерів для води, бокалів різної форми для шампанського та ігристих вин, креманок, набору для крішону.

**Етнічний стиль або національний** – стиль, який відображає культуру, традиції та звичаї народу (країни).

**Загальнодоступна мережа закладів** – мережа закладів ресторанного господарства, продукцію та послуги в якій може одержати будь-який споживач.

**Заклад ресторанного господарства – клуб** – різновид закладу ресторанного господарства, на базі якого працює клуб, що об'єднує споживачів за інтересами (заклад ресторанного господарства – клуб любителів чаю; заклад ресторанного господарства – спортклуб, де споживачі збираються для спільного перегляду та обговорення спортивних змагань тощо).

**Заклад ресторанного господарства з послугами розваг** – різновид закладу ресторанного господарства з організацією розваг для споживачів (заклад ресторанного господарства – кабаре, більярд, диско тощо).

**Закрита мережа закладів** – мережа закладів ресторанного господарства, продукцію та послуги в якій оже одержати певний контингент споживачів (особовий склад збройних сил, ті, що навчаються у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, працівники промислових підприємств тощо).

**Кейтерсь** – людина, яка займається організацією бенкетів поза межами закладів ресторанного господарства має відповідні зв'язки у цій сфері. Добре орієнтується на ринку продуктів і знає таємниці їх приготування. Кейтерсь повинен знати, де купити той чи інший продукт, де знайти елітного кухаря, розбиратися у посуді, знати у чому подаються страви та напої, їх еногастрономічні поєднання.

**Концептуальний ресторан** – високотехнологічний заклад ресторанного господарства з вишуканою кухнею, виразною ідеєю, розробленими під неї компонентами розваг, що дає можливість споживачам бути активними учасниками дійства, яке передбачено в ресторані.

**Корчма** – заклад харчування, в якому продавались і споживались страви і напої, а також обговорювались та вирішувались громадські справи (земські суди, сповіщали новини).

**Мельхіор** – сплав міді (80%) та нікелю (18-20%).

**Меню** – систематизований асортиментний перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів, напоїв власного виробництва.

**Мережа закладів** – сукупність закладів ресторанного господарства.

**Нейзильбер** – сплав міді (61,5%), нікелю (16,5%) та цинку (22,0%).

**Нержавіюча сталь** – сплав, до якого додається хром та нікель у співвідношенні 18:10.

**Огранка кришталю** – широка полірована грань. Найчастіше наносять на чаші ваз для фруктів, печива, цукерок, ніжки фужерів.

**Порцеляновий посуд** – посуд із тонкої кераміки, непроникний для води, черепок без пор, який просвічується у тонких місцях.

**Предмет сервірування** – порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний та інші види посуду, металеві основні (призначені для споживання їжі) та допоміжні столові набори, серветки, квіти тощо.

**Продукція власного виробництва** – кулінарна продукція, хлібобулочні та борошняні вироби, які виробляє і продає заклад ресторанного господарства.

**Сервірування столу** – розміщення у певному порядку та послідовності на столі предметів сервірування: столової білизни, необхідного столового посуду і наборів, квітів тощо.

**Столове скло** – сплав кварцового піску, луги, поташу.

**Тітестер** – це чайний сомельє, який дегустує чай і за кольором, запахом, смаком визначає регіон, де він вирощений, сорт, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.

**Фірмова страва** – страва, яку готують у конкретному закладі ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою із присвоєнням їй фірмової назви, на яку поширюється право захисту інтелектуальної власності.

**Фудинг** – поняття, що надає особливого значення їжі як певному стилю вибору, що часто зустрічається в кухнях стилю «фьюжн» у комбінації з факторами, які мають відношення не стільки до самої їжі, скільки до унікальної стильної атмосфери. Ідея fooding належить Олександру Коммасу, головному редактору журналу (ресторанного довідника) Nova. Слово fooding створене в результаті злиття їжі (food) з почуттями (feeling). У Парижі щорічно проводиться Виставка смаків, присвячена мистецтву кулінарії, гастрономії й вина, і Тиждень фудинга.

## РОЗДІЛ І

### ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### **1.1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО ЯК ВИД ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ. ЗАГАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ РИНКУ ПОСЛУГ.**

##### *Питання для розгляду:*

1. Завдання й зміст дисципліни «Організація ресторанного господарства», його зв'язок з іншими дисциплінами, значення в системі підготовки спеціаліста.
2. Індустрія гостинності і місце в ній ресторанного господарства.
3. Соціально-економічне значення галузі.
4. Тенденції розвитку ресторанного господарства.

#### **1. Завдання й зміст дисципліни «Організація ресторанного господарства», її зв'язок з іншими дисциплінами, значення в системі підготовки спеціаліста.**

В умовах розвитку ринкової економіки та інтеграції України у світовий економічний простір переглядаються місце і роль ресторанного бізнесу. Зміни економічного розвитку у країні вимагають застосування нових підходів до управління та організації діяльності, які повинні бути орієнтовані на максимальне задоволення попиту споживачів і забезпечення високого рівня ефективності їх виробничо-економічної діяльності.

Процес модернізації освіти в сучасних умовах розвитку суспільства спрямовується на підготовку кваліфікованого працівника відповідного рівня і профілю, конкурентноздатного на ринку праці, компетентного, відповідального, який вільно володіє своєю професією, здатного до ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, готового до постійного професійного удосконалення. Тому, одним з головних



завдань вищої педагогічної освіти України у професійній підготовці майбутніх фахівців з готельно-ресторанної справи є формування висококваліфікованого фахівця, який має володіти не тільки певною сумою ґрунтовних знань з відповідних дисциплін, а й здатний до самостійної дослідницької діяльності за для постійного професійного самовдосконалення.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є професійно орієнтованою і займає чільне місце в навчальному процесі у блоці дисциплін галузевого спрямування: «Технологія продуктів ресторанного господарства», «Санітарія та гігієна», «Управління якістю продукції ресторанного господарства», «Устаткування підприємств ресторанного господарства» тощо.

Дисципліна має логічний зв'язок і з іншими дисциплінами, які формують майбутнього фахівця, а також створює умови для формування у студентів широкого кругозору, надбання організаторських здібностей для досконалості вміння приймати вірне рішення та розв'язувати завдання, що сприяють підвищенню якості організації виробничих і сервісних процесів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності взагалі й виробництва продукції та послуг в них зокрема.

Головною метою дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у студентів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами та методами пізнання, що забезпечують високий рівень адаптації у ринкових умовах для забезпечення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства завдяки прийняттю оптимального функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг, ефективній інноваційній діяльності, вивченню останніх досягнень закордонного досвіду в» сфері гостинності і впровадженні його в практику діяльності закладу ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети необхідне здійснення наступних завдань:

– вивчення студентами сфери ресторанного господарства і формування сучасної мережі її закладів як вагової складової індустрії гостинності;

– вивчення студентами принципів організації виробництва та структури виробничих процесів, що здійснюються в різноформатних закладах ресторанного господарства;

– опанування студентами навичок з оперативного планування роботи закладів ресторанного господарства в цілому і виробництва зокрема, в тому числі з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ);

– набуття теоретичних знань і практичних умінь із сучасної організації роботи закладів заготівельних, доготівельних, з повним виробничим циклом по виробництву напівфабрикатів та готової до споживання продукції в цілому і робочих місць у виробничих цехах зокрема з урахуванням ступеня оснащення їх відповідним устаткуванням та інвентарем, ефективного й раціонального використання їх сировинних, матеріальних, просторових ресурсів, забезпеченості трудовими ресурсами відповідного кваліфікаційного рівня тощо;

– набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з аналізу та планування раціональної організації праці з використанням технічних норм часу, застосування методики раціоналізації робочих місць основного й допоміжного виробництва в закладах ресторанного господарства різних типів та класів;

– набуття студентами практичних умінь з раціоналізації робочих місць в закладах ресторанного господарства та вибору альтернатив майбутнього концептуального розвитку закладу ресторанного господарства;

– вивчення студентами номенклатури існуючих послуг і сучасної матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності;

– вивчення студентами принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у

зкладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, а також методів обслуговування;

- набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів та форм власності;

- набуття студентами теоретичних знань і практичних навичок з обслуговування бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу і фудінгу;

- вивчення студентами принципів організації та здійснення виставкової і фестивальної діяльності закладів ресторанного господарства;

- опанування студентами теоретичних знань та практичних навичок з досвіду функціонування сфери індустрії гостинності за кордоном і ресторанного господарства зокрема.

## **2. Індустрія гостинності**

### **і місце в ній ресторанного господарства.**

Гостинність є одним із фундаментальних понять людської цивілізації, яка в наш час забезпечується такими видами економічної діяльності, як готельне і ресторанне господарство. Протягом віків воно пройшло складний шлях від місць для нічного відпочинку подорожуючих та організації їх харчування до створення потужних мереж готелів і ресторанів.

Згадки про перші підприємства (заклади), що займалися організацією харчування, – таверни можна знайти у манускриптах епохи античності зокрема, у кодексі вавилонського царя Хаммурапі, приблизно 1700 р. до н. е. У I тисячолітті до н. е. таверни були важливим елементом соціального та релігійного життя Стародавньої Греції.

Римському трактирнику Секвію Локату належить ідея першого в історії «ланча ділової людини», який вже у 40-х роках до н. е. значно полегшував працю маклерів на галерних пристанях, які були занадто зайняті, щоб ходити обідати додому.

За часів Калігули (37 р. н. е.) популярністю користувалися бані з розкішними обідніми кімнатами, де організовували як приватні на кілька осіб, так і багатолюдні бенкети. Таким чином вже у давнину поєднували в одному підприємстві надання послуг з організації харчування та інші.

У період правління імператора Адріана (117-138 р. н. е.) римські шеф-кухарі заснували на Палатінському пагорбі власну Академію кулінарного мистецтва, тобто вже в античні часи з'явилося розуміння необхідності підвищення якості організації харчування і забезпечення професійної підготовки працівників цієї сфери діяльності.

На розвиток підприємств харчування в епоху середньовіччя суттєво вплинули релігійні традиції. Церква довгий час зобов'язувала монастирі надавати паломникам безоплатне харчування, що стримувало розвиток приватних підприємств харчування. Водночас у цей період з'явилися перші ознаки застосування політики лояльності в тавернах. Наприклад, Г. Бейлі – хазяїн Лондонської таверни «Табард» із «Кентерберійських оповідань» Дж. Чосера, написаних у XII ст., нагороджував безкоштовним обідом того відвідувача, який розповідав найцікавішу історію.

Позитивний вплив на розвиток середньовічної гостинності мало і створення професійних асоціацій. Так, у 1282 р. трактирники Флоренції (Італія) заснували гільдію, діяльність якої була спрямована на сприяння розвитку їхнього бізнесу. Зокрема можна було очікувати підтримку від гільдії під час проведення аукціонів щодо наймання у міста трактиру.

Оцінюючи якість організації харчування за трапезним столом тієї епохи, слід зазначити, що столи ретельно сервували, хоча гості їли з дерев'яних дощочок або рівно нарізаних скибок дуже черствого хліба, а не з тарілок; і ще довгий час під час їжі не користувалися виделками, їжу брали руками та ножем, яким різали та з якого їли. Водночас санітарні умови в кухонних приміщеннях і зберігання продуктів були жахливими, а кухарі мали досить неясне уявлення про гігієну. Незважаючи на це, середньовічними фахівцями ресторанної справи були розроблені

правила проведення званих вечерь, які й понині можна з незначними корективами використовувати при організації сучасного застілля як у сфері ресторанного господарства, так і вдома.

Хоча середньовічне обслуговування на бенкетах королів та феодалів називають «дискримінаційним», оскільки різні страви подавалися гостям різного рангу, воно, на погляд Пятницької Г.В., започаткувало сучасний поділ підходів до обслуговування VIP-персон та інших відвідувачів підприємств (закладів) господарства. Сприяло зазначеному, а також появі нових форм обслуговування споживачів і поступове зростання популярності подорожей на диліжансах, які з'явилися в Англії у XVI ст. та обумовили революціонізацію індустрії гостинності на дорогах, у тому числі підвищення якості послуг з організації харчування на постійних дворах. Заможних людей обслуговували в їдальнях або в їхніх кімнатах, куди вони могли замовити спеціальні страви з наявних у хазяїна постоялого двору продуктів. Це зумовило появу форми обслуговування за меню порційних страв. Бідні зазвичай харчувалися на кухні разом із хазяїном постоялого двору та його родиною простою їжею без права вибору, але за мінімальну ціну, що своєю чергою обумовило появу форми обслуговування за меню загального столу. Поряд із цим у XVI ст. в Англії з'явилися таверни для простого люду, що отримали назву ординарних, і де за загальним столом подавали дешеві чергові страви. Розвиток експорту кави сприяв появі у XVI ст. кав'ярень, які стали центрами культурного та літературного життя багатьох міст того часу й у подальшому спричинили появу різноманітних кафе. У 1533 р. у Парижі було відкрито заклад харчування «Tour d'Argent», який протягом двох століть залишався унікальним і за своїми характеристиками відповідав тризірковим ресторанам сучасного Мішленівського конкурсу. Таким чином поступово у суспільне життя приходило розуміння необхідності урізноманітнення підприємств, що займаються організацією харчування, та доцільності проведення їх спеціалізації.

Широко застосовувати поняття «ресторан» почали завдяки французу М. Буланже – власнику таверни, де головною стравою був суп під назвою «restorantes» (франц. зміцнювати, відновлювати сили). З ім'ям Буланже також можна пов'язати і перші спроби протистояння монополізму у сфері ресторанного бізнесу. Так, у 1767 р. він виграв судову справу в гільдії постачальників провізії, якій належала монополія на м'ясні страви, і здобув право виробляти та реалізовувати у власному ресторані «Le Champ d Oiseau» свій знаменитий суп з баранини у винному соусі.

Після Французької революції досвід створення концепції ресторанів за допомогою шеф-кухарів-емігрантів розповсюдився як у Європі, так і в Америці. Своєрідну революцію у менеджменті ресторанів і при готелях зробив у 1898 р. А. Ескоф'є, який працював шеф-кухарем у лондонському готелі «Savoie» та запровадив там бригадний підряд на кухні. Вагомим внеском у розвиток ресторанного бізнесу стало і те, що управляючий готелем «Savoie» Ц. Рітц зробив обіди в ресторані обов'язковим атрибутом світського життя як чоловіків, так і жінок. Це сприяло розширенню аудиторії потенційних і наявних споживачів продукції і послуг підприємств (закладів) харчування, оскільки до чоловіків активно почали приєднуватися жінки.

У 1848 р. у Нью-Йорку сформувалася своєрідна ієрархія ресторанів. Найнижчий рівень займали «шестипенсові обжиралівки» Даніеля Суїні, який заслужив славу «батька брудних ложок». У Суїні відвідувачі могли отримати маленьку порцію чергової страви за шість пенсів і велику – за шилінг, тобто з'явилися спроби організовувати харчування залежно від різних фізіологічних потреб людей та диференціювати пропозицію їжі за ціною. На рівень вище були заклади Брауна, в яких обслуговували офіціанти і відвідувачам пропонували меню, на полях якого зазначалися ціни різних кулінарних страв.

Найвищий щабель ієрархії займали знамениті ресторани Дельмоніко. Зауважимо, що ці заклади характеризувалися вишуканою їжею та бездоганним обслуговуванням. Крім того, Дж. Дельмоніко запровадив одну корисну інновацію: меню в

його закладах почали друкувати не тільки французькою, але й англійською мовами. Таким чином на ресторанному ринку з'явилися підприємці, які чітко усвідомлювали, що майбутній розвиток їхнього бізнесу суттєво залежатиме від того, наскільки вони краще, ніж конкуренти задовольнятимуть потреби їх цільового сегмента споживачів у організованому харчуванні. Все це також стало передумовою для подальшого поділу деяких закладів харчування на класи (або розряди, або категорії тощо).

У XIX ст. зароджується традиція обідати у підприємствах (закладах) харчування не через необхідність, а для задоволення. Тому не дивно, що в багатьох країнах міські підприємства (заклади) харчування почали більшою мірою орієнтуватися на місцевих мешканців, ніж на тих, хто подорожує. Поряд із цим американець Ф. Харвей з 1876 по 1890 рр. зробив досить вдалу спробу вирішити проблему організації гарячого харчування у дорозі за відсутності вагонів-ресторанів: він почав будувати ресторани і так звані «Будинки Харвея» при залізничних вокзалах, що славилися смачними обідами з семи страв і ввічливими офіціантами, які швидко та якісно обслуговували всіх подорожуючих.

Починаючи з XIX ст., суттєво вдосконалюються системи організації харчування за місцем роботи, навчання та у лікарнях. Так, у 1849 р. у Франції з'являються перші шкільні їдальні. У різних країнах Європи остаточно формуються декілька традиційних підходів до надання студентам харчування – за власний кошт студентів; за рахунок пожертв; за рахунок часткового фінансування з фондів навчального закладу. Підприємства харчування все частіше почали створювати на заводах та в офісах. У Нью-Йорку 1834 р. відкрито одну з перших робітничих їдалень у «Бовері Сейвінгс Бенк». Ф. Найнтингейл під час Кримської війни на кухні при шпиталі в Скутарі (одному з сучасних районів Стамбула) запроваджує систему дієтичного харчування.

Поява у Європі тонізуючих напоїв (кави та чаю) зумовили виникнення спеціалізованих закладів з їхнього споживання. Однак лення кав'ярень та чайних відбувалося, відповідно, лише па ці

XVII ст. і в середині XIX ст. Кава, що походить з Африки і відома в арабському світі у ранньому Середньовіччі, в Європі доступна лише для поодиноких аристократичних родин. Перешкодою у поширенні кави була заборона споживання напою католицькою церквою. Тільки у XVI ст. Папа І і Клемент VIII скасував цю заборону. У XVII ст. кав'ярні стали ширеними в усій Європі. Лише у Венеції 1675 р. їх налічували кілька десятків. В Англії першу кав'ярню відкрив 1652 р. у на вул. Сент-Майкл вихідець з Вірменії Аллей. Перша к в Центральній Європі почала діяти у Відні 1683 р. Її власником був вихідець з України – Ю. Кульчицький, якому належала виняткова роль у звільненні міста від турків, – за це в нагороду він і отримав дозвіл на відкриття кав'ярні. Вона швидко набула популярності у відвідувачів завдяки особливому тонізуючому підсолодженому медом та розбавленому молоком напою.

Чай – сьогодні невід'ємний у раціоні тонізуючий напій – став популярним серед європейців та американців лише в середині XIX ст. Він походить з Південно-Східної Азії, його почали споживати в Англії, яка мала в цьому регіоні великі колонії, відтак – в інших європейських країнах. Лише у XX ст. чай став загальновизнаним напоєм у світі.

У другій половині XIX – на початку XX ст. посилення ролі міст на тлі швидкого індустріального розвитку зумовлює масову їхню забудову, в тому числі появу робітничих кварталів та окремого виду засобів розміщення – гуртожитків. Типовим прикладом будівництва гуртожитків (фамілістерів) у Франції були споруджені підприємцем Годеном при заводі обігрівальних приладів у Гізі три великі корпуси для розміщення 1200 робітників. Біля кожного корпусу розташовувався великий двір, на кожному поверсі будівель виділялись окремі квартири з туалетом та ванною. Комплекс фамілістерів доповнювався кооперативним магазином, яслами, рестораном, диспансером, лікарнею, театром, школою, пральнею та місцем для купання на річці.

У багатьох європейських країнах у середині XIX ст. виникли перші клуби, які об'єднували людей зі спільними інтересами, в



тому числі стосовно туристичних подорожей. Для функціонування клубів створювали необхідне інфраструктурне забезпечення – клубні будинки, облаштовували маршрути, а також споруджували притулки для тимчасового розміщення. Перший туристичний клуб – «Клуб подорожей» – виник 1832 р. у Лондоні. Згодом тут відкрили відомий «Альпійський клуб» (1857); у Тифлісі при Кавказькому товаристві природознавства 1877 р. було створено клуб з однойменною назвою, а в Петербурзі 1885 р. – першу велику туристичну організацію «Підприємство для громадських подорожей у всі країни світу».

У складі українських земель подібний клуб організовано 1890 р. в Одесі під назвою «Кримський гірський клуб». Відтак створено його філіали в Ялті та Севастополі, згодом – на Кавказі й інших регіонах Російської імперії. Для туристичного освоєння Кримських гір було облаштовано декілька маршрутів з першим у Росії спеціальним притулком на 12 місць, в якому туристам пропонували ночівлю, гарячі напої, а також страви з м'яса та інших продуктів. Вагомим чинником у рекламі готельних підприємств стає випуск 1854 р. у Великій Британії першого довідника. Він містив детальну інформацію про готелі (8 тис.), адреси, місткість та опис окремих послуг. Його вихід започаткував історію інформаційного просування готельних послуг на споживчий ринок. Згодом у різних країнах почали видавати аналогічні довідники, каталоги, буклети, які водночас стали першою туристичною рекламою.

Наприкінці ХІХ ст. – початку ХХ ст. у сфері гостинності відбулися значні зміни. Кількість закладів гостинності інтенсивно збільшилася, розширилася їхня функціональна структура, вдосконалювалося обслуговування, модернізувалася архітектура, створювалися стандарти в обслуговуванні й елементах оздоблення. Особливо інтенсивно зростала кількість готелів і ресторанів у Європі й США. Так, у Німеччині 1913 р. налічувалося 90 тис. готелів, Австро-Угорщині – 15 тис., Росії 1910 р. – 4685 готелів тощо.

Поряд із вищезазначеними впродовж ХІХ ст. з'являються й інші інновації, що сприяли активному розвитку підприємств

харчування. Винайдено способи зберігання їжі шляхом консервування та вакуумної упаковки; розроблено фруктову газовану воду з морозивом, що обумовило створення одного з різновидів кафе – кафе-морозиво тощо. У Росії, в тому числі на території сучасної України, наприкінці XIX ст. під впливом західної культури набули досить широкого розповсюдження кондитерські та кафе – шантани, в яких подавали вина, фрукти, закуски, грав оркестр, організовували концерти, танці. Таким чином на ринку поступово з'являються підприємства (заклади) харчування з організацією дозвілля (розважальних вистав).

Після жовтневих подій 1917 р. на території колишнього СРСР відбувається масова трансформація ресторанів і трактирів у громадські їдальні. Таким чином було започатковано створення радянської мережі громадського харчування. Як результат реалізації політики індустріалізації країни, у великих промислових центрах і на новобудовах СРСР у другій половині 20-х років XX ст. створюються перші великі підприємства харчування типу «фабрика-кухня», формуються централізовані системи організації харчування, що в подальшому сприяло поділу та розвитку мереж заготівельних і доготівельних підприємств (закладів) громадського харчування (ресторанного господарства). При цьому, як зазначив Д. Павлов, поступовий масовий перехід у СРСР від домашнього приготування їжі до харчування у громадських їдальнях привів не тільки до великої економії праці та матеріальних засобів для суспільства, але також значно змінив організацію побуту людей, що склалася впродовж багатьох років.

В Америці у 20-х рр. XX ст. з'являються пересувні ресторани та мережі закусочних, що являють собою невеликі приміщення з кількома стільцями та плитою зі сковорідкою, де смажать гамбургери. З їх появою почався розвиток індустрії швидкого обслуговування та виникла проблема щодо підготовки кваліфікованих керівників для сфери ресторанного господарства.

Позитивний вплив на розвиток підприємств (закладів), особливо тих, які займалися організацією харчування на заводах та на транспорті, мала інновація 50–60-х років XX ст., що полягала у виробництві та подальшому використанні

заморожених продуктів. Зростанню швидкості обслуговування та збільшенню рівня задоволення потреби у послугах з організації харчування сприяв активний розвиток системи самообслуговування, що наприкінці 1959 р. охопив близько 90% їдалень, чайних, кафе та закусочних колишнього СРСР. Значні переваги, пов'язані з економією праці та часу обслуговування при організації харчування за місцем навчання та роботи, надав розвиток мережі буфетів без продавців та залів саморозрахунку в їдальнях на шахтах, у вузах і школах на території СРСР, а також запровадження продажу абонементів на харчування та організація харчування в кредит. сприяло зростанню їх популярності, а отже обумовило активний розвиток у різних країнах світу.

У 70-ті роки ХХ ст. завдяки новим технічним можливостям було розширено асортимент підприємств швидкого обслуговування, що сприяло зростанню їх популярності, а отже обумовило активний розвиток у різних країнах світу.

Починаючи з другої половини ХХ ст. і до теперішнього часу, розвитку сфери ресторанного господарства притаманне активне менеджерське прагнення до інновацій, яке, насамперед, обумовлено загостренням конкуренції. У цей період на ринку ресторанного господарства з'явилися інноваційні:

- формати (кейтеринг; квік-енд-кежел; клубний; експокухня; родинний тощо) та напрями (фьюжен; креатив; концептуальний та ін.);

- методи та технології виробництва (конвекційний; теплого випромінювання; монодоз; нові технології приготування страв і напоїв тощо);

- засоби праці (винна кліматична шафа; бласт-фрізери; охолоджувальні столи; знімна (розбірна) роздавальна лінія тощо);

- форми обслуговування та послуги («пілотна»; «шведський стіл»; послуги сомельє, фумельє, баристо та ін.);

- управлінські системи та стратегії, методи, технології ведення бізнесу (автоматизовані системи управління (АСУ) підприємств (закладів) ресторанного господарства та їх окремих

підрозділів; технологія франчайзингу; метод актуальної собівартості; стратегія у підборі кадрів;

– товари та методи їх просування (нові фірмові страви; акція «fooding» (англ. Food+ feeling – відчуй , що їси); системи дисконтів та бонусів тощо).

Саме у XX – XXI ст. у багатьох країнах світу для широкого вжитку запроваджено термін «ресторанне господарство». За Міжнародним стандартом галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН, ресторанне господарство (РГ) – це вид економічної діяльності, спрямований на задоволення потреб споживачів у харчуванні, з організацією дозвілля або без нього. В Україні термін «ресторанне господарство» почали офіційно використовувати з 2004 р., коли ним у межах реалізації Постанови Кабінету Міністрів України «Про концепцію побудови національної статистики України та Державну програму переходу на міжнародну систему обліку і статистики» було запропоновано замінити термін «громадське харчування». Нині згідно з ДСТУ 4281: 2004 в Україні під ресторанним господарством розуміють «вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього».

### **3. Соціально-економічне значення галузі.**

Розвиток сучасних суб'єктів господарювання, що займаються ресторанним господарством, як і у стародавні часи, пов'язаний із виконанням ними функції щодо задоволення потреб населення у послугах з організації споживання матеріальних та нематеріальних благ поза домашнім господарством. Ця функція є одночасно і соціальною, і економічною, оскільки від того, як вона виконується залежить здоров'я , працездатність, рівень та якість життя індивідів соціуму. Зростання рівня та якості життя стимулює розвиток підприємств (закладів) ресторанного господарства, оскільки змінює вимоги та характер попиту на послуги з організації харчування. Все це обумовлює періодичну активізацію інноваційних процесів у сфері ресторанного

господарства та у сферах, які сприяють розвитку її суб'єктів господарювання.

Сучасна сфера ресторанного господарства поєднує в собі різні організаційні форми господарювання, в тому числі такі, де об'єкти ресторанного господарства функціонують у формі підрозділів лікарень, інтернатів, дитячих будинків, навчальних закладів, промислових підприємств тощо. Коло йдеться про розвиток ресторанного господарства, то потрібно брати до уваги як розвиток підприємств (закладів) ресторанного господарства, основним видом економічної діяльності яких є ресторанне господарство, так і закладів ресторанного господарства, що функціонують у складі підприємств з іншим основним видом економічної діяльності.

Місце сфери ресторанного господарства у системі національної економіки визначається, з одного боку, як складової сфери внутрішньої торгівлі, що забезпечує організацію харчування з дозвіллям або без нього різних контингентів споживачів, а з іншого, – як сфери, що задіяна в експорті послуг шляхом надання їх не тільки місцевому населенню, але й іноземним туристам, під час міжнародних авіа перельотів, морських круїзів, на територіях інших країн світу тощо. Далі схема «Місце ресторанного господарства в системі національної економіки».

Таким чином діяльність ресторанного господарства може і, як правило, пов'язана як із внутрішньою, так і з зовнішньою торгівлею. Водночас організація діяльності та розвитку сучасних підприємств (закладів) цієї сфери, передумови застосування аутсорсингової або інсорсингової системи надання послуг з організованого харчування за місцем роботи і/або навчання, у лікувальних, санаторно-курортних закладах тощо пов'язує ресторанне господарство з багатьма іншими сферами національної економіки.

Відповідно до ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення» зі змінами [затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185]. – [Чинний від 2003–12–01]. –

Офіц. вид. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – «Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього». Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства.

Заклад ресторанного господарства – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.

Підприємство ресторанного господарства – це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

#### **4. Тенденції розвитку ресторанного господарства.**

Ресторанне господарство на сучасному етапі налічує більше 60 тис. об'єктів ресторанного господарства (підприємств-юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців) майже на 3 млн. місць. Частка об'єктів ресторанного господарства підприємств-юридичних осіб має тенденцію до зменшення (в 2000 році вони становили майже 80 % загальної кількості об'єктів, на сучасному етапі менше половини), а об'єктів ресторанного господарства фізичних осіб-підприємців до відповідного зростання: від 20 % до більше ніж половини.

З початком економічної трансформації економіки України, коли прибутковість стала ключовою метою діяльності суб'єктів господарювання, відбулося значне зменшення кількості об'єктів ресторанного господарства при установах, промислових підприємствах, навчальних закладах тощо, які обслуговують споживачів, об'єднаних за професійними ознаками за місцем роботи або навчання. Якщо на кінець 1990 року ця закрита мережа закладів ресторанного господарства становила більше

70 %, то сьогодні – менше 20 %. Відповідно частка мережі загальнодоступних закладів зросла з 30 до більш ніж 80 %. Зменшення частки закритої мережі та чітка спрямованість фізичних осіб-підприємців на досягнення швидкого комерційного успіху обумовили характерні зміни у структурі мережі ресторанного господарства України за типами її об'єктів. Так, більше ніж удвічі зменшилася кількість фабрик-кухонь та фабрик-заготівелень, що обумовлено згортанням діяльності з централізованого обслуговування напівфабрикатами та готовою продукцією закладів ресторанного господарства, які функціонують при навчальних закладах, промислових підприємствах тощо. В той же час зростає кількість ресторанів (щорічний приріст майже 2 %), хоча їх частка і сьогодні залишається найменшою – 3,3 %. Пояснюється це тим, що в період ринкових трансформацій в Україні почали з'являтися ресторани, зорієнтовані в основному на ділову еліту, які, за оцінками фахівців, сьогодні можуть відвідувати 2-3 % населення країни.

Найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства займають кафе, закусочні, буфети (більше 53 %), що обумовлено стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств. Частка їдалень на сьогодні складає трохи більше 20 %, барів – 16, інших закладів ресторанного господарства – 7 %. З розрахунку на 100 тис. населення у країні функціонує шість ресторанів, 119 кафе, закусочних, буфетів, 35 барів, 14 їдалень та 11 інших закладів ресторанного господарства.

За період переходу до ринкової економіки відбулися зміни потужності різних типів закладів ресторанного господарства: середня місткість одного об'єкта типу ресторану зменшилася більш ніж в 1,5 рази, поступово зростає середня місткість одного кафе, закусочної, буфету, бару, майже незмінною залишається місткість їдалень. Їдальні в основному обслуговують організовані контингенти споживачів. Так, на підприємствах і в установах вони становлять 27 %, школах – 32, вищих і середніх навчальних закладах – 11, збройних силах – 0,4 % в загальній структурі

підприємств виду економічної діяльності «їдальні та постачання готової їжі».

Значна кількість об'єктів ресторанного господарства функціонує в системі роздрібної торгівлі (майже четверта частина від загальної кількості). В умовах становлення ринкових відносин розвиток ринків як торгових підприємств, торговельних та торговельно-розважальних комплексів є перспективним: на 1 січня 2008 року функцінувало до 3 тис. ринків на майже 800 тис. робочих місць, нині спостерігається тенденція до їх збільшення. У зв'язку з цим необхідно приділяти належну увагу організації харчування як працівників, так і покупців, що користуються послугами цих підприємств.

Частка об'єктів ресторанного господарства у готелях та інших місцях для короткотермінового проживання на сучасному етапі має тенденцію до зростання, але поки що не перевищує 2 % від виду економічної діяльності «Готелі та ресторани». Незважаючи на це, організація обслуговування туристів, особливо під час міжнародного чемпіонату з футболу, що проходить в Україні у 2012 році, має надзвичайно велике значення і потребує вирішення всього комплексу питань, у тому числі й організації харчування за місцем їх тимчасового проживання.

Трансформація загальнодоступної мережі ресторанного господарства відбувається шляхом розвитку двох основних напрямів: сітьового та несітьового. Сітьові утворення, або мережа, створюються на основі правил взаємодії та інтеграції підприємств як економічних суб'єктів, що мають близьку систему цінностей. За рівнем, якістю та специфікою надаваних послуг на українському ринку ресторанного господарства виділилися три основні сітьові системи: 1) елітних підприємств (закладів) ресторанного господарства (або так званих закладів «високої кухні»); 2) формату Quick&Casual; 3) підприємств (закладів) швидкого обслуговування. Основними сітьовими утвореннями, які об'єднують елітні підприємства ресторанного господарства в Україні, є «Козирна карта», «XXI век», «Мировая карта», «Любов і голод», «Carte Blanche», «Happy Days Group».



Кожне з них за базовою основою їх створення та діяльності являє собою так звану змішану сітьову структуру (сітьове утворення), в якій для досягнення більшого ефекту від спільного просування товарної пропозиції іабо забезпечення певної економії на ньому інтегруються, як правило, різні за типами заклади, проте більшість з них – ресторани.

Представників сітьових утворень формату Quick&Casual на українському ринку умовно можна поділити на дві групи: такі, що чітко позиціонують себе у форматі (наприклад, «Пан Піца»), та дуже близькі до нього (наприклад, «Домашня кухня», «Два гуся»). На сегменті ринку Quick&Casual виділяють сітьові утворення (мережі) піцерій («Піца Челентано», «Уно піца», «Маріо» тощо) та експрес-кафе («Пузата хата», «Тралі-Валі», «Матусина хата», «Єврохата», «Здоровенькі були», «Смак експрес-кафе», «Дрова», «Кафе Пункт», «Якіторія», «Домашня кухня» тощо).

Основними сітьовими операторами на сегменті швидкого обслуговування, які є класичними (традиційними) мережами фаст-фуду, є дочірнє підприємство світового гіганта «McDonald's», «Швидко», «Три Товстуни», «Ростік'с», «Куркуль», «Містер Снек», «Печена картопля», «Мак Смак», «Оріон експрес» та ін.

Важливу роль у зростанні швидкості обслуговування споживачів і розвитку виробничої й збутової діяльності закладів швидкого обслуговування та формату Quick&Casual відіграє наявність сучасного обладнання і новітніх форм обслуговування, зокрема самообслуговування з використанням роздавальні вільного руху. Ефективність діяльності та розвитку як сітьових, так і несітьових загальнодоступних підприємств (закладів) ресторанного господарства суттєво залежить від якості роботи їх виробничих та організаційно-обслуговуючих систем, використання системи часткової зайнятості працівників, що дозволяє їм певним чином регулювати обсяги відпрацьованого часу та підвищувати корисний ефект від операційної діяльності персоналу.

***Питання до самопідготовки:***

1. Завдання й зміст дисципліни «Організація ресторанного господарства», її зв'язок з іншими дисциплінами.
2. Зв'язок дисципліни «Організація ресторанного господарства», з іншими дисциплінами, її значення в системі підготовки спеціаліста
3. Розвиток підприємств харчування в епоху середньовіччя.
4. Особливості розвитку підприємств харчування у XVI – XVII ст.
5. Охарактеризуйте тенденції розвитку підприємств харчування у другій половині XIX – на початку XX ст.
6. Розкрийте сутність терміну «ресторанне господарство».
7. Охарактеризуйте сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства.
8. Назвіть інноваційні формати сучасних закладів ресторанного господарства.

## **1.2. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### ***Питання для розгляду:***

1. Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення.
2. Класифікація ЗРГ.
3. Характеристика ЗРГ.
4. Вимоги до ЗРГ.

### **1. Мережа закладів ресторанного господарства та принципи її розміщення.**

Сучасні мережі ресторанного господарства практично кожної країни світу характеризуються ієрархічністю своєї будови за місцем територіального розміщення, а їх підприємства (заклади) класифікуються за низкою ознак, що дозволяє отримати досить чітке уявлення про основні соціально – економічні параметри розвитку цієї сфери діяльності в системі національної економіки.

Мережа ресторанного господарства України – не виняток. За місцем територіального розміщення П'ятницька Г.Т. пропонує поділити її на чотири ієрархічні рівні:

1) мережа ресторанного господарства країни, в якій за учасниками господарських відносин виділяють мережі ресторанного господарства підприємств – юридичних осіб і фізичних осіб – підприємців;

2) регіональні (обласні та міст Києва і Севастополя) мережі ресторанного господарства;

3) мережі у сільській місцевості та міських поселеннях (тобто у містах і селищах міського типу), в яких за ступенем відкритості для споживачів доцільно розрізняти загальнодоступну (тобто таку, в якій продукцію та послуги ресторанного господарства може одержати будь-який споживач) і закриту (тобто таку, де це може зробити лише певний контингент споживачів) мережі;

4) мережі ресторанного господарства за конкретним локальним місцем (зоною) розміщення.

Поряд з цим, об'єктивно частину закладів ресторанного господарства і загальнодоступної, і закритої мережі варто було б об'єднати у групу обмеженої доступності. Тобто продукцію і послуги в якій може отримувати обмежена кількість практично кожного разу різного контингенту споживачів лише у чітко визначені часові періоди. До зазначеної групи варто включати заклади ресторанного господарства при видовищних підприємствах (тобто кінотеатрах, театрах, концертних залах, стадіонах тощо), куди споживач потрапляє лише тоді, коли має квиток на те чи інше видовище; при пансіонатах, будинках відпочинку, що організовують харчування тільки відпочиваючих, яким може бути будь-який споживач їх тих, які придбали (отримали) путівку; на транспорті під час подорожі тощо і де організація харчування є додатковою або супутньою до основної послуги.

Розвиток в Україні ринкових відносин і глобалізаційні процеси у світовій економіці спричинили формування умов, коли українські підприємства ресторанного господарства націлюють свою діяльність на іноземні ринки, де вони можуть розгортати її на засадах комерційної концесії, створювати власні філії, спільні підприємства тощо. Аналогічна активність спостерігається і з боку підприємств ресторанного господарства іноземних держав на території України. Таким чином поступово формується мережа ресторанного господарства українських юридичних осіб на територіях інших держав і мережа ресторанного господарства міжнародних організацій та юридичних осіб інших держав на території України.

Розвиток мережі ресторанного господарства і раціональне її розміщення мають велике значення у забезпеченні населення харчуванням за місцем проживання, роботи, навчання. Порядок застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства, затверджений Міністерством економіки України, наказ №1111 від 12.10.2009 р.

Мережа закладів ресторанного господарства – сукупність закладів (підприємств) ресторанного господарства усіх форм власності, розташованих у певній адміністративно-територіальній одиниці (державі, області, місті, районі).

Основні фактори, що впливають на розвиток мережі закладів ресторанного господарства.

1. Розмір і народногосподарський профіль міста, його значення у системі розселення і інтенсивність маятникової міграції.

2. Демографічна структура населення міста, зайнятість у народному господарстві і основних його сферах, соціальний склад, національні, регіональні, релігійні традиції і особливості споживання.

3. Особливості розвитку транспортної системи міста з урахуванням основних напрямків і інтенсивності пасажирських і пішохідних потоків.

4. Концентрація населення міста: іногородніх, розміщення місць праці, навчальних і інших закладів, видавничих, спортивних установ тощо.

5. Оптимальна концентрація і централізація процесів виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції і децентралізація споживання продукції; максимальне наближення послуг до споживача.

6. Раціональна спеціалізація закладів (підприємств) ресторанного господарства, можливість перепрофілювання його в умовах трансформації попиту населення.

Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства, яке обслуговує населення міста, здійснюється з урахуванням чисельності населення міста та його адміністративного значення (функції). Нормативи забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства, затверджені Міністерством економіки України, наказ №1111 від 12.10.2009 р. З урахуванням першого фактора норматив на тисячу осіб населення на перші 5-10 років (перша черга) встановлений у межах 25-61 місце, на другу чергу (наступні 10 років) – 34-75

місць. Другий фактор враховується за допомогою застосування коефіцієнта диференціації.

У містах-курортах та містах-центрах туризму потреба в мережі підприємств ресторанного господарства визначається виходячи із запланованої кількості відпочиваючих і приїжджих.

У норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства (крім курортів) не включають сезонну мережу, яку організовують додатково із урахуванням конкретних умов.

У житловій зоні міста (мікрорайоні, житловому масиві) загальнодоступні підприємства ресторанного господарства розміщують рівномірно у межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту і спрямованості пішохідних потоків.

Підприємства міського значення розміщуються з урахуванням транспортної доступності для загальноміського транспорту, у центрах запланованих районів, на майданах, головних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадських і торгових центрів, будівлях, що стоять окремо, вбудованих і прибудованих до житлових будинків і громадських будівель.

У структурі загальнодоступної мережі ресторанного господарства частка місць ресторанів повинна становити 23,1 %, кафе – 24,8, їдалень – 9,3, барів – 18,2, закусочних – 8,5, закладів швидкого обслуговування різних типів – 17,9 %.

Розвиток закритої мережі підприємств ресторанного господарства, яка організовує харчування особового складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, промислових підприємствах тощо, здійснюється з урахуванням чисельності працюючих і тих, хто навчається.

Кількість місць у закладі ресторанного господарства, яке обслуговує певні контингенти споживачів, за місцем роботи чи навчання, розраховується за нормативами на тисячу осіб у максимальну зміну. Так, наприклад, для учнів шкіл та професійно-технічних навчальних закладів норматив становить 330 місць на тисячу осіб явочної чисельності, студентів – 200

місць, зосереджених контингентів робітників, зайнятих на виробництві з перервним звичайним процесом, – 250 місць, безперервним процесом – 150 місць і т.д.

Кількість місць у підприємствах ресторанного господарства, які знаходяться у спортивних будівлях, готелях, мотелях, вокзалах, аеропортах, на пристанях, розраховується відповідно до норм СНІП або відомчих норм технічного проектування, що враховано при розробці наведених вище Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства.

При визначенні кількості місць у закладах ресторанного господарства, які розміщені при готелях, мотелях, кемпінгах, керуються таким мінімальним нормативом співвідношення місць у цих установах: одне місце у закладі ресторанного господарства передбачається на одне місце у готелі одно- та двозірковому; 1,05 місця – готелі тризірковому; 1,2 місця – готелі чотири та п'ятизірковому. Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при одно зірковому готелі: в кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю – 50:50:10:1; у двозірковому готелі – 60:40:15:1. Співвідношення місць у чотиризірковому готелі в ресторані, кафе, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю – 90:10:5:21 і т. д.

Для організації харчування працівників готелю обладнують буфет та їдальню. Кількість місць у них складає 10 % від місць у готелі.

Норматив місць для торгових підприємств становить 200 місць на тисячу осіб явочної чисельності в максимальну зміну. Тут можуть функціонувати їдальні, буфети, ресторани залежно від чисельності контингенту. Крім того, на території торгових та торговельно-розважальних комплексів розміщують заклади ресторанного господарства різних типів (кафе, закусочні, ресторани, заклади швидкого обслуговування) для обслуговування покупців.

Створення мережі закладів ресторанного господарства згідно із затвердженими нормативами сприятиме найбільш повному задоволенню потреб споживачів у послугах ресторанного господарства.

Згідно з проведеною науковцями класифікацією закладів ресторанного господарства у ДСТУ 4281:2004 та у підручнику «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства» є ряд основних ознак, за якими доцільно групувати підприємства (заклади) цієї сфери економічної діяльності. Це:

- тип, що визначається сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності (тобто асортиментом продукції, рівнем обслуговування, номенклатурою надаваних послуг, рівнем матеріально-технічної бази). В Україні розрізняють 11 типів закладів (підприємств) ресторанного господарства: ресторан; кафе; кафетерій; закусочна; бар; їдальня; буфет; фабрика-заготівельня; фабрика-кухня; зимова кухня; ресторан за спеціальним замовленням (кейтеринг);

- клас, що визначається сукупністю відмінних ознак підприємства (закладу) ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва, закупнних товарів, умов її споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів. В Україні два типи закладів, а саме ресторани та бари поділяють на класи: «люкс», «вищий», «перший»;

- торговельна ознака, за якою можна виділити підприємства (заклади) ресторанного господарства, що продають продукцію і організовують її споживання в торговому залі, та такі, що продають продукцію для споживання за межами торгового залу;

- виробнича ознака, за якою підприємства (заклади) поділяються на ті, що мають власне виробництво, та ті, що не мають його (їдальні-роздавальні, буфети, в яких реалізують холодні та гарячі страви і напої тощо).

4) комплексні, тобто декілька підприємств (закладів) ресторанного господарства, що розміщуються у торговельних, торговельно-розважальних та інших комплексах і мають загальний торговельний зал (тобто утворюють так званий майдан харчування);

- сезонність (або час діяльності впродовж року), за якою виділяють постійно діючі підприємства (заклади) ресторанного



господарства та сезонні, тобто такі, що працюють у певний період (місяці) року;

- можливість переміщення у просторі, за якою розрізняють стаціонарні підприємства (заклади) ресторанного господарства та пересувні (автоїдальні, автобуфети, вагони-ресторани тощо);

- потужність, яка визначається за кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється. Оскільки типовими проектами передбачено будівництво різних за цією ознакою підприємств (закладів) ресторанного господарства (наприклад, їдалень на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 і більше місць; фабрик-заготівель з потужністю виробництва 15, 25, 40 тонн тощо), то вони можуть бути поділені на відповідні підгрупи;

- характер контингенту, за яким вирізняють підприємства (заклади) ресторанного господарства, послугами яких може скористатися або будь-який споживач (тобто загальнодоступні), або лише певний чітко визначений за професійною ознакою контингент споживачів (тобто такі, що організовують харчування за місцем роботи, служби чи навчання), або певний, проте постійно змінний та неоднорідний за професійною ознакою контингент (тобто такі, що обслуговують відпочиваючих у пансіонатах або санаторіях, проживаючих у мотелях, глядачів у спортивних закладах і закладах культури, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах тощо);

- методи обслуговування, за якими підприємства (заклади) ресторанного господарства можна поділити на дві основні групи: з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням.

У цілому для розроблення стратегії розвитку мережі ресторанного господарства та вибору найбільш конкретної стратегії дій на ринку для кожного підприємства (закладу) варто проводити класифікацію відразу за декількома ознаками, до яких, крім вищезазначених, є сенс додати ознаки форми власності, організаційно-правової форми, кількості працюючих, формату та/або напряму діяльності тощо.

Розробка концепції розвитку ресторанного господарства в Україні базуватися на сегментації ринку залежно від рівня зосередженості контингенту споживачів на певній території

країни та можливості їх доступу на той чи інший сегмент ринку ресторанного господарства. У закладах ресторанного господарства з обмеженим доступом для споживачів, тобто при промислових підприємствах, навчальних закладах, санаторіях, лікарнях, таких що обслуговують Збройні сили України, а також частково при готелях та на транспорті можна управляти потоками споживачів з огляду на режим або праці, або навчання, або відпочинку. У загальнодоступній мережі ресторанного господарства формування такого потоку має імовірнісний характер. Перша група підприємств ресторанного господарства, як правило, працює з інтенсивними потоками споживачів, які потрібно обслуговувати у визначений термін. У другій групі – інтенсивність потоку споживачів залежить від ряду чинників: місця розташування закладу, якості продукції та послуг і цін на них. Ці принципові розбіжності вимагають пошуку різних підходів до вирішення головної стратегічної мети, яку суспільство покладає на підприємства ресторанного господарства – найбільш повне і ефективно задоволення потреб населення у харчуванні.

При обслуговуванні робітників, службовців, студентів, військових, пацієнтів лікарень та інших, найважливішим є своєчасність організації харчування, оскільки при її недотриманні підприємства ресторанного господарства, як правило, втрачають значну частину потенційних споживачів. Досить важливим для названих категорій споживачів є співвідношення «якість – ціна» продукції.

Для ресторанів, барів класів «люкс» і «вищий», а також для кафе є якість продукції та культура обслуговування. Незначними для цих, як правило, загальнодоступних підприємств ресторанного господарства є своєчасність надання послуг. Водночас, якщо фактор ціни є досить суттєвим при організації харчування у кафе, то відвідувачі ресторанів та барів класу «люкс» і «вищий» часто виявляються практично нечутливими до цього.

Найбільш значущою при організації харчування у підприємствах швидкого обслуговування є швидкість надання послуг та співвідношення «ціна—якість» продукції.

На противагу попередньому сегменту ринку ресторанного господарства для підприємств при готелях або таких, що організовують харчування на транспорті, у будинках відпочинку, пансіонатах тощо, швидкість обслуговування є найменш значущим критерієм. Дуже важливим під час відпочинку в пансіонаті або проживання у готелі є якість продукції та своєчасність надання послуг.

Таким чином для досягнення стратегічної мети щодо максимізації суспільного задоволення на різних сегментах ринку ресторанного господарства доцільно застосовувати диференційований залежно від пріоритетності критеріїв підхід.

Для здійснення намічених рішень необхідно поширювати мережу підприємств громадського харчування, в частковості розвивати спеціалізовані підприємства по обслуговуванню туристів, що відпочивають, глядачів, створювати підприємства громадського харчування на кооперативній основі. В відповідності з Законом про кооперацію в Україні при промислових і інших підприємствах можуть створюватися кооперативи громадського харчування з участю в них в якості колективних членів підприємств і установ. Крім того, в країні організуються на кооперативній основі відкриті кафе, ресторани, їдальні і т.д. Значна кількість підприємств громадського харчування переходить на орендні відношення зі своїми вищестоячими ланками.

На всіх етапах розвитку суспільства ресторанне господарство розглядалося як один з важливих факторів рішення соціально-економічних задач, зв'язаних з зміцненням здоров'я людей, підвищенням продуктивності праці, ощадливим використанням продовольчих ресурсів, економією часу на приготування їжі в домашніх умовах, створенням умов для подальшого розвитку особи.

Важливе значення для підприємства ресторанного господарства має використання новітніх досягнень у техніці при

оснащенні підсистем обслуговування. Проте підходи до цього слід диференціювати, бо те, що успішно зарекомендувало себе на одному сегменті ринку ресторанного господарства, може не принести бажаного результату на іншому або навіть спричинити регрес у розвитку якогось підприємства.

Програма розвитку підприємств ресторанного господарства повинна розроблятися на основі наявної галузевої нормативної бази або результатів спеціальних досліджень, якщо нормативна база створювалася за кілька десятиріч до цього і на ринку відбулися суттєві зміни. Зокрема, в Україні застарілою є нормативна база щодо забезпечення населення підприємствами ресторанного господарства, їх оснащення обладнанням, предметами матеріально-технічного призначення, столовим посудом, приборами; відсутні або дуже старі методичні рекомендації щодо ефективної організації харчування певних контингентів споживачів тощо.

Концепція розвитку ресторанного господарства в Україні має базуватися на таких основних принципах:

- кожен сегмент ринку ресторанного господарства потребує визначення власного стратегічного напрямку розвитку, а кожне підприємство ресторанного господарства, що входить до нього, – вибору власної стратегії розвитку і досягнення основних цільових установок діяльності з урахуванням наявних ринкових обмежувальних умов господарювання і/або державного регулювання;

- вдала реалізація стратегії розвитку будь-якого підприємства ресторанного господарства неможлива без успішного моделювання взаємодії всіх його підсистем, що має базуватися на засадах маркетингового та системного наукових підходів;

- запровадження успішних інновацій або своєчасне оновлення є нині і буде у найближчій та далекій перспективах запорукою забезпечення, якщо не прогресивного, то стійкого розвитку підприємств ресторанного господарства;

- зміна умов господарювання потребує відповідних коректив у нормативних та організаційно-правових документах, що

регламентують діяльність підприємств ресторанного господарства.

## **2. Класифікація ЗРГ.**

Згідно з проведеною науковцями класифікацією закладів ресторанного господарства у ДСТУ 4281:2004 та у підручнику «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства» є ряд основних ознак, за якими доцільно групувати підприємства (заклади) цієї сфери економічної діяльності. Це:

- тип, що визначається сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності (тобто асортиментом продукції, рівнем обслуговування, номенклатурою надаваних послуг, рівнем матеріально-технічної бази). В Україні розрізняють 11 типів закладів (підприємств) ресторанного господарства: ресторан; кафе; кафетерій; закусочна; бар; їдальня; буфет; фабрика-заготівельня; фабрика-кухня; домашня кухня; ресторан за спеціальним замовленням (кейтеринг);

- клас, що визначається сукупністю відмінних ознак підприємства (закладу) ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва, закупних товарів, умов її споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів. В Україні два типи закладів, а саме ресторани та бари поділяють на класи: «люкс», «вищий», «перший»;

- торговельна ознака, за якою можна виділити підприємства (заклади) ресторанного господарства, що продають продукцію і організовують її споживання в торговому залі, та такі, що продають продукцію для споживання за межами торгового залу;

- виробнича ознака, за якою підприємства (заклади) поділяються на ті, що мають власне виробництво, та ті, що не мають його (їдальні-роздавальні, буфети, в яких реалізують холодні та гарячі страви і напої тощо);

- комплексні, тобто декілька підприємств (закладів) ресторанного господарства, що розміщуються у торговельних, торговельно-розважальних та інших комплексах і мають

загальний торговельний зал (тобто утворюють так званий майдан харчування);

- сезонність (або час діяльності впродовж року), за якою виділяють постійно діючі підприємства (заклади) ресторанного господарства та сезонні, тобто такі, що працюють у певний період (місяці) року;

- можливість переміщення у просторі, за якою розрізняють стаціонарні підприємства (заклади) ресторанного господарства та пересувні (автоїдальні, автобуфети, вагони-ресторани тощо);

- потужність, яка визначається за кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється. Оскільки типовими проектами передбачено будівництво різних за цією ознакою підприємств (закладів) ресторанного господарства (наприклад, їдалень на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 і більше місць; фабрик-заготівелень з потужністю виробництва 15, 25, 40 тонн тощо), то вони можуть бути поділені на відповідні підгрупи;

- характер контингенту, за яким вирізняють підприємства (заклади) ресторанного господарства, послугами яких може скористатися або будь-який споживач (тобто загальнодоступні), або лише певний чітко визначений за професійною ознакою контингент споживачів (тобто такі, що організовують харчування за місцем роботи, служби чи навчання), або певний, проте постійно змінний та неоднорідний за професійною ознакою контингент (тобто такі, що обслуговують відпочиваючих у пансіонатах або санаторіях, проживаючих у мотелях, глядачів у спортивних закладах і закладах культури, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах тощо);

- методи обслуговування, за якими підприємства (заклади) ресторанного господарства можна поділити на дві основні групи: з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням.

У цілому для розроблення стратегії розвитку мережі ресторанного господарства та вибору найбільш конкретної стратегії дій на ринку для кожного підприємства (закладу) варто проводити класифікацію відразу за декількома ознаками, до яких, крім вищезазначених, є сенс додати ознаки форми власності,

організаційно-правової форми, кількості працюючих, формату та/або напрямку діяльності тощо.

За видами економічної діяльності заклади ресторанного господарства поділяються на:

- заклади, які здійснюють продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них;

- заклади, які здійснюють продаж напоїв та обмеженого асортименту страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них;

- заклади, в яких здійснюється продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками;

- заклади, які постачають їжу, приготовлену централізовано, для споживання в інших місцях.

До першої групи входять ресторани, кафе, кафетерії, закусоchna, до другої – бар, до третьої – їдальня і буфет, до четвертої – фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторани за спеціальним замовленням (catering).

За торговельною ознакою заклади ресторанного господарства поділяються на дві групи:

- заклади, що продають продукцію і організовують її споживання в торговельному залі (ресторани, бари, кафе тощо);

- заклади, що продають продукцію для споживання поза межами торговельного залу (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня тощо).

За потужністю заклади різного типу характеризуються кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється. Типовими проектами передбачено будівництво їдалень на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 і більше місць; ресторанів – на 100, 150, 200, 400, 500 місць; комплексних підприємств, які розміщені у житловому районі, на 150 та 200 місць, у зоні міського поселення – 300, 400, 500 місць; фабрики-заготівельні з потужністю виробництва 15, 25, 40 тонн тощо.

За виробничою ознакою заклади ресторанного господарства поділяються на такі, що мають власне виробництво, і такі, що не

мають його. Заклади, які мають власне виробництво, в свою чергу, поділяються на три групи:

1. Ті, що здійснюють виробництво кулінарної продукції – фабрика-кухня, фабрика-заготівельня тощо. Вони переробляють сировину індустріальними методами, виготовляють напівфабрикати, напівготову та готову продукцію для постачання у прикріплені до них дрібні і середні заклади ресторанного господарства.

2. Ті, що поєднують функції виробництва та обслуговування споживачів, причому вони працюють на сировині і можуть частково використовувати напівфабрикати. До закладів, які працюють на сировині, відносяться великі їдальні, ресторани тощо. Вони характеризуються закінченим виробничо-торговим циклом: виготовлену продукцію реалізують і організовують її споживання у власному торговельному залі.

3. Ті, що працюють на напівфабрикатах і готовій продукції. До цієї групи закладів відносять їдальні-доготівельні, вагони-ресторани, заклади швидкого обслуговування, які мають доготівельні цехи, де напівфабрикати піддають подальшій обробці, доводячи до готовності. Продукцію реалізують споживачам у власних торговельних залах. Вони можуть реалізовувати і готові вироби, наприклад, борошняні кондитерські та кулінарні вироби.

Заклади ресторанного господарства поділяються на типи. Сучасна типізація закладів ресторанного господарства суттєво відрізняється від тієї, яка з'явилася вперше: корчма, шинок, харчевня, трактир.

Тип закладу визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності, до яких належать:

- асортимент продукції;
- рівень обслуговування;
- номенклатура надаваних послуг;
- рівень матеріально-технічної бази.



### **3. Характеристика ЗРГ.**

До сфери ресторанного господарства входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Ресторан – це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупнених товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозволяючи споживачів.

У загальнодоступному ресторані продукцію та послуги може одержати будь-який споживач, у закритому – певний контингент: викладачі вищих навчальних закладів, службовці установ та промислових підприємств тощо.

За часом обслуговування ресторани поділяються на заклади швидкого обслуговування і звичайні; за методами обслуговування – з обслуговуванням офіціантами і самообслуговуванням. Ресторан може бути повносервісним або спеціалізованим. Повносервісний ресторан – це заклад ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових, замовних страв і напоїв у продукції власного виробництва. Крім ресторану, повносервісними можуть бути бари і кафе. Спеціалізований ресторан спеціалізується на певному асортименті кулінарної продукції – рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

До видів ресторанів належить і ресторан-бар.

Ресторан-бар – різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельний зал якого суміжний з торговельним залом ресторану, або барна стійка розміщується в торговельному залі ресторану.

Згідно із ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» в окрему групу виділено ресторан за спеціальними замовленнями (catering) – заклад ресторанного господарства, призначений для приготування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями. Такі заклади можуть обслуговувати бенкети, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі

тощо. У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН окремо виділяють ресторан на замовлення (carry-out restaurants), ресторан-їдальню, вагон-ресторан.

Ресторан на замовлення є різновидом ресторану, який пропонує продаж виробленої ним продукції на винос, як правило, з постачанням в інші місця. Ресторан-їдальня (commissary restaurants) – це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях.

Вагон-ресторан – різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій залізничного транспорту.

Кафе – заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Кафе можуть бути повносервісними або спеціалізованими. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне, кафе-варенична, кафе-пельменна тощо.

Різновидом кафе є кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон. У кав'ярні реалізують широкий асортимент кави із супутніми товарами. Характерною ознакою кафе-бару є наявність барної стійки в торговельному залі кафе або бару, суміжного з торговельним залом кафе. Відмінною ознакою кафе-пекарні є виробництво і продаж булочних та борошняних кондитерських виробів на місці. У чайному салоні пропонують широкий асортимент чаю, а також кондитерські, булочні і борошняні кулінарні вироби. Різновидом кафе є таверна, відмінна ознака якої – наявність страв національної кухні з широким та різноманітним асортиментом алкогольних напоїв, що продаються на розлив.

Кафетерій – заклад ресторанного господарства із самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі. У навчальних закладах,

установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організовує споживання через кафетерійну стійку.

Закусочна, шинок – заклади ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Розрізняють спеціалізовані закусові: галушечна, кулішна, дерунна, сосисочна, млинцева, пиріжкова, чебуречна, піцерія тощо.

Бар – заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо.

Різновидом бару або ресторану є нічний клуб, який працює виключно у нічні години, з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм з музичним супроводом. Розрізняють нічні клуби з послугами дозвілля: кабаре, більярд, диско тощо. Різновидом бару або ресторану є пивний зал, де продають і організовують споживання широкого асортименту пива із супутною продукцією.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН виділяють такі види бару: пивні-садки, пивна, пивоварний бар, бар-закусочна.

Пивні-садки (brasseries, beer gardens) – вид бару, який продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленений торговельний зал.

Пивна (pub) – вид бару, який продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво.

Пивоварний бар (brew pub) – вид бару, в якому варять, продають і організовують споживання пива на місці.

Бар-закусочна (snack bar) – вид бару із спеціалізацією за асортиментом закусок та сандвічів (закритих бутербродів).

Їдальня – заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

Їдальня функціонує, як правило, за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах і місцях соціальної підтримки малозабезпечених верств населення тощо.

Дієтична їдальня є різновидом їдальні з асортиментом страв дієтичного харчування.

Буфет – заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні або у приміщеннях залізничного, авто-, аеровокзалів тощо, де їжу споживають стоячи чи продають на винос .

Крім основних типів закладів ресторанного господарства, існує таке поняття, як «заклад швидкого обслуговування».

Заклад швидкого обслуговування – це вид закладу ресторанного господарства певного типу, в якому застосовується метод самообслуговування і пропонується обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

Фабрика-заготівельня – заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.

Фабрика-кухня – номенклатура додаткових послуг заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової продукції для споживання у різних місцях: в авіакомпаніях, пунктах «їжа на колесах», буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо.

Домова кухня – заклад ресторанного господарства, призначений для виготовлення кулінарної продукції та продажу її домашнім господарствам. Цей заклад приймає від споживачів замовлення на кулінарну продукцію, булочні та борошняні

кондитерські вироби, організовує консультації з питань приготування їжі та споживання її на місці.

Ресторани та бари поділяються на класи. Клас закладу визначається за сукупктеризують рівень вимог до продукції власного виробництва, закупних товарів, умов їх споживання, організації обслуговування та дозвілля споживачів.

#### **4. Вимоги до ЗРГ.**

*Клас закладу визначається за сукупктеризують рівень вимог до продукції власного виробництва, закупних товарів, умов їх споживання, організації обслуговування та дозвілля споживачів.*

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг ресторани та бари поділяють на три класи: люкс, вищий та перший, які мають відповідати таким вимогам:

– характерною ознакою закладів ресторанного господарства класу «люкс» є вишуканість, витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом з використанням коштовних оздоблювальних матеріалів. Високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, які складаються з обов'язкових та додаткових, асортимент, який повністю складається з оригінальних, вишуканих замовних та фірмових страв і виробів, у тому числі з делікатесних продуктів, страв іноземної кухні, виготовлених з екзотичної сировини, – для ресторанів; широкий вибір замовних та фірмових напоїв, коктейлів – для барів;

– характерною ознакою закладів ресторанного господарства класу «вищий» є оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, різноманітність асортименту, в якому не менше половини складають оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби – для ресторанів; широкий вибір фірмових та замовлених напоїв і коктейлів – для барів;

– характерною ознакою ресторанів класу «перший» є гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг,

асортимент страв, до якого входять фірмові страви та вироби, напої нескладного приготування; барів - набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі фірмових.

Інші заклади ресторанного господарства на класи не поділяються.

Вимоги до закладів ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу і класу. До загальних вимог відносять наступні:

- у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя і здоров'я споживачів та збереження їхніх речей, виконання санітарних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТів, ТУ, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;

- в усіх закладах ресторанного господарства рекомендується передбачати умови для пересування інвалідів на колясках;

- заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні, відповідно до свого типу, виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування для приготування і продажу їжі, що відповідають екологічним та санітарно-гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки і протипожежним вимогам;

- склад і площі приміщень закладів мають відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторанного господарства;

- архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;

- у закладах ресторанного господарства має бути забезпечена відповідно до типу і класу гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення;

– відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена наявність достатньої кількості столового посуду, наборів та столової білизни;

– кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва та обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;

– обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;

– інформація про тип і клас закладу, режим його роботи має бути розміщена на фасаді приміщення.

### ***Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства:***

1. Місцезнаходження закладу і стан прилеглої території.
2. Вид, тип та особливості будівлі.
3. Комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення.
4. Оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною.
5. Процес обслуговування.
6. Асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, прейскуранта і карти вин.
7. Кваліфікація персоналу.
8. Номенклатура додаткових послуг.

### ***Питання до самопідготовки:***

1. Які суб'єкти господарської діяльності функціонують на ринку ресторанного господарства?
2. Охарактеризуйте мережу закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї.
3. Які існують вимоги щодо раціонального розташування мережі закладів ресторанного господарства в великих містах?
4. Нормативи розвитку мережі.
5. Охарактеризуйте загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства.

6. Які існують основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства?

7. Основні типи закладів ресторанного господарства, що формують мережу.

8. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства.

9. Охарактеризуйте заклади ресторанного господарства з централізованим виробництвом продукції, тих, що працюють на напівфабрикатах та з закінченим циклом виробництва.



### **1.3. ОСНОВНІ ПРАВИЛА РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

#### ***Питання для розгляду:***

1. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції.
3. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

#### **1. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів ресторанного господарства.**

Суб'єкти господарювання (юридичні та фізичні особи), які мають право на здійснення торгово-виробничої діяльності та їх працівники зобов'язані дотримуватись Законів України «Про захист прав споживачів», «Про державне регулювання виробництва і торгівлі спиртом етиловим, коньячним і пролодовим алкогольними напоями та тютюновими виробами», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про застосування електронних контрольно-касових апаратів і торгово-касових книг при розрахунках із споживачами у сфері торгівлі, ресторанного господарства та послуг», «Порядок заняття торговельною діяльністю і правил торговельного обслуговування населення», Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями, Інструкції про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібної торгівлі та ресторанного господарства та інших нормативних документів.

У своїй діяльності суб'єкти господарської діяльності керуються актами законодавства України, якими регулюється діяльність у сфері ресторанного господарства.

Відповідно до Санітарних правил п.14.1 особи, які поступають на роботу до закладу ресторанного господарства зобов'язані пройти медичний огляд та прослухати курс з гігієнічної підготовки із складанням заліку. Без представлення

результатів медичних обстежень та складання заліку з санітарного мінімуму працівники до роботи не допускаються.

## **2. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції.**

Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (№219 від 24.07.2002 року) регламентують основні вимоги щодо організації обслуговування споживачів у закладах РГ усіх форм власності:

1. У закладах (підприємствах) ресторанного господарства (далі РГ) використовуються такі методи обслуговування як самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований тощо. При всіх методах обслуговування здійснюється попереднє сервірування столів залежно від типу (класу) підприємства.

2. Розрахунки за продукцію та надані послуги здійснюється за готівку та (або) в безготівковій формі (платіжні картки, платіжні чеки тощо) із застосування реєстраторів розрахункових операцій (електронний контрольно-касовий апарат, електронний контрольно-касовий реєстратор, комп'ютерно-касова система тощо) або зареєстрованих в установленому порядку розрахункових книжок. Порядок проведення розрахунків із споживачами встановлюється згідно з законом України «Про застосування електронних контрольно-касових апаратів і товарно-касових книг при розрахунках із споживачами у сфері торгівлі, ресторанного господарства та послуг» (Постанова ВР №266/95 – ВР від 06.07.95 року).

3. У закладах з обслуговуванням офіціантами оплата здійснюється споживачем безпосередньо офіціанту відповідно до рахунку, який виписується на бланку встановленої форми. Після розрахунку споживачу надається розрахунковий документ (касовий чек, розрахункова квитанція)

4. У меню зазначається перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва, вихід, ціна однієї порції. У преїскуранті зазначається перелік алкогольних, безалкогольних напоїв, пива, тютюнових, кондитерських виробів та інших закупних товарів,

маса; об'єм і ціна на відповідну одиницю продукції, крім того, для алкогольних напоїв – ємність пляшки, ціна на пляшку, за 50 та 100 мілілітрів. Меню і прейскурант мають бути підписані керівником, бухгалтером (калькулятором) та матеріально-відповідальною особою (завідувач виробництва, бригадир, буфетник, бармен тощо) і скріплені печаткою суб'єкта господарської діяльності.

5. Поруч з основною діяльністю закладами РГ можуть надаватися додаткові послуги, перелік і вартість яких визначається суб'єтом господарської діяльності та указуються в прейскуранті на послуги. Номенклатура додаткових послуг, які надають заклади РГ регламентовані національним стандартом України ДСТУ 42816:2004. Під час обслуговування в закладах РГ за бажання споживачів кулінарна продукція та закупні товари у тому числі алкогольні напої, можуть бути продані на винос у відповідній упаковці.

6. Споживачам надаються можливості:

- ознайомитися з меню, прейскурантами алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, додаткових послуг, що надаються до початку обслуговування;

- перевірити об'єм, вагу та ціну продукції, що підлягає продажу (послуги, що надається), відповідність її якості вимогам нормативних документів.

7. При виявленні недоліків у якості продукції та наданні послуги, недоважування або обрахунку суб'єкти господарської діяльності на вибір споживача зобов'язані:

- безкоштовно усунути виявлені недоліки;
- зменшити розмір оплати за продукцію або послугу;
- замінити на аналогічну продукцію належної якості або вдруге надати послугу;

- повністю відшкодувати витрати споживача, пов'язані з придбанням неякісної продукції або наданої послуги.

8. При прийомі попереднього замовлення на обслуговування суб'єкти господарської діяльності зобов'язані гарантувати його виконання в узгодженні із замовником строки. У разі відмови

замовника від обслуговування в день проведення заходу він зобов'язаний викупити замовлену продукцію, яка не може бути продана іншим споживачам. У разі, коли суб'єкт господарської діяльності не може виконати замовлення споживача, він зобов'язаний повідомити про це замовника не пізніше ніж за п'ять днів.

Замовнику забороняється приносити до закладу продовольчу сировину, харчові продукти, в тому числі алкогольні та безалкогольні напої, а також зілучати сторонніх осіб до приготування страв.

9. Забороняється встановлювати мінімум віртості замовлення й пропонувати споживачу обов'язковий асортимент продукції.

10. У торговельних приміщеннях закладів РГ (незалежно від типу та класу) не дозволяється паління без дозволу суб'єкта господарської діяльності. Суб'єкт господарської діяльності вирішує це питання, виходячи з архітектурно-планувальних рішень свого закладу (підприємства), і визначає спеціальне місце для паління, обладнані витяжною вентиляцією.

11. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані забезпечити збереження речей споживачів у гардеробі. За зникнення речей з гардеробу суб'єкти господарської діяльності несуть відповідальність згідно із чинним законодавством.

12. Книга відгуків і пропозицій установленого зразка повинна знаходитися на видному та доступному для споживачів місці. Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані обладнати на видному місці «Куточок споживача», де вміщується інформація для споживачів. Всі заклади РГ незалежно від форм власності ведуть Книгу відгуків і пропозицій встановленої форми, в яку відвідувачі записують скарги, пропозиції, відгуки та зауваження.

Порядок ведення Книги відгуків і пропозицій визначається згідно з Інструкцією про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та ресторанного господарства (наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96 №349). Книга відгуків і пропозицій є документом суворої звітності. Термін зберігання Книги, що

повністю заповнена, – один рік. Книга, що не повністю заповнена протягом календарного року, є чинною у наступному році, про що робиться відповідний запис у Книзі. Книга відгуків і пропозицій підлягає заміні на нову не пізніше п'яти днів з дати заповнення третього з кінця бланку (п. 16 Інструкції). Згідно з п. 19 Інструкції відсутність в закладах РГ Книги відгуків і пропозицій, недотримання порядку її ведення вважається порушенням Правил торговельного обслуговування населення, за що керівник несе відповідальність згідно чинного законодавства.

### **3. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.**

Відповідно до п.2 Положення про порядок накладання стягнень за порушення законодавства про захист прав споживачів на господарюючі суб'єкти сфери торгівлі, ресторанного господарства і послуг у тому числі на громадян-підприємців (постанова Км України від 14.04.1994р. №235) на господарюючі суб'єкти накладаються стягнення у вигляді штрафу за:

- випуск, реалізацію товару, надання послуг, що не відповідає вимогам нормативних документів стосовно безпеки для життя, здоров'я та майна споживачів і навколишнього середовища, – у розмірі трьохсот відсотків вартості виготовленої або одержаної для реалізації партії товару, наданої послуги;

- реалізацію товару, надання послуги, заборонених до випуску та реалізації відповідним державним органом, – у розмірі п'ятсот відсотків вартості одержаної для реалізації партії та наданої послуги;

- відсутність необхідної, доступної та достовірної інформації про товар, роботу, послуги – у розмірі тридцяти відсотків вартості одержаної для реалізації партії товару, виконаної роботи та наданої послуги.

Роздрібна торгівля алкогольними напоями та тютюновими виробами може здійснюватися суб'єктами підприємницької діяльності всіх форм власності за наявності ліцензій.

Процедура надання документів та видачі ліцензій на правове здійснення роздрібною торгівлі алкогольними напоями та

тютюновими виробами визначається Інструкцією про порядок видачі ліцензій на право здійснення роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами підприємствами ресторанного господарства (наказ МЗЕЗ від 25.06.96 №351). Ліцензії видають окремо на право здійснення роздрібної торгівлі алкогольними напоями і на право здійснення роздрібної торгівлі тютюновими виробами.

Основні засади державної політики щодо регулювання роздрібної торгівлі визначає Закон України «Про державне регулювання виробництва і торгівлі спиртом етиловим, коньячним і плодовим, алкогольними напоями та тютюновими виробами» (Постанова ВР № 482/95 від 19.12.95 із змінами №1685-III від 20.04.2000).

Інструкцією (п.5) забороняється видача ліцензій на роздрібну торгівлю підприємствам РГ спиртом етиловим, спиртом етиловим питним, коньячним і плодовим, а також на роздрібну торгівлю алкогольними напоями на розлив за відсутності належних санітарно-гігієнічних умов (забезпеченість проточною питною водою, посудом, що миється або одноразовим посудом, наявність умов для миття посуду тощо). Не дозволяється при продажу алкогольних напоїв на розлив змішувати напої різних видів і марок (крім виготовлення коктейлів), продаж напоїв у негерметично закупорених пляшках, іншій тарі без етикеток або чіткого маркування, з наявними слідами бою (тріщини, скол шийки, зіпсованість закупорки тощо), з наявністю сторонніх частинок або каламуті, обсаду (крім колекційних та марочних вин), простроченим терміном придатності.

П.6 Інструкції визначає перелік документів, які подає суб'єкт для одержання ліцензії:

- заяву за спеціальним зразком;
- копію свідоцтва про державну реєстрацію підприємства, засвідчену підписом керівника і печаткою підприємства;
- довідку державної податкової інспекції про взяття на облік юридичної особи;

– копію документа про реєстрацію електронних контрольно-касових апаратів, засвідчену підписом керівника і печаткою податкової інспекції за місцем реєстрації підприємства;

– довідку про узгодження з державними органами санітарного та пожежного нагляду відповідності приміщення умовам функціонування підприємства РГ (зокрема, тим видам діяльності, на які буде надаватися ліцензія).

П. 11. Інструкція визначає, що ліцензія надається терміном на один рік.

Одержані ліцензії подаються підприємством до державної податкової інспекції для реєстрації. Така реєстрація підтверджується відповідною відміткою на зворотньому боці ліцензії, або її копії та засвідчується печаткою (п. 21).

Відповідно до ст. 15 Закону України «Про державне регулювання виробництва і торгівлі спиртом етиловим, коньячним і плодовим, алкогольними напоями та тютюновими виробами» роздрібна торгівля алкогольними напоями або тютюновими виробами з рук та в не пристосованих для цього приміщеннях, на території дошкільних, навчальних і лікувальних закладів та прилеглих територіях, у місцях проведення спортивних змагань, гуртожитках та прилеглих територіях і в інших місцях, визначеними сільськими, селищними, міськими радами, забороняється.

Суб'єкти підприємницької діяльності у сфері роздрібної торгівлі алкогольними напоями здійснюють діяльність відповідно до Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями (Постанова КМ України від 30.07.1996 р. №854). Ці Правила визначають основні вимоги до роздрібної торгівлі горілкою і лікеро-горілчаними виробами, вином виноградним та плодово-ягідним, коньяком, шампанським, вином ігристим і спрямовані на забезпечення прав споживачів щодо належної якості товару і рівня торгівельного обслуговування.

Відповідно до п. 9, 10, 11 Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями забороняється:

– роздрібна торгівля спиртом етиловим, спиртом етиловим питним, коньячним і плодовим;

– у дрібно-роздрібній мережі, з рук, лотків, у необладнаних приміщеннях;

– на території дошкільних, навчальних і лікувальних закладів та прилеглих територіях, у місцях проведення спортивних змагань, гуртожитках та прилежних територіях;

– продаж алкогольних напоїв громадянам, які не досягли 18-річного віку;

– здійснювати продаж алкогольних напоїв працівниками суб'єкту господарювання, яким не випонилося 18 років.

Зберігання та реалізація алкогольних напоїв дозволяється тільки за наявності марки акцизного збору встановленого зразка на пляшці або на іншій тарі згідно із законодавством (п.12 Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями).

Якість послуг РГ оцінюється на основі використання діючої нормативно-правової бази з урахуванням основних напрямків державної політики відносно забезпечення безпечності і якості харчових продуктів: пріоритетність збереження і зміцнення здоров'я людини і признання його права на безпечність і якість харчових продуктів; створення гарантій безпечності та здоров'я людини під час виготовлення, ввезення, транспортування, зберігання, реалізацію, використання, споживання та ін.; стимулювання впровадження нових безпечних науково-обґрунтованих технологій виготовлення (обробки, переробки) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, розробки і виробництва нових видів харчових продуктів; підтримка громадських організацій в якості здійснення контролю якості харчових продуктів (Методичні рекомендації щодо забезпечення якості та безпечності товарів і послуг підприємств ресторанного господарства. Наказ Міністерства еконміки України від 22.07.2008р. №295).

Політика закладу ресторанного господарства щодо якості послуг повинна бути направлена на реалізацію наступних задач:

– задоволення потреб споживача з точки зору професійних стандартів і етики;

– цілеспрямоване підвищення якості послуг;



- врахування вимог суспільства і захисту оточуючого середовища;
- ефективність надання послуги.

Забезпечення заданого рівня якості послуги залежить насамперед від чіткості сформульованих у нормативно-технічній документації вимог до якості продукції, якості первинної сировини (напівфабрикатів), досконалості рецептури й технології, дотримання технології дисципліни, рівня технічної осношеності виробництва, кваліфікації кадрів, організації виробництва й обслуговування, ефективності контролю якості продукції на всіх стадіях її виробництва, ефективності механізму стимулювання випуску високоякісної продукції.

Перевірка якості виконання послуг харчування повинна включати контроль, оцінку і регулювання процесів виконання послуг при проектуванні (моделюванні), виробництві продукції і обслуговуванні споживачів. Перевірку системи якості процесів виконання послуг або результату послуги повинен проводити персонал, який не відповідає за виконання професійної роботи (представник керівництва).

Відповідність системи якості установленим вимогам забезпечення необхідним контрольно-вимірювальним і технологічним обладнанням, технологічним оснащенням робочих місць, матеріальними ресурсами та підбором кваліфікованих кадрів для забезпечення послуг у відповідності із стандартами та програмами якості.

Система якості – сукупність організаційної структури, відповідальності, процедур, процесів і ресурсів, що забезпечує загальне керівництво якістю.

Основні вимоги до систем забезпечення якості послуг харчування визначаються міжнародним стандартом ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. настанови щодо послуг».

Декрет Кабінету Міністрів України «Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення» (№ 30-93 від 8.04.1993 року із змінами і доповненнями № 288/95 ВР від 11.07.1995 року) встановлює

правові основи державного нагляду за додержанням стандартів, норм і правил суб'єктами підприємницької діяльності (підприємцями), визначає їх відповідальність за порушення стандартів, норм і правил, засобів вимірювань, а також інших вимог, пов'язаних з якістю продукції.

Нормативно-правове регулювання з питань контролю якості послуг харчування. Нормативно-законодавчі державні акти регулюють підприємницьку діяльність ресторанного господарства з наступних питань: стандартизація та сертифікація послуг, ліцензування, відношення з контролюючими органами, проведення бухгалтерського обліку та ведення бухгалтерської звітності, оплата та інше (табл.1).

Таблиця 1.

Нормативно-правове забезпечення системи якості	
Закон України «Про стандартизацію» від 17 травня 2001 року	Передбачає, що об'єктами стандартизації є продукція, процеси і послуги, праця, процедури, функції або діяльність. Стандарти використовуються на добровільній основі та є обов'язковими для суб'єктів господарювання, якщо це передбачено в технічних регламентах. Стандарти також є обов'язковими для виробника чи постачальника, якщо його послуги (продукція) сертифіковані відповідно до вимог стандартів
Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24 лютого 1994 року	Регулює відношення підприємств і державних органів з дотримання санітарних і епідемічних норм при наданні послуг, права і обов'язки санепідемслужби України, споживачів – громадян та юридичних осіб, порядок здійснення санітарно-епідемічного контролю і нагляду
Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 23 грудня 1997 року	Встановлює основи та порядок забезпечення якості і безпеки продуктів харчування і продовольчої сировини для здоров'я населення. Регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) і споживачами при розробці, виробництві, ввезенні на митну територію України, закупівлі, постачанні, транспортуванні, реалізації, використанні, споживанні і утилізації продукції харчування та продовольчої сировини, а також при наданні послуг у сфері ресторанного господарства. Передбачає обов'язкові документи щодо забезпечення якості продукції харчування, їх маркування, вимоги до продуктів та послуг ресторанного господарства
Закон України «Про вилучення із обігу переробки, утилізації, знання або подальшого використання неякісної і шкідливої продукції» від 24 січня 2000 року	Закон установлює порядок та умови вилучення такої продукції з обігу за рішенням власника, органів державної влади, порядок переробки і утилізації неякісної продовольчої продукції. Є важливим для суб'єктів ресторанного господарства щодо дотримання якості при закупівлі продукції і відповідальності за надання послуг з використанням неякісних продуктів
Закон України «Про захист прав споживачів» від 12 травня 1991 року	Закон регулює відносини споживачів і суб'єктів підприємництва в сфері продажу продукції, надання послуг. Встановлює найбільш повний перелік прав, обов'язків споживачів і підприємців,

	механізмів пред'явлення претензій громадян до суб'єктів господарювання, порядок інформування громадян про товари та послуги, договірні відносини споживачів і закладів ресторанного господарства
Декрет Кабінету Міністрів України «Про	Діє паралельно із Законом «Про стандартизацію». Регулює види сертифікації, відповідальність органів сертифікації при проведенні обов'язкової сертифікації та інших процедурах (атестації). Також зобов'язує підприємства всіх форм власності, послуги (продукції), які підлягають обов'язковій сертифікації, реалізовувати продукцію, надавати послуги тільки при наявності сертифікату відповідності
Закон України «Про метрологію і метрологічну діяльність» від 11 лютого 1998 року	Суб'єкт ресторанного бізнесу повинен знати: об'єктами державного метрологічного контролю і нагляду є засоби вимірювальної техніки. Державний нагляд поширюється на вимірювання, результати яких використовуються при контролі якості, безпеки продуктів харчування, обов'язкової сертифікації продукції
Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування від 27 січня 1999 року	Нормативний акт встановлює порядок, процедури вимоги проведення обов'язкової сертифікації послуг харчування в системі сертифікації УкрСЕПРО, а також послуг харчування які надаються суб'єктами туристичної діяльності відповідно до Закону України «Про туризм»
Правила роботи закладів ресторанного господарства № 219 від 24 липня 2002 року	Забезпечує внутрішню діяльність суб'єктів ресторанного господарства, регулює всі аспекти організації надання послуг і розрахунків за продукцію в закладах ресторанного господарства, містить норми про відношення з контролюючими органами, споживачами і працівниками підприємства
Закон України «Про державне регулювання виробництва і торгівлі спиртом етиловим, коньячним, плодовим, алкогольними напоями та тютюновими виробами»	Встановлює правові основи торгівлі алкогольними і тютюновими виробами, повноваження державних органів у цій сфері, порядок видачі і оплати за ліцензії на право роздрібної торгівлі тютюновими і алкогольними виробами, контроль за дотриманням ліцензійних умов
Закон України «Про використання реєстраторів розрахункових операцій в сфері торгів, ресторанного господарства та послуг» від 1 червня 2000 року	Використовуються для проведення розрахункових операцій за готівковим або безготівковим розрахунком (з використанням платіжних карт, чеків і т.д.) при продажі товарів (послуг) у сфері ресторанного господарства. Регулює порядок проведення розрахунків, вимоги до ремонту апаратів і сервісним центрам по їх обслуговуванню, операції при здійсненні яких реєстратори не використовуються
Правила користування засобами вимірювальної техніки в сфері торгівлі, ресторанного господарства і надання послуг від 10 січня 2002 року	Регламентуються вимоги до користування засобами вимірювальної техніки на всіх стадіях виробництва і надання послуг

Тимчасове припинення діяльності закладів ресторанного господарства, які систематично реалізують недоброякісні товари, порушують правила торгівлі та надання послуг, умови зберігання

і транспортування товарів здійснюється на підставі статті 5 Закону України «Про захист прав споживачів» та Положення про порядок тимчасового припинення діяльності підприємств сфери торгівлі, ресторанного господарства і послуг, які систематично реалізують недоброякісні товари, порушують правила торгівлі та надання послуг, умови зберігання і транспортування товарів (постанова Верховної Ради України від 25.01.1995 року № 25/95-ВР), Інструкції про порядок опломбування виробничих, складських, торговельних та інших приміщень, а також неправильних, несправних і таких, що не мають відповідного клейма, чи з порушеними термінами пробірки вимірювальних приладів затверджена наказом Державного комітету України у справах захисту прав споживачів від 13.02.1996 року №5.

Інструкція визначає порядок опломбування службовими особами державних органів у справах захисту прав споживачів приміщень та несправних засобів вимірювання у підприємствах, установах, організаціях незалежно від форми власності, громадян-підприємців та іноземних юридичних осіб, що здійснюють підприємницьку діяльність на території України у сфері торгівлі, ресторанного господарства і послуг.

Опломбування приміщень та несправних засобів вимірювання здійснюється з метою недопущення подальшого порушення господарюючим суб'єктом прав споживачів та забезпечення належного контролю за усуненням виявлених першіркою недоліків, а також для запобігання несанкціонованого їх використання під час перевірки чи після неї.

Контроль за якістю сировини, готовою кулінарною продукцією, дотримання технологічних і санітарно-гігієнічних вимог здійснюється територіально-галузевими санітарно-технологічними харчовими лабораторіями та відповідними службами державного управління. Нагляд за дотриманням Санітарних правил покладається на установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України (п.16.6 Санітарних правил для закладів ресторанного господарства).

Виробник зобов'язаний забезпечувати постійний технологічний контроль виробництва, органи державного нагляду в установленому порядку – виробничий контроль.

Припинення виробництва (реалізації) або зняття їх з виробництва (реалізації) продукції, яка не відповідає вимогам нормативних документів щодо безпеки для життя, здоров'я, майна споживачів чи навколишнього середовища здійснюється відповідно до Положення про порядок вилучення неякісних товарів, документів та інших предметів, що свідчать про порушення прав споживачів (постанова Верховної Ради України від 25.01.1995 року №26/95-ВР).

П.3. Положення визначає, що вилученню підлягають:

а) документи, що свідчать про порушення прав споживачів (товарно-транспортна накладна, документ, що посвідчує (підтверджує) якість, сертифікат, технічний паспорт, цінник, ярлик, калькуляційна і технологічна карта тощо), як правило, в оригіналі або копії, засвідченій у встановленому порядку;

б) предмети-засоби вимірювання, що не відповідають вимогам нормативних документів (склянки, мірні циліндри, метри, гирі, вимірювальні прилади тощо), а також окремі екземпляри неякісних товарів.

Положення про порядок припинення (заборони) господарюючим суб'єктам відвантаження, реалізації (продажу) і виробництва товарів, виконання робіт і надання послуг, що не відповідають вимогам нормативних документів (постанова Верховної Ради України від 25.01.1995 року №26/95-ВР) визначає порядок припинення (заборони) діяльності підприємств незалежно від форм власності громадян-підприємців та іноземних юридичних осіб, що здійснюють підприємницьку діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.

Відповідно до п.3 Положення рішення про припинення (заборону) відвантаження, реалізації (продажу) товарів, виконання робіт і надання послуг приймається службовою особою державного органу у справах захисту прав споживачів у

разі виявлення безпосередньо під час перевірки діяльності господарюючого суб'єкта РГ:

а) товарів, робіт, послуг, якість яких не відповідає вимогам нормативних документів;

б) порушень умов зберігання, транспортування, реалізації (продажу) товарів, виконання робіт і надання послуг, які впливають на погіршення якості товарів, робіт, послуг або створюють небезпеку для життя, здоров'я споживачів, можуть заподіяти шкоду їх майну або навколишньому природному середовищі;

в) відповідності документів, що посвідчують (підтверджують) належну якість та безпеку товарів, робіт, послуг.

Рішення службової особи оформлюється у вигляді припису, який є невід'ємною частиною акта перевірки.

### ***Питання для самоперевірки:***

1. Дайте визначення поняття «якості послуг харчування»
2. Укажіть фактори, що забезпечують якість послуг харчування
3. Визначте показники якості харчування
4. Охарактеризуйте методи оцінки якості послуг харчування
5. Укажіть нормативно-правове регулювання питань контролю якості послуг харчування
6. Виявіть санкції за порушення показників якості послуг харчування

## РОЗДІЛ 2

### ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### 2.1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ПРОДОВОЛЬЧИМИ ТОВАРАМИ І ПРЕДМЕТАМИ МАТЕРІАЛЬНО- ТЕХНІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

##### *Питання для розгляду:*

1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, н/ф, засобами матеріально-технічного призначення.
2. Джерела постачання та договірні відносини з постачальниками.
3. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів.
4. Організація роботи служби постачання.
5. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.
6. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення.

##### **1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, н/ф, засобами матеріально-технічного призначення.**

Раціональна організація постачання підприємств ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами є найважливішою передумовою ефективної і ритмічної роботи виробництва, що дозволяє більш повно задовольняти споживчий попит, сприяє прискоренню оборотності коштів, зниженню витрат і підвищенню рентабельності.

Сьогодні навколо великих міст організовані і працюють спеціалізовані господарства з виробництва овочів, фруктів, ягід, теплично-парникові комбінати; функціонує мережа м'ясо-, молочно- і рибопереробних підприємств. Немає проблем з постачаннями гречки, рису, проса, бобів, кукурудзи.

Достатньо ефективно працюють консервні заводи, що поряд з імпортними постачаннями забезпечують підприємства ресторанного господарства широким асортиментом нових продуктів харчування, замороженими кулінарними виробами, найрізноманітнішою консервною продукцією.

До організації продовольчого постачання підприємств ресторанного господарства висуваються такі вимоги: забезпечення широкого асортименту

товарів в достатній кількості і належної якості протягом року; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладання з ними договорів на поставку товарів.

Розрізняють такі види постачання підприємств ресторанного господарства: продовольче і матеріально-технічне.

Правильна організація продовольчого постачання – найважливіша умова задоволення попиту населення на продукцію ресторанного господарства. Нормальна робота підприємств потребує безперебійного постачання матеріально-технічними засобами, устаткуванням, інвентарем, спецодягом, столовим посудом та ін. Від цього залежить виконання виробничої програми підприємства, якість блюд, культура обслуговування споживачів.

## **2. Джерела постачання та договірні відносини з постачальниками.**

Для ефективної та ритмічної роботи підприємства необхідно організувати завезення товарів з різних джерел. Основними є підприємства-виробники.

Підприємства-виробники продовольчих товарів різних форм власності: державні підприємства харчової промисловості, акціонерні товариства, об'єднання, приватні фірми, які виготовляють продукти харчування. Великий внесок в організацію продуктового постачання вносять виробники сільськогосподарської продукції: колишні колгоспи, багато з яких перетворилися в акціонерні товариства; фермерські



господарства, приватні, які пропонують надлишки своєї продукції. Підприємства ресторанного господарства можуть закуповувати продукти на ринках, оптових ринках, у магазинах, у приватних осіб. У сезон дозрівання овочів, фруктів багато підприємств для розширення асортименту своєї продукції займаються самозаготовлянням (солінням, квашенням, консервацією і т. ін.).

Багато видів продуктів надходя – на підприємства через посередників – оптові фірми:

- оптові фірми і холодильники, які забезпечують м'ясом, маслом, рибними і гастрономічними продуктами;
- оптові фірми, які забезпечують бакалійною продукцією;
- оптові плодоовочеві склади.

Необхідність в послугах посередників виникає в тих випадках, коли необхідне накопичення продуктів і підприємство має умови, необхідні для зберігання. В цих випадках посередник повинен взяти на себе функції, пов'язані з просуванням товару від виробника до споживача.

Оптові фірми закупають товари у підприємств-виробників. Для подальшого їх продажу роздрібним торговим підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

Вихідні склади розміщуються безпосередньо при великих промислових підприємствах (головна їх функція – організація просування товару від пунктів виробництва до пунктів споживання. Вони організовують оптовий продаж товарів великими партіями оптовим і роздрібним підприємствам.

Торгово-закупівельні фірми розташовуються в районах, де є багато підприємств-виробників, накопичуються товари для продажу їх в місцях споживання.

Торгові склади знаходяться в місцях споживання. Вони закупають товари у виробників, вихідних і торгово-закупівельних фірм та інших посередників і продають їх роздрібним підприємствам та підприємствам ресторанного господарства.

Посередниками між виробником і споживачем можуть бути брокери, торгові агенти.

Діяльність посередників відрізняється від функцій оптових фірм:

- вони не беруть на себе право власності на товар;
- виконують обмежену кількість функцій.

Головна їхня функція – сприяння купівлі-продажу. За свої послуги вони одержують комісійну винагороду; основне завдання – знайти покупця і продавця, звести їх, допомогти домовитися про умови купівлі-продажу та поставки

### **3. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів.**

Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів наводиться у табл.2.1.

Таблиця 2.1.

#### **Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів**

<b>Постачальники</b>	<b>Підприємства</b>
<b><i>Постачальники-виробники</i></b>	Підприємства харчових галузей промисловості
	Сільськогосподарські підприємства з різною формою власності
	Молокозаводи
	Мясокомбінати
	Булочно-кондитерські комбінати
	Рибопереробні підприємства
<b>Постачальники-посередники</b>	Гуртовий посередник
	Дрібногуртовий посередник
	Роздрібний посередник

При організації постачання слід враховувати і собівартість страв, що випускаються; придбання дорожчої сировини завжди має бути виправдане випуском продукції високої якості та попитом. Деякі підприємства організують виробництво картопляної муки, квасу, патоки, цукатів та ін. за рахунок використання харчових відходів. В період дозрівання і збору плодів, овочів, грибів, ягід вони створюють запаси солоних, маринованих, сушених, квашених і консервованих продуктів, що дозволяє протягом всього року різноманітнити меню.

При постачанні через торгові організації підприємства ресторанного господарства своєчасно укладають договори. Кількість необхідних продовольчих товарів визначається на основі даних про їх фактичне використання за попередній період з урахуванням змін, передбачених товарообігом і виробничою програмою в запланованому періоді. У всіх випадках при визначенні асортименту товарів враховують сезонність, особливості попиту і обслуговування споживачів.

#### **4. Організація роботи служби постачання.**

На великих фірмах та підприємствах ресторанного господарства, незалежно від виду власності, створюються відділи постачання, на невеликих підприємствах призначається працівник, відповідальний за організацію постачання. Відділ постачання, як правило, працює самостійно, виконуючи певні функції. При логічному підході до роботи підприємства служба постачання є елементом системи, яка забезпечує проходження матеріального потоку в ланцюзі постачання: виробництво – збут.

Логістика – це планування, організація і контроль всіх видів діяльності з переміщення матеріального потоку від пункту закупівлі сировини до пункту кінцевого споживача. Забезпечення високого ступеня узгодженості дій з управління матеріальними потоками між службою постачання і службами виробництва і збуту є завданням логічної організації підприємства в цілому.

Для забезпечення підприємства продовольчими продуктами необхідно вирішити такі завдання:

- що закупити;
- скільки закупити;
- у кого закупити;
- на яких умовах закупити.

Крім того, необхідно:

- укласти договір;
- проконтролювати його виконання;
- організувати доставку;
- організувати складування і зберігання.

На підприємствах ресторанного господарства повинен формуватися список потенційних постачальників, який постійно оновлюється та доповнюється. Цей перелік аналізується на підставі спеціальних критеріїв. Часто при виборі постачальників обмежуються ціною і якістю продукції, а також надійністю постачання.

До інших критеріїв, які беруть до уваги при виборі постачальника, відносять наступні:

- віддаленість постачальника від споживача;
- терміни виконання замовлень;
- організацію управління якістю у постачальника;
- фінансове становище постачальника, його кредитоспроможність та ін.

Кожне підприємство повинне підвищувати ефективність руху товару (рух матеріального потоку).

Рух товару – транспортування товарів від місця їх виробництва до місця споживання.

Основні принципи руху товару:

- оптимальний ланцюг руху товару;
- ефективність використання транспортних засобів;
- ефективність використання торговельно-технологічного устаткування;
- скорочення кількості операцій з товаром.

Існує таке поняття, як складський ланцюг, тобто через скільки складів проходить товар на шляху його руху від виробництва до споживача. Наприклад: товар зі складу виробника транспортується на склади вихідних фірм, потім на торговельно-закупівельні фірми, а далі товар транспортується на склади торгових фірм та склади споживача. При такій схемі товар проходить не менше чотири склади, що може призвести до погіршення якості товару. Така форма постачання називається складською. При ній забезпечується краща комплектність сировини та товарів.

Транзитна форма постачання – процес надходження товарів безпосередньо від постачальника до закладу ресторанного господарства, обминаючи проміжну постачальницьку

ланку.Перелік товарів, які потребують використання транзитної форми постачання товарів до закладів ресторанного господарства, наводиться у табл.2.2.

Таблиця 2.2.

<b>Товари, які потребують використання транзитної форми постачання товарів до закладів ресторанного господарства</b>
1. Молоко та молочна продукція
2. Хлібобулочні вироби
3. Алкогольні та безалкогольні напої
4. Напівфабрикати різного ступеня готовності
5. Кондитерські вироби
6. Кулінарні товари
7. Великі партії товарів, які не потребують попереднього підсортування

Складська форма постачання – процес надходження продовольчих товарів спочатку на підсортирувально-розподільчі бази, а після комплектації і доробки – до закладу ресторанного господарства. Перелік товарів, які потребують використання складської форми постачання товарів до закладів ресторанного господарства, наводиться у табл.2.3.

Таблиця 2.3.

<b>Застосування складської форми постачання товарів до закладів ресторанного господарства</b>
1. Бакалійні товари
2. Борошно
3. Цукор
4. Макаронні вироби
5. Консервована продукція
6. Крупи
7. Фрукти і овочі
8. Іногородні поставки різних товарів

До інших форм і методів постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення можна віднести: товарно-сировинні біржі, аукціони, спонсорство, конкурси, перманентні закупки маленькими пртіями, разові закупки невеликими партіями за потребою, отримання товару за потребою.

Постачальники прагнуть знайти партнерів по ресторанному бізнесу, через яких їхній товар виходить на споживача. Для цього

вони беруть участь в різних заходах, організовуваних в ресторанах, кафе, барах, дегустаціях страв і напоїв.

Для презентації нового товару фірми-постачальники організовують в ресторанах промоушен-акції. Такі заходи дають можливість працівникам ресторану і постійним споживачам і оцінити новий продукт, напій, а постачальнику – розширити ринок збуту нової продукції.

Підприємство ресторанного господарства може безпосередньо укласти договір з виробниками або використати послуги оптових ярмарків, центрів аукціонної торгівлі; можна закупити товар у торговій і збутовій мережі; в багатьох містах створюються сервісні центри, які допомагають в постачанні столовими меблями, посудом, білизною, всім, що необхідно для організації обслуговування на високому рівні. Невеликі підприємства можуть скористатися послугами дрібнооптових магазинів.

Фірми-постачальники беруть участь у професійних виставках, демонструючи свій товар і надаючи його учасникам конкурсу, організованого в рамках проведення виставки (устаткування, посуд, формений одяг, аксесуари, продукти, напої).

Ресторани і постачальники, проводячи спільні маркетингові та рекламні кампанії, використовують виготовлені на замовлення сувеніри і подарунки з фірмовим знаком (ручки, сірники, запальнички, проспекти, пакувальні матеріали – сумки, пакети, рекламні ролики, відео-, аудіокасети), які реалізуватимуться або безкоштовно роздаватимуться на виставках, презентаціях, у вестибюлях ресторанів.

Більш ефективною і організованою є ярмаркова форма закупівлі. Вона має ряд переваг: у покупців з'являється можливість ознайомитися з реальними зразками товарів, пропонованих постачальниками, переглянути демонстрацію моделей, модифікацій, перевірити їх у дії, отримати потрібну комерційну інформацію і консультацію; окрім того, швидшають терміни укладання договорів, оперативно розглядаються

замовлення покупця на поставку товарів, знаходиться взаємовигідне рішення.

Аукціонна торгівля – спосіб реалізації товару, при якому продавець, бажаючи отримати максимальний прибуток, використовує конкуренцію декількох або багатьох покупців, присутніх при продажу. Товар переходить у власність того покупця, який запропонує найвищу ціну.

Фірми-постачальники надають ресторанам, барам товари виробничого призначення в кредит. Підприємства ресторанного господарства мають потребу, як правило, в довгострокових кредитах. Ці проблеми можуть бути вирішені за допомогою широкого застосування в світовій практиці лізингу як способу виробничого інвестування.

Лізинг – надання в оренду фірмами-постачальниками і заводами, які виготовляють устаткування, транспортних засобів без передання права власності. Залежно від терміну оренди розрізняють три види лізингу: короткостроковий (на термін від години До місяця) – транспортні засоби, приміщення; середньостроковий – устаткування здається в оренду на термін від одного місяця до одного року. Власне лізингом вважається здача устаткування в оренду на термін понад один рік.

Доставка продуктів здійснюється централізованим і децентралізованим способами.

Централізована доставка товарів на підприємства здійснюється силами і засобами постачальників. При централізованій доставці підприємство звільняється від необхідності мати свій транспорт.

При децентралізованій доставці вивезення товарів від постачальників забезпечує безпосередньо саме підприємство, використовуючи власний транспорт.

Зі способами доставки тісно пов'язані і маршрути завезення продуктів.

При децентралізованій доставці продукти доставляються на підприємство тільки лінійними (маятниковими) маршрутами, а при централізованій – переважно кільцевими маршрутами, тобто на одній машині товар доставляється на декілька підприємств

відповідно до графіка і розробленого маршруту. Для великих підприємств при цьому застосовуються маятникові рейси. Кільцевий маршрут дозволяє більш повно використовувати вантажопідйомність транспорту, скоротити транспортні витрати, прискорити повернення тари.

Важливу роль в просуванні товару виконує транспорт. Транспортні організації в процесі пересування товарів повинні забезпечити:

- збереження вантажу при транспортуванні;
- своєчасну доставку;
- дотримання правил завантаження і транспортування;
- ефективне використання транспортних засобів.

Для перевезення продовольчих товарів використовується спеціалізований транспорт, що має маркіровку «Продукти». Кузови таких машин зсередини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм. На кожну машину, призначену для перевезення продуктів, має бути санітарний паспорт, виданий установами санітарно-епідеміологічної служби. Особливо швидкопсувні продукти перевозять ізотермічним транспортом і тим, що має камери охолодження.

## **5. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.**

Приймання товарів на підприємствах ресторанного господарства є важливою складовою технологічного процесу. Його проводять в два етапи.

Продукти одержують відповідно до замовленої кількості і якості.

Перший етап – попередній. Приймання продукції по кількості проводиться за товарно-транспортними накладними, рахунками-фактурами, шляхом перерахування тарних місць, зважування і т. ін. Якщо товар надійшов у справній тарі, окрім перевірки ваги бруто підприємство має право зажадати розкриття тари і перевірки ваги нетто.

Другий етап – остаточне приймання. Маса нетто і кількість товарних одиниць перевіряються одночасно з розкриттям тари,



але не пізніше 10 днів, а швидкопсувної продукції – не пізніше 24 год. з моменту приймання товару.

Одночасно перевіряється маса тари. За неможливості зважити продукцію без тари (солоні огірки, квашена капуста в бочках) маса нетто визначається як різниця між вагою бруто і тари. У разі розбіжності фактичної ваги тари результати перевірки оформляються актом, який має бути складений не пізніше 10 днів після її звільнення. На кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) має бути маркувальний ярлик із зазначенням дати, часу виготовлення і кінцевого терміну реалізації. При виявленні недостатці складається односторонній акт. Цей товар зберігається окремо викликається постачальник по швидкопсувних товарах негайно після виявлення недостатці. По інших – не пізніше 24 годин – не пізніше 24 годин. Постачальник по швидкопсувних товарах зобов'язаний з'явитися протягом чотирьох годин після виклику, по інших – не пізніше наступного дня. Після завершення остаточного приймання складається акт в трьох екземплярах.

Одночасно з прийманням товарів по кількості товар приймається також за якістю. Термін перевірки якості для швидкопсувних товарів – 24 год., для нешвидкопсувних – 10 днів.

Приймання товарів за якістю проводиться за органолептичними показниками (за виглядом, кольором, запахом, смаком). При цьому перевіряють відповідність стандартам, ТУ. До транспортних документів додаються сертифікати, посвідчення якості, де вказується дата виготовлення, термін реалізації, назва фірми; гігієнічні сертифікати (із зазначенням допустимих і фактичних рівнів важких металів).

Відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів» і санітарних норм та правил товар повинен бути безпечним для здоров'я споживачів.

Забороняється приймати:

– м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма та ветеринарного свідоцтва;

– сільськогосподарської птиці та яєць без ветеринарного свідоцтва, а також з неблагополучних по сальмонельозу господарств;

- консерви з порушенням герметичності, бомбажем;
- овочі і плоди з ознаками гниття;
- гриби солоні, мариновані, сушені без документа про якість;
- продукцію рослинництва без якісного посвідчення.

У разі виявлення невідповідності якості складається акт у присутності постачальника про кількість недоброякісної продукції. Для забезпечення безперебійної роботи виробництв по реалізації продукції в достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів необхідні товарні запаси.

Товарні запаси мають бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи підприємства. Для підприємств ресторанного господарства рекомендуються такі норми товарних запасів за нормальних умов зберігання:

- нешвидкопсувні продукти (борошно, цукор, крупа) – 8-10 днів;
- швидкопсувні продукти (м'ясо, риба, птиця та ін.) – 2-5 днів;
- запаси хліба, молока не повинні перевищувати одноденну реалізацію.

Наднормативні запаси збільшують втрати при зберіганні, уповільнюють оборотність товарів, ускладнюють облік, при цьому погіршуються умови зберігання.

Планування постачання сировини і продовольчих товарів передбачає:

- 1) Визначення потреби в сировині, продовольчих товарах відповідно до обсягу випуску продукції і обороту по покупних товарах;
- 2) Розрахунок величини запасів сировини і продовольчих товарів на початок та кінець планового періоду;
- 3) Планування надходжень сировини і продовольчих товарів.

## Модель розрахунку продовольчого балансу

$$\Pi + \text{Зп} = (\text{Р} + \text{В}) + \text{Зк},$$

де:  $\Pi$  – план надходження сировини і товарів, грн.;

$\text{Зп}$  – запаси сировини і товарів на початок періоду, грн.;

$\text{Р}$  – реалізація сировини і товарів, грн.;

$\text{В}$  – втрати сировини в плані виготовлення, грн.;

$\text{Зк}$  – запаси сировини і товарів на кінець періоду, грн.

Таблиця 2.4.

### Розрахунок добової потреби закладу ресторанного господарства в сировині і продовольчих товарах

Тип закладу ресторанного господарства	Основа розрахунку	Алгоритм розрахунку	Показник
Заклади ресторанного господарства відкритого типу (ресторани, кафе, бари) і закритого типу (їдальні, що обслуговують певний контингент споживачів)	Виробнича програма	$Qg = n \times g / 1000$	$n$ – кількість страв даного найменування; $g$ – норма сировини на одну страву, брутто, г
Заклади ресторанного господарства, які реалізують добові раціони харчування (їдальні будинків відпочинку, санаторіїв, лікарень, при СПТУ тощо)	Рекомендовані фізіологічні Норми Споживання продуктів	$Qg = N \times g / 1000$	$N$ – кількість споживачів, чол.; $G_{\text{ф}}$ – фізіологічна норма споживання продуктів, г

## 6. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення.

Постачання устаткуванням, меблями, кухонним і столовим посудом, виробничим і торговим інвентарем, санспецодягом, столовою білизною є одним з найважливіших завдань будь-якого підприємства. Предмети матеріально-технічного оснащення закладів ресторанного господарства у табл. 2.5.

**Предмети матеріально-технічного  
оснащення закладів ресторанного господарства**

1. Технологічне, холодильне, торгове устаткування і устаткування для пересування вантажів
2. Кухонний посуд, технологічний, торговий, господарський інвентар
3. Столовий посуд
4. Столові набори основні і допоміжні
5. Столова білизна: скатертини, рушники, серветки, тканини
6. Санспецодяг і фірмовий одяг
7. Санітарне взуття і фірмове взуття
8. Меблі і немеханічне устаткування
9. Мийні і дезінфікуючі засоби
10. Папір і паперові вироби
11. Рекламний матеріал
12. Будівельні матеріали

В умовах ринкової економіки і конкуренції централізоване постачання підприємств ресторанного господарства матеріально-технічними засобами розпалося. Через відділи постачання або окремих відповідальних працівників рони самостійно шукають постачальників, укладають договори на поставку матеріальних засобів, без яких неможлива робота підприємств.

До організації матеріально-технічного постачання висуваються такі самі вимоги, як і до продовольчого.

До основних критеріїв, за якими ресторатор обирає постачальника, належать:

- сервісне обслуговування устаткування;
- ціна устаткування;
- гарантійне обслуговування;
- терміни доставки устаткування і умови оплати.

Сервісне обслуговування – один з основних критеріїв, за яким ресторатор обирає постачальника. Сервіс поділяють на передпродажний і післяпродажний, а останній – на гарантійний і післягарантійний.

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірми-постачальника після прибуття товару до місць продажу

проводять монтаж устаткування, регулюють його, приводять до робочого стану, усувають можливі неполадки.

Післяпродажний гарантійний сервіс включає весь комплекс послуг, здійснюваний фірмою-постачальником, як правило, безкоштовно: проведення періодичних профілактичних оглядів устаткування, гарантійний ремонт.

Післягарантійний сервіс здійснюється за угодою між фірмою-постачальником і покупцем і може охоплювати весь термін експлуатації товару у споживача.

Ціна – це другий критерій, за яким ресторатор обирає постачальника устаткування. Але ресторатора цікавить не ціна сама по собі, а її відповідність якості устаткування і сервісному обслуговуванню.

Третій критерій, – це гарантійне обслуговування устаткування. Ресторатор віддає перевагу фірмі-постачальнику, яка гарантує не тільки роботу, а й ремонт устаткування, наявність запасних частин і т. д.

Терміни доставки устаткування та умови оплати регламентуються договором постачання.

При прийманні устаткування, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт. Порядок складання акту (терміни, склад комісії та ін.) визначається договором постачання. На підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Вимоги до вибору постачальників залишаються такими ж, як і при продовольчому постачанні, тобто рекомендується систематично вивчати потенційних постачальників, складати їх список, аналізувати за спеціальними критеріями. Головне, щоб поставки були якісні, своєчасні і надійні.

Кількість матеріальних засобів розраховується на основі норм витрати, оснащення, експлуатаційних норм. Норми встановлюються для визначення потреби в предметах одноразового використання. Наприклад, одноразовий посуд та

інші матеріали, повністю використані в процесі торгово-виробничої діяльності

Норми оснащення встановлюються для визначення потреби в предметах багаторазового використання.

Кількість необхідного устаткування для нових підприємств і переобладнаних при реконструкції визначається нормами оснащення торгово-технологічним та холодильним устаткуванням і розраховується за «Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів ресторанного господарства» від 3 січня 2003 р., затвердженими наказом Міністерства економіки України № 2. Норми оснащення устаткуванням залежать від типу підприємства, його потужності.

### **Питання для самопідготовки:**

1. Які існують форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства?

2. У чому полягає транзитна і складська форми постачання і які товари вимагають застосування даних форм постачання до закладів ресторанного господарства?

3. Які існують способи доставки вировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства?

4. У чому полягає централізований та децентралізований способи доставки продовольчих товарів?

5. Вимоги до транспортування харчових продуктів.

6. Як розраховується добова потреба закладів у сировині і продовольчих товарах, річна потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді та наборах?

7. Правила приймання товарів за кількістю та якістю.

8. Перелічіть фактори впливу на потребу закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного оснащення.

## РОЗДІЛ 3

### ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СКЛАДСЬКОГО Й ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА

#### 3.1. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СКЛАДСЬКОГО Й ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Питання для розгляду:*

1. Функції і призначення складського господарства.
2. Види і структура складських приміщень.
3. Організація роботи складського господарства.
4. Склад тарного господарства і класифікація тари.
5. Заходи зі скорочення втрат по тарі

##### **1. Функції і призначення складського господарства.**

Складське господарство призначене для безперебійного забезпечення основного виробництва сировиною, інвентарем, матеріалами тощо (табл.3.1)

Таблиця 3.1.

##### **Основні функції складського господарства**

1. Кількісне та якісне приймання товарно-матеріальних цінностей, які надходять на зберігання
2. Підтримка стійких оптимальних умов зберігання з мінімальними (в межах встановлених норм) витратами
3. Виконання товарних операцій (приймання, сортування, підготовка до відпуску) і відпуск товарно-матеріальних цінностей
4. Контроль за станом і рухом запасів продовольчих товарів
5. Ведення обліку товарно-матеріальних цінностей

##### **2. Види і структура складських приміщень.**

Складські приміщення бувають таких видів: центральні, гуртові, цехові.

**Центральні.** Обслуговують велику кількість закладів ресторанного господарства, незалежно від місця їх розташування.

**Гуртові.** Обслуговують декілька закладів, територіально близько розташованих.

**Цехові.** Обслуговують цех, при якому вони розміщуються (приміщення готового запасу сировини).

Склади можуть розміщуватися в окремих приміщеннях, а також на перших, у цокольних і підвальних поверхах. Вони повинні мати зручний зв'язок з виробничими приміщеннями. Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при забезпеченні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.

Таблиця 3.2.

### Класифікація складських приміщень

<b>1. За місцем Розташування у будівлях</b>	1.1 У підвальних приміщеннях 1.2 На цокольних поверхах 1.3 На перших поверхах
<b>2. За температурним режимом</b>	2.1 Складські приміщення, що не опалюються (зовнішні складські приміщення) 2.2 Складські приміщення, що опалюються (комори сухих продуктів, тари, інвентарю, білизняні, сервізні) 2.3 Складські приміщення, що охолоджуються (холодильні і морозильні камери)
<b>3. За конструкцією і типом будівель</b>	3.1 Закриті (розташовані на самому закладі ресторанного господарства) 3.2 Напівзакриті (навіс)
<b>4. За терміном зберігання</b>	4.1 Приміщення для зберігання основного запасу сировини і товарів 4.2 Приміщення для зберігання готового запасу незавершеного виробництва
<b>5. За типом сировини, що зберігається</b>	Визначається БН і П.П – 8-71

Сукупність робіт, виконуваних на різних складах, приблизно однакова. Будь-який склад обробляє щонайменше три види матеріальних потоків: вхідний, вихідний і внутрішній.

Наявність вхідного потоку означає необхідність розвантаження транспорту, перевірки кількості і якості вантажу, що надійшов. Вихідний потік обумовлює необхідність навантаження на транспорт або відпуску на виробництво, внутрішній – необхідність переміщення вантажу усередині складу.



У цілому комплекс складських операцій – це певна послідовність:

- розвантаження транспорту;
- приймання товарів;
- розміщення на зберігання;
- відпуск товарів з місць зберігання;
- внутрішньоскладське переміщення вантажів.

Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення (табл.3.3, 3.4).

Таблиця 3.3.

**Структура складських приміщень закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині, а також закладів заготівельних, що визначаються БН і П П – 8 – 71**

<b>1. Охолоджувані камери</b>	1.1 Молочно-жирових продуктів, гастрономії
	1.2 М'яса, м'ясопродуктів, птиці
	1.3 Риби,рибопродуктів
	1.4 Фруктів, ягід, зелені, напоїв
	1.5 Харчових відходів
<b>2. Не охолоджувані комори</b>	2.1 Картоплі, коренеплодів, солоних і квашених овочів
	2.2 Бакалійної групи товарів
	2.3 Вино-горілчаних виробів
	2.4 Комора і мийна тари
	2.5 Інвентарю
<b>3. Приміщення для комірника</b>	
<b>4. Експедиція</b>	
<b>5. Завантажувальна</b>	

Таблиця 3.4.

**Структура складських приміщень закладів ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах, а також закладів заготівельних**

<b>1. Охолоджувані камери</b>	1.1 М'ясних напівфабрикатів
	1.2 Рибних напівфабрикатів
	1.3 Напівфабрикатів з птиці і субпродуктів
	1.4 Кісток
	1.5 Овочевих напівфабрикатів
<b>2. Не охолоджувані комори</b>	2.1 Бакалійна група товарів
	2.2 Вино-горілчаних виробів
	2.3 Тари, інвентарю

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

Норми встановлюють з урахуванням прийнятих правил розміщення товарів, при дотриманні яких забезпечується зберігання фізико-хімічних властивостей продуктів.

Норма завантаження залежить від способу укладання. Укладання дозволяє більш раціонально використовувати площу і кубатуру складських приміщень.

При визначенні площі обслуговування або коефіцієнта на проходи, проїзди і т. ін. враховують, що ширина транспортного (повного) проходу або проїзду при використанні електро- чи автотранспорту повинна бути достатньою для виконання маневрів при русі. Проходи між стелажми і штабелями при використанні візків передбачаються не менше 1-1,2 м і без візків 0,6-1 м.

За санітарними нормами у складах не можна розміщувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см. Усе це необхідно враховувати, щоб запобігти забрудненню продуктів, їх псуванню і забезпечити в складах нормальну циркуляцію повітря. Підлога в складах і прилеглих до них коридорах має бути міцною, розрахованою на значне навантаження і механічний вплив, гладенькою, без вибоїн і тріщин, не слизькою і зручною для прибирання.

Обладнання складів має забезпечити:

- повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей;
- належний режим зберігання;
- раціональну організацію виконання складських операцій;
- нормальні умови праці.

Для зберігання швидкопсувних продуктів (м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) на

підприємствах обладнуються охолоджувальні камери. Кількість складських приміщень залежить від потужності підприємства. На невеликих підприємствах ресторанного господарства планується не менше двох камер:

- одна — загальна охолоджувальна камера для короткочасного зберігання м'ясних, рибних напівфабрикатів, кисломолочної продукції, гастрономічних продуктів та ін.;

- інша — неохолоджувальна для нешвидкопсувних продуктів.

На середніх підприємствах має бути не менше чотирьох камер: дві камери охолоджувальні (м'ясо-рибна, для молочних, жирових продуктів та ін.), камера для сухих продуктів і овочева. На великих підприємствах на 150 місць і більше передбачається роздільне зберігання м'яса, риби, молочних і гастрономічних продуктів. Якщо підприємство має ліцензію на реалізацію винно-горілчаних виробів, вони повинні зберігатися в окремій камері. На підприємствах передбачаються приміщення для зберігання білизни, інвентаря, тари. Для забезпечення нормальних умов роботи при прийманні товарів, оформленні транспортних і супровідних документів у кількох складських приміщеннях обладнується спеціальне приміщення для приймання сировини і продуктів.

Для зберігання напівфабрикатів і готових кулінарних виробів, які реалізуються іншим їдальням, кафе, закусочним на великих підприємствах, крім потужного холодильного господарства, створюють експедиції, до складу яких входять камери і склади, які оснащуються холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т. д., а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

На підприємствах середньої потужності продукцію власним підрозділам, буфетам відпускають безпосередньо з цехів, де вона виготовляється. Кількість складів та їх площі на доготовочних підприємствах значно скорочуються, тому що напівфабрикати надходять в основному відразу ж у виробництво.

Зазвичай склади розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді для їх організації використовують підвальні і напівпідвальні приміщення. В одноповерховому

приміщенні без підвалу овочевий (м'ясний) склад доцільно розташовувати поряд з овочевим (м'ясним) цехом, білизняну – поряд з гардеробною для персоналу і т.д. У багатоповерховому будинку сировинні склади розміщують під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомно-транспортними механізмами.

Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Завантажувальні майданчики розміщують з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту.

Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності підприємства, нормативів товарних запасів. До обладнання складських приміщень належать стелажі і підтоварники для розміщення і зберігання продуктів, у м'ясних камерах – підвісні гаки, ваговимірне, підйомно-транспортне і холодильне обладнання.

Складські приміщення мають бути оснащені необхідним інвентарем, інструментом для приймання сировини, її зберігання і відпуску.

Це різний інвентар для зберігання і транспортування) продуктів, інвентар для

розкриття тари, транспортні засоби для складських приміщень – вантажні візки і т. ін.

Висота приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4-2,8 м. Стіни і стеля складів повинні бути гладенькими, легко очищуватися від пилу. Ширина дверей обирається залежно від характеру переміщуваних вантажів і використовуваних транспортних засобів. Пороги біля складських дверей не передбачені. Щоб не псувати стіни під час перевезення продуктів на вантажних візках, уздовж стін на відстані 15-20 см прикріплюють металеві обмежувачі.

У неохолоджуваних приміщеннях використовують природне і штучне освітлення. Вікна розміщують уздовж стін, звернених на північ, краще на рівні 1,8-2 м від підлоги, що дозволяє розміщувати стелажі уздовж стін, не знижуючи освітленості приміщення. В устаткуванні охолоджувальних складських

приміщень (камер) є свої особливості. Вони, як правило, об'єднуються у єдиний блок. Підлога, стіни, стеля ізолюються, за винятком перегородок між камерами, якщо різниця температур там не перевищує 4°C.

Усі камери повинні мати вихід у тепловий шлюз (тамбур або загальний коридор шириною не менше 1,4 м). Камери і виходи з теплового шлюзу оснащуються ізоляційними дверима з притискними затворами, причому двері і камери повинні відкриватися тільки у бік тамбура і коридора. Поверхню стін у камерах облицьовують плиткою світлих тонів, стелю білять. Підлогу роблять водонепроникною.

В охолоджувальних камерах прийнято тільки штучне освітлення. Найбільш раціональними для цих приміщень є напівгерметичні світильники прямого світла. З холодильного обладнання найчастіше використовують різні фреонові холодильні установки.

Холодильні агрегати встановлюють у спеціальному приміщенні. Воно повинно бути сухим, добре провітрюваним і мати, крім основного, аварійне освітлення. Трубопроводи з холодоносіями, що проходять поза камерами, добре ізолюють. У холодильних камерах використовують самостійну приточно-витяжну вентиляцію, а також окрему вентиляцію для рибних камер, щоб запах риби не поширювався в інші приміщення.

Не допускається, щоб усередині камер проходили водопровідні, каналізаційні, газові труби, повітроводи загальної вентиляції і труби опалювальної системи.

При організації складів необхідно передбачити спеціальні панелі, що перешкоджають проникненню гризунів. З цією ж метою отвори повітроводів закривають металевією сіткою. Пожежна сигналізація і протипожежне обслуговування складів є загальною для підприємства системою захисту від вогню. Для зв'язку складів з цехами і буфетами доцільно використовувати внутрішні телефони.

Усі склади обладнуються і пристосовуються для зберігання певних видів продуктів. У кожному створюють і постійно підтримують необхідні умови.

### **3. Організація роботи складського господарства.**

Режим зберігання продуктів (температура, вологість повітря, кратність його обміну, інтенсивність вентиляції), спосіб укладання, терміни зберігання, допустиме товарне сусідство повинні відповідати властивостям продуктів. Крім вибору режиму зберігання, враховують і специфічні особливості кожного виду товару: гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогрікнення або проростання під впливом світла, тепла і т. д. Щоб забезпечити якість продуктів, працівники складів зобов'язані враховувати ці фактори. Наприклад, при підвищеній вологості повітря сири будуть пліснявіти, а борошно, сіль і крупа – зволожуватися. При одночасному зберіганні хліба і цукру цукор відволожується, зниження вологості призводить до усихання м'ясних, рибних і деяких інших продуктів, а підвищення температури – до їх швидкого псування. Не можна допускати одночасного зберігання риби, оселедця та інших товарів, що мають сильний запах, з молочними продуктами, фруктами, чаєм, тому що останні легко сприймають сторонні запахи.

Залежно від призначення складів і правил зберігання товарів (у промисловій тарі, розпакованому вигляді, навалом і т.д.) підбирають необхідне складське обладнання. Місця зберігання оснащують стелажми, шафами, ящиками, бункерами, засіками, підтоварниками, вагами і т. ін. Кожній групі, виду і сорту продуктів слід відводити суворо визначене місце.

При розміщенні продуктів їх треба укладати так, щоб до них зручно було підійти.

Санітарними правилами забороняється одночасне зберігання сировини і готових виробів, доброякісних продуктів з товарами, якість яких викликає сумнів. Не можна зберігати разом з продуктами інвентар і тару.

Для підвищення продуктивності праці, скорочення потреби в робочій силі, полегшення роботи комірників і прискорення розвантаження і приймання, відпуску і навантаження продуктів

використовують різні вантажно-розвантажувальні механізми: блоки, тельфери, лебідки, підйомники, похилі спуски, транспортери, монорейки, домкратні та інші візки, пересувні стелажі, трампліни До вагів, спеціальних конструкцій ящики і стелажі, електрокари, автотранспортери. При розміщенні складів у підвальних приміщеннях встановлюють ліфти, підйомники, лоткові спуски.

На складах необхідно підтримувати чистоту, регулярно прибирати приміщення і протирати стіни, мити підлогу і дезінфікувати обладнання.

Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень:

- для дотримання санітарних правил стіни в складських приміщеннях повинні бути захищені від проникнення гризунів і пофарбовані олійною фарбою, а стіни охолоджувальних камер облицьовані кахельною плиткою для систематичного вологого прибирання;

- світлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах має бути тільки штучним, в інших складських приміщеннях, крім штучного, може бути і природне; коефіцієнт природного освітлення 1:15 (співвідношення площі вікон та підлоги), норма штучного освітлення – 20 Вт на 1 м<sup>2</sup>;

- вентиляція в складських приміщеннях повинна бути природною і механічною (витяжною);

- підлога повинна забезпечувати безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів;

- ширина коридорів складів – 1,3-1,8 м, при застосуванні візків – 2,7 м.

## **Організація зберігання продуктів.**

### **Режим і способи зберігання.**

При зберіганні сировини і продуктів мають дотримуватися вимоги санітарних норм відповідно до СанПІН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів». Відповідальність за дотриманням санітарних правил покладається на органи санепідслужби.

Велике значення має правильне розміщення товарів з урахуванням максимального використання площі складів, можливості застосування механізмів, забезпечення безпеки роботи персоналу, оперативного обліку товарно-матеріальних цінностей.

Для запобігання втрат і псування необхідно забезпечити в складських приміщеннях оптимальний режим зберігання товарів відповідно до їхніх фізико-хімічних властивостей. Режим зберігання передбачає певну температуру, швидкість руху повітря, відносну вологість. Варто суворо слідкувати за дотриманням термінів реалізації продуктів, особливо швидкопсувних (табл.3.5).

Таблиця 3.5.

**Вимоги до температурного режиму  
зберігання сировини і напівфабрикатів, відходів, тари**

<b>Найменування сировини і напівфабрикатів</b>	<b>Температура, С</b>	<b>Відносна вологість, %</b>
Заморожені продукти	<b>- 18</b>	<b>80 – 85</b>
М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти, напівфабрикати	<b>0</b>	<b>75 - 80</b>
Риба, рибопродукти	<b>-2</b>	<b>85 – 90</b>
Рибні напівфабрикати	<b>0</b>	<b>85</b>
Молочно-жирові продукти, гастрономія, яйця	<b>+ 2</b>	<b>80</b>
Овочеві напівфабрикати	<b>0 – + 2</b>	<b>85</b>
Фрукти, ягоди, зелень, напої	<b>+ 4</b>	<b>85 – 90</b>
Харчові відходи	<b>+ 2</b>	<b>80</b>
Овочі свіжі, консервовані, солоні, квашені	<b>+ 5</b>	<b>80 – 85</b>
Крупи, макаронні вироби, борошно, цукор, сіль, спеції, кава, чай, олія	<b>+ 12</b>	<b>68 – 70</b>
Вино-горілчані вироби	<b>+ 12</b>	<b>65 – 70</b>
Тара, інвентар	<b>+ 12</b>	<b>65 - 70</b>



Існує кілька способів зберігання й укладання сировини та продуктів.

Стелажний – продукція зберігається на полках, стелажах, у шафах; при цьому способі вона захищена від відсирівання, тому що здійснюється доступ повітря до нижніх шарів. Так зберігають масло, сир, хліб, вина в пляшках (у горизонтальному положенні для змочування пробок).

Штабельний – продукція зберігається на підтоварниках; так зберігають продукти в тарі, яку можна скласти в стійкий штабель висотою не більше 2 м; мішки з цукром та борошном укладають пліском, висотою не більше 6 мішків.

Ящиковий – у ящиках зберігають плоди, овочі, яйця та ін.

Насипний – продукти зберігають навалом – у засіках, ящиках, контейнерах, бункерах без тари, причому з боку стін і підлоги залишають простір 10-20 см для вільного доступу повітря; так зберігають картоплю (висота не більше 1,5 м), коренеплоди (0,5 м), цибулю (0,3 м).

Підвісний – застосовується для зберігання сировини і продуктів у підвішеному стані, наприклад копченості, ковбасні вироби. М'ясо тушами, напівтушами, четвертинами зберігають підвісним способом на луджених гаках, без зіткнення туш одна з одною та зі стінами.

Для забезпечення правильного режиму зберігання забороняється тримати харчові продукти поза складськими приміщеннями (у коридорах, на розвантажувальному майданчику і т. ін.); готові вироби, гастрономічні продукти – одночасно з сирими; товари, що легко поглинають запахи (яйця, молочні продукти, хліб, чай і т.д.), – з гостропахнучими (риба, оселедець та ін.); продукти – з тарою, що звільнилася.

Порушення в відпуску товарів може призвести до товарних втрат. Вони поділяються на два види: нормовані і ненормовані.

Нормовані втрати перебувають в межах природного збитку (усушування, вивітрювання, розтрушування, розпилювання, розливання). Природний збиток відбувається в результаті змін фізико-хімічних властивостей продуктів при зберіганні. Норми його встановлюються на всі види продуктів. Він збиток

списується під час інвентаризації, якщо на складі виявлена недостача. Розрахунки по природному збитку складає бухгалтерія і затверджує директор підприємства.

До ненормованих втрат належать бій, псування продуктів. Ці втрати виникають внаслідок незадовільних умов перевезення і зберігання продуктів, а також безгосподарності працівників. Втрати від бою і псування продуктів оформляються актом не пізніше наступного дня після їх встановлення. Вартість зіпсованих продуктів стягується з винних осіб.

Відпуск продуктів. Відпускають продукти за встановленим адміністрацією підприємства графіком. Підставою є вимога (заявка) завідувача виробництва. Ця вимога має бути затверджена директором підприємства. Перехідні залишки продуктів на кухні не повинні перевищувати півтораденну потребу.

Підставою для відпуску товарів у буфети є накладна, підписана директором і бухгалтером підприємства. Комірник повинен дотримуватися черговості відпуску продуктів, тобто відпускати отримані продукти тільки після реалізації партії, яка надійшла раніше.

Перед відпуском продуктів комірник зобов'язаний перевірити й упорядкувати ваги, а також стан тари, в яку будуть відпускатися продукти.

продуктів працівники, які одержують товар, зобов'язані негайно сповістити про це адміністрацію підприємства.

При відпуску продуктів застосовують совки різної ємності, лопатки, щипці, виделки, ложки з нержавіючої сталі, ножі і дошки для нарізання продуктів. Для скорочення втрат (природного збитку), пов'язаних зі зберіганням, перевезенням, переміщенням і відпуском продуктів, ліквідації їх псування працівники складів повинні забезпечувати точне дотримання встановленого для кожного складу (камери) режиму зберігання, дбайливо розкривати вантажі, акуратно переміщувати їх, застосовуючи при цьому спеціальні інструменти і пристрої.

Для знезараження повітря в складських приміщеннях, а також поверхні продуктів, тари і складського обладнання на багатьох підприємствах встановлюють бактерицидні лампи і

прилади, які відлякують гризунів. Це дозволяє забезпечити тривале зберігання високої якості продуктів і скоротити втрати.

#### **4. Склад тарного господарства і класифікація тари.**

Тара – це товарна упаковка, яка застосовується під час перевезення і зберігання товарів. Вона призначена для забезпечення схоронності кількості та якості товарів, захищає їх від зовнішніх впливів, втрат і псування. Всі товари і продукти, що переробляються або реалізуються підприємствами ресторанного господарства, доставляються в тарі.

Різні фізико-хімічні властивості сировини, продуктів, готових виробів визначають необхідність використання різноманітних видів тари.

Класифікація тари здійснюється за чотирма основними ознаками:

- за видами матеріалу тара поділяється на дерев'яну, скляну, металеву, тканьову, картонно-паперову, пластмасову, різну;
- за ступенем жорсткості, тобто здатності протистояти механічним впливам,
- на жорстку, напівжорстку, м'яку;
- за ступенем спеціалізації – на універсальну і спеціалізовану; універсальна тара використовується для декількох видів товарів;
- за кратністю використання тара буває однооборотною і багатооборотною (використовуваною неодноразово).

Багатооборотна тара у свою чергу поділяється на інвентарну, яка належить певному підприємству-постачальнику і має його інвентарний номер, та тару спільного користування, що надходить від різних постачальників; застосування багатооборотної тари дозволяє значно скоротити кількість тари, що перебуває в обігу.

Нині все ширшого застосування набуває багатооборотна тара тарообладнання, що являє собою як тару, так і обладнання. Це спеціальні конструкції, що виконують одночасно роль зовнішньої тари, транспортного засобу й обладнання складів. Найбільш розповсюджений на підприємствах ресторанного господарства

уніфікований контейнер у вигляді ємностей і засобів їх переміщення. Ці ємності призначені для зберігання, приготування, транспортування напівфабрикатів від заготівельних і промислових підприємств на підприємства ресторанного господарства, короткочасного зберігання, приготування і роздачі страв.

До тари висуваються технічні, експлуатаційні, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги. Важливе значення має підвищення рівня уніфікації, удосконалення стандартів і технічних умов. До тари висуваються певні вимоги відповідно до ДСТУ. До технічних відносяться вимоги до матеріалу, розмірів, а також міцності, надійності, що забезпечують повну схоронність продукції і багаторазове використання тари.

Експлуатаційні вимоги до тари передбачають зручність упакування, розпакування, приймання, перевезення, зберігання, продажу товарів.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають забезпечення можливості швидкої санітарної обробки і дезінфекції. Екологічність тари нешкідливість, можливість при утилізації уникнути забруднення навколишнього середовища.

## **5. Заходи зі скорочення втрат по тарі.**

Тарооборот включає приймання, розкриття, зберігання і повернення.

Приймання тари. Тара, що надійшла з товаром, повинна бути прийнята з відповідними нормативними документами й умовами договору постачання матеріально відповідальними особами так само, як і товар. Приймання по кількості включає перевірку фактичної наявності тари і зіставлення його з даними супровідних документів. При прийманні тари необхідно звертати увагу на наявність сертифіката, а також правильність тарного маркування, відповідність його вимогам ДСТУ.

При прийманні тари по якості перевіряють її цілісність, зовнішній вигляд, звертають увагу на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень і т.д.

Виявляють, наскільки якість тари, що надійшла, відповідає вимогам ДСТУ, технічним умовам і даним супровідних документів.

При виявленні невідповідності якості тари вимогам стандартів варто призупинити приймання і скласти акт. Якщо фактична кількість, якість, ціни і маркування тари, що надійшла, відповідають даним супровідних документів (товарно-транспортна накладна, рахунок-фактура), то матеріально відповідальна особа розписується в одержанні, ставиться штамп приймання і тара оприбутковується.

Розпечатування тари має здійснюватися спеціальними інструментами, щоб зберегти її якість. Зберігається тара в спеціально відведених складах чи окремих приміщеннях штабельним або стелажним способом. Тару, яка має специфічний запах, зберігають окремо. Мішки ретельно очищують від пилу, висушують і зберігають на стелажах у сухих приміщеннях.

Таблиця 3.6.

**Причини утворення втрат  
по тарі, більших за встановлені нормативи**

1. Транспортування тари від постачальника в непристосованому транспорті з порушенням нормальних умов перевезення
2. Порушення під час приймання тари від постачальника (відхилення від преїскуранту)
3. Неправильне поводження з тарою під час тарообігу
4. Порушення вимог щодо збирання і зберігання порожньої тари
5. Поганий облік операцій з тарою
6. Помилки під час здавання використаної тари
7. Низька кваліфікація працівників складської групи приміщень

Порядок повернення тари має бути передбачений у договорі постачання. Тара інвентарна багатооборотна, що належить певному постачальнику, повертається йому за заставною ціною, обумовленою у договорі. Тара, вартість якої включена у вартість товару, повертається на тарозбірні пункти як тароматеріал. Тара, вартість якої не входить у вартість товару, має повернена постачальникові товару, але цей порядок необхідно передбачити в договорі.

Якщо вартість тари включена в ціну товару, вартість тари понад ціну товару не оплачується, при цьому вона підлягає поверненню тароремонтним підприємствам за договірними цінами як тароматеріал. Якщо договором постачання передбачається, що вартість тари не включена в ціну товарів, тара оплачується товароодержувачем за договірними цінами понад вартість товару, і в договорах має бути передбачене повернення тари постачальнику в обов'язковому порядку за цінами надходження. При зниженні якості тари, що повертається, товароодержувачем ціна приймається за нижчими цінами або він сплачує штраф. Всі запитання щодо оплати тари повинні обумовлюватися в договорах постачання.

Таблиця 3.7.

### **Організаційно-технічні та економічні заходи зі скорочення втрат по тарі**

1. Раціональна організація і механізація таро обігу, суворе дотримання правил його кожної стадії
2. Належне поводження з тарою під час вантаження, перевезення, розвантажування
3. Раціональне використання автотранспорту
4. Організація спеціальної тарної комори
5. Підвищення кваліфікації працівників складської групи
6. Організація оперативного обліку руху тари по закладу (підприємству)
7. Планування щорічного зниження витрат по статті «Втрати по тарі»
8. Преміювання матеріально відповідальних осіб за своєчасне збирання, здавання тари та її ремонт
9. Своєчасний облік тари
10. Дотримання договірних зобов'язань
11. Систематичний економічний аналіз усіх витрат і втрат окремо по кожному виду тари і кожній статті приходу і витрат

#### **Питання до самопідготовки:**

1. У чому полягають основні функції складського господарства?
2. Перелічіть класифікаційні ознаки складських приміщень.
3. Перелічіть структуру складських приміщень закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині та на напівфабрикатах.

4. Перелічіть вимоги до температурного режиму зберігання сировини, напівфабрикатів, відходів, тари.
5. Які ви знаєте основні способи зберігання і укладання сировини і продуктів?
6. Перелічіть об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень.
7. Перелічіть основні правила зберігання продуктів.
8. Які існують правила приймання товарів?
9. Які товари забороняється приймати до закладу ресторанного господарства?
10. У чому полягає контроль тари?
11. Перелічіть склад тарного господарства закладу ресторанного господарства.
12. Як класифікується тара в ресторанному господарстві?
13. Перелічіть причини утворення втрат по тарі.
14. Перелічіть заходи зі скорочення втрат по тарі.

## РОЗДІЛ 4

### ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### 4.1. ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА В СУЧАСНИХ ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВАХ РІЗНОГО ТИПУ

##### *Питання для розгляду:*

1. Торговельно-виробнича та просторова структура закладів ресторанного господарства різного формату.
2. Планувальні рішення функціональних груп приміщень склад функціональних приміщень.
3. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.
4. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.

##### **1. Торговельно-виробнича та просторова структура закладів ресторанного господарства різного формату.**

На кожному підприємстві відповідно до технологічного процесу випуску продукції організовуються виробничі підрозділи, що формують його інфраструктуру, тобто склад його виробничих підрозділів (ділянок, відділень, цехів), форми їх побудови, розміщення, зв'язків.

Таблиця 4.1.

<b>Фактори впливу на виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства</b>
Тип закладу ресторанного господарства
Асортимент продукції, напівфабрикатів, ступінь їх готовності
Форма організації виробництва
Обсяг виробництва і реалізації продукції власного виробництва
Місткість залів закладів ресторанного господарства
Наявність відділень для дієтичного харчування
Наявність підсобного господарства



На кожному підприємстві виділяють дві найбільш важливі складові частини: основне виробництво, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції, і допоміжне, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

До основного виробництва належать цехи, відділення, ділянки, поточні лінії, робочі місця (табл.4.2).

Таблиця 4.2

<b>Основне виробництво закладів ресторанного господарства</b>
Виробничі цехи
Відділення
Виробничі ділянки
Поточні лінії
Робочі місця

Цех – відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цех може мати виробничі ділянки, відділення або потокові лінії.

Виробнича ділянка – частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу, результатом якої є перехід предмета праці в нову якість, набуття ним нових корисних властивостей.

Відділення – частина цеху, яка виконує ту ж функцію, що і виробнича ділянка. Частіше трапляється у невеликих закладах. Які обслуговують певні контингенти споживачів.

Поточна лінія – сукупність робочих місць, які розташовані у відповідності з послідовністю технологічного процесу і призначені для виконання певних операцій.

Цехи, відділення, виробничі ділянки поділяються на робочі місця.

Робоче місце – зона цеху, виробничої ділянки або відділення чи поточної лінії, де працівник виконує певну операцію.

Розрізняють підприємства з цеховою структурою і безцеховою. Цехова структура організовується на підприємствах, які працюють на сировині, з великим обсягом виробництва. Цехи поділяються на заготівельні (м'ясний, рибний, птахоголовий,

м'ясо рибний, овочевий), доготовочні (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний). На підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах, організовується цех доробки напівфабрикатів та цех обробки зелені.

Безцехова структура виробництва організовується на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, які мають обмежений асортимент продукції на спеціалізованих підприємствах (закусочних, шашличних, пельменних, вареничних та ін.).

## **2. Планувальні рішення функціональних груп приміщень склад функціональних приміщень.**

Склад приміщень підприємств ресторанного господарства і вимоги до них визначаються відповідними СНІПами. У них виділяються такі основні групи приміщень:

- складська група для короткочасного зберігання сировини і продуктів в охолоджувальних камерах і неохолоджувальних складах з відповідними режимами зберігання;

- виробнича група для переробки продуктів, сировини (напівфабрикатів) і

випуску готової продукції; до складу виробничої групи входять основні (заготівельні і доготовочні) цехи, спеціалізовані (кондитерський, кулінарний та ін.) і допоміжні (мийні, хліборізка);

- торговельна група для реалізації готової продукції й організації її споживання (торговельні зали з роздавальними та буфетами, магазини кулінарії, вестибюль з гардеробом і санвузлами та ін.);

- адміністративно-побутова група для створення нормальних умов праці і відпочинку працівників (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу з душами і санвузлами).

Всі групи приміщень пов'язані між собою:

- розміщення основних груп приміщень має забезпечити най-коротші зв'язки між ними без перетинання потоків

відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;

– варто прагнути до компактної структури будівлі, передбачаючи можливість перепланування приміщень у зв'язку зі зміною технології виробництва;

– компонування всіх груп приміщень повинні задовольняти вимогам СНіПів, санітарним і протипожежним правилам;

– усі виробничі і складські приміщення повинні бути непрохідними, вхід до виробничих і побутових приміщень – з боку господарського двору, а в торговельні приміщення – з вулиці; вони мають бути ізольовані від входів у житлові приміщення;

– компонування торговельних приміщень здійснюється по ходу руху відвідувачів; передбачаються можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

Таблиця 4.3

<b>Основні вимоги раціональної організації виробництва</b>
Розташування виробничих приміщень у відповідності до технологічного процесу
Раціональне розташування устаткування
Раціональна організація робочих місць
Використання різних форм поділу праці на виробництві в залежності від умов і специфіки роботи закладу (підприємства) та професійно-кваліфікаційного складу його працівників
Використання передових прийомів та методів праці

Для успішного виконання виробничого процесу на підприємствах ресторанного господарства необхідно вибрати раціональну структуру виробництва (табл.4.4).

Таблиця 4.4

<b>Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень</b>
Виробничі приміщення повинні розташовуватись по ходу технологічного процесу
Виключається надмірне транспортування продуктів, сировини, напівфабрикатів на підприємстві (закладі) ресторанного господарства
Прагнення до мінімуму звести можливість зустрічних потоків сировини і напівфабрикатів, готової продукції
Виробничі приміщення доцільніше розташовувати на одному поверсі, уникаючи вертикального переміщення сировини

Площа виробничих приміщень визначається методом прямого розрахунку
Висота виробничих приміщень повинна бути не меншою за 3,3 м
Підлога повинна бути вологонепроникною з ухилом до трапу не менш ніж 0,015 м
Панелі на висоту 1,8 м повинні бути облицьованими керамічною плиткою
У виробничих приміщеннях повинні бути створені комфортні умови зовнішнього середовища
Двері виробничих приміщень повинні бути з двох половинок, шириною не менш за 1,4 м, висотою – 2,3 м
Виробничі приміщення повинні бути розташовані в надземних поверхах і бути орієнтованими на північ або на північний захід
Виробничі цехи не повинні бути прохідними
У виробничих приміщеннях до певних видів устаткування повинно бути підведено гарячу та холодну воду

У виробничих приміщеннях має бути створений оптимальний мікроклімат. До факторів мікроклімату відносяться: температура, вологість, швидкість руху повітря. На мікроклімат гарячого і кондитерського цехів впливає також теплове випромінювання від нагрітих поверхонь обладнання. Відкрита поверхня розпеченої плити виділяє стільки теплової енергії, що може викликати тепловий удар у працівника.

Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах має коливатися в межах 16-18°C, у гарячому і кондитерському – 23-25°C. Відносна вологість повітря складає – 60-70%.

Дані мікрокліматичні умови створюються за допомогою пристрою приточно - витяжної вентиляції. Витяжка повинна бути більшою від притоку повітря. У гарячих цехах, крім загальної вентиляції, використовують місцеву, над секційно-модульованим обладнанням (плитами, сковорідками, фритюрницями, мармитами) влаштовують вентиляційні відсоси, які призначені для видалення пару.

На сучасних підприємствах для створення оптимального мікроклімату доцільно використовувати автоматичні кондиційні установки.

Важливою умовою зниження стомлюваності працівників, запобігання травматизму є правильне освітлення виробничих приміщень і робочих місць. У цехах обов'язково має бути природне освітлення, коефіцієнт якого (відношення площі вікон

до площі підлоги) повинен бути не менше 1:6, а віддаленість робочого місця від вікон – не більше 8 м. Виробничі столи розміщують так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Для штучного освітлення використовують люмінесцентні лампи або лампи накаливання. При підборі ламп необхідно дотримуватися норми: на 1 м<sup>2</sup> площі цеху має припадати 20 Вт.

Виробничі приміщення повинні мати підводку гарячої і холодної води до мийних – ванн, електрокип'ятильників, котлів.

Каналізація забезпечує видалення стічних вод при експлуатації ванн, котлів для приготування страв.

У виробничих цехах у процесі роботи механічного і холодильного обладнання виникають шуми. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає 60-75 Дб. Зниження його можна домогтися шляхом застосування звукопоглинаючих матеріалів.

### **3. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.**

Виробничий процес – основа складної і різноманітної діяльності закладу (підприємства). Це сукупність взаємопов'язаних предметів праці, в результаті яких вихідна сировина перетворюється на готову до споживання продукцію.

Основними елементами виробничого процесу є: праця, засоби праці, сировина, матеріали, паливо та інші предмети праці, люди.

Виробничий процес класифікують за тривалістю, належністю до основного чи допоміжного виробництва, ступенем технічного озброєння.

За тривалістю на : безперервний і періодичний.

За належністю до основного чи допоміжного виробництва на: основний, допоміжний та обслуговуючий.

За ступенем технічного озброєння на: немеханізований, механізований та автоматизований.

Безперервні – виробничі процеси, основні операції яких здійснюються безперервно і припиняються лише в момент повної зупинки або ремонту устаткування.

Періодичні – виробничі процеси, при здійсненні яких в одному виді устаткування операції послідовно чергуються у часі і певному порядку.

Основні – виробничі процеси, виконання яких перебуває в межах основного виробництва і які спрямовані на трансформацію сировини (напівфабрикатів) у готову продукцію.

Допоміжні – виробничі процеси, які створюють умови для здійснення основних процесів.

Обслуговуючі – виробничі процеси, які здійснюють контроль якості продукції на різних стадіях виробництва.

Немеханізовані – виробничі процеси, здійснення яких не потребує наявності устаткування і які виконуються виробничим персоналом.

Механізовані – виробничі процеси, виконання яких потребує наявності персоналу і різноманітних видів устаткування.

Автоматизовані – виробничі процеси, виконання яких потребує наявності автоматизованих видів устаткування.

Таблиця 4.5

Структура виробничого процесу
Стадії
Ступені
Операції
Елементи
Прийоми
Рухи

Виробничий цикл – час, протягом якого продукти і напівфабрикати проходять послідовно всі стадії переробки, перетворюючись у готову продукцію.

Таблиця 4.6

Шляхи скорочення тривалості виробничого циклу
Своєчасне постачання сировини і напівфабрикатів
Інтенсифікація технологічних процесів
Впровадження індустріальних методів виробництва готових страв і напівфабрикатів

Комплексна механізація і автоматизація виробництва
Рациональне розташування устаткування
Належне обслуговування устаткування

#### **4. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.**

Організація виробничого процесу у закладах ресторанного господарства здійснюється з дотриманням таких принципів: пропорційність, безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність.

Пропорційність – принцип, що полягає у дотриманні правильного співвідношення виробничих потужностей та площі проміж окремих окремих робочих місць, ділянок, цехів. Забезпечує пропорційне насичення робочих місць матеріальними ресурсами, інформацією, кадрами.

Безперервність – принцип, який передбачає скорочення усіх перерв як у використанні трудових ресурсів, технічних засобів, так і просуванні предметів праці в процесі виробництва.

Паралельність – одночасне використання окремих частин процесу, тобто створення широкого фронту робіт щодо виготовлення певної продукції. Цей принцип характеризує ступінь суміщення операцій в часі. Форми паралельності: паралельність у структурі технологічної операції, паралельність у виконанні допоміжних елементів операції, паралельність в одночасному виконанні робіт над різними напівфабрикатами.

Прямоточність – принцип, який характеризує найкоротший шлях проходження виробом усіх стадій і операцій виробничого процесу від заготівлі сировини, її обробки до готової продукції. У відповідності до цього принципу здійснюється розташування виробничих приміщень і цехів у підприємстві (закладі) ресторанного господарства.

Поточність – принцип, який характеризує зосередження в єдиному виробничому ланцюгові випуску однорідної або технологічно схожої продукції (табл.4.7).

Таблиця 4.7

<b>Ознаки поточного виробництва</b>
Поділ процесів виробництва на відносно невеликі операції і закріплення їх за робочими місцями
Чітке і однозначне визначення послідовності виконання операцій
Розташування робочих місць у напрямку технологічного процесу
Односпрямованість руху предметів праці від одного місця до іншого
Використання безперервно діючого внутрішньо цехового транспорту
Паралельне виконання операцій на всіх або декількох робочих місцях

Ритмічність – принцип, який характеризує повторення через рівні проміжки часу процесів, здійснення на кожному робочому місці в рівні проміжки часу однакового обсягу робіт.

Партіонність – принцип, який передбачає випуск продукції порціями, у міру попиту споживачів.

Наявність робочого місця – основа здійснення робітником (гуртом робітників) певних складових частин виробничого процесу для виконання виробничого завдання (програми).

Організація робочих місць вимагає дотримання певних умов.

Таблиця 4.8

<b>Умови організації робочих місць</b>
1. Розташовують робочі місця у відповідності до напрямку виробничого процесу
2. Облаштовують оптимальною за розмірами площею
3. Уникають зворотних і петлеподібних пересувань (сировини, напівфабрикатів, інвентарю, рухів робітників тощо)
4. Створюють психофізіологічно-, антропометрично-, ергономічно обґрунтовані умови праці на певному робочому місці
5. Забезпечують робочі місця в повному обсязі, асортименті і у певний термін часу – необхідними предметами та засобами праці, нормативно – технічною документацією тощо
6. Здійснюють безпосереднє технічне обслуговування устаткування в зоні робочого місця
7. Створюють раціональний режим праці і відпочинку для робітників певного робочого місця
8. Облаштовують кожне робоче місце предметами техніки безпеки та протипожежної безпеки
9. Створюють відповідні санітарно-гігієнічні умови на кожному робочому місці

Вимоги до організації робочих місць. Ефективна організація виробництва передбачає в першу чергу раціональну організацію робочих місць.



Робочим місцем називається ділянка виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції. Площа робочого місця має бути достатньою для зручного і компактного розміщення технологічного і допоміжного обладнання, інвентаря та створення безпечних умов праці.

Бажаним є зручний зв'язок між робочими місцями, що прискорює просування напівфабрикатів і готової продукції. Виходячи з конкретних особливостей цехів, при розміщенні робочих місць використовують лінійне, рівнобіжне, Г- і П-подібне, а також кругове розміщення. Інструменти й інвентар, а також сировина і напівфабрикати розташовують на робочих місцях у суворо визначеному порядку.

Перед початком роботи посуд, сировину, напівфабрикати для зручності розміщують зліва; ножі, інвентар, спеції – справа або перед собою. Все, що часто використовується в роботі, слід розміщувати ближче до кухаря, порівняно рідко використовуване – на віддаленій ділянці робочого місця.

Зберігання інвентаря й інструмента на певних постійних місцях дає можливість швидко знайти те, що необхідно, у той час як безсистемне розміщення приладдя призводить до непродуктивних витрат часу. Якщо для розміщення і зберігання інвентаря та інструмента площі столу недостатньо, влаштовують шухляди і полки під кришкою столу або стелажі, гірки, стенди, шафи біля столів чи над ними.

Велика увага приділяється розміру виробничих столів і допоміжним пристроям – полицям, стендам, стелажам. Висота виробничого обладнання повинна бути такою, щоб корпус і руки працюючих знаходилися в найбільш зручному положенні. Так, висота столу вважається нормальною, якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається 20-25 см.

На вищому столі лікті будуть віддалені від корпусу, що викликає перенапругу передпліч. Працювати в такому положенні незручно і важко. Навпаки, якщо стіл занадто низький, доведеться нахилятися, що швидко стомлює працівника. Біля столів, ванн встановлюють дерев'яні підніжні решітки, висоту

яких підбирають залежно від зросту кухарів, але не більше 9-10 см.

При влаштуванні полиць, стендів, навісних шаф, гірок над кришкою столу необхідно враховувати, що найбільш зручним для зберігання інструмента і постійно використовуваних пристроїв є простір від полиці під кришкою столу (45 см) до рівня плеча (150 см). На такій висоті кухар легко може дістати все, що йому буде потрібно. Найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати 175 см. їх доцільно влаштовувати лише для зберігання запасного інструмента або рідко використовуваних спецій та інвентаря.

При визначенні ширини і довжини (фронту) робочого місця враховуються характер оброблюваної продукції і максимальний розмах рук працюючого в горизонтальній площині. Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах 70-80 см, а довжина (фронт) – 100-120 см.

За необхідності до робочих місць підводяться холодна і гаряча вода, влаштовується додаткове освітлення і т. д. Джерела світла розташовують спереду або зліва від працівника. У цехах виробничі столи краще розставляти так, щоб кухарі працювали обличчям до вікна. Кут ефективної видимості не повинен перевищувати 30°. У середньому для людини він складає 120°, тому довжина виробничого столу не перевищує 1,5 м. Кут миттєвої видимості предмета складає 18°. У цьому секторі огляду розміщується те, що працівник має побачити миттєво.

Достатня площа в зоні робочого місця виключає можливість виробничих травм, забезпечує підхід до обладнання при його експлуатації і ремонті.

Рекомендується дотримуватися таких допустимих відстаней при розміщенні обладнання (табл.4.9):

Таблиця 4.9

Допустимі відстані під час розміщення устаткування	
Відстань	Розміри ( м )
1. Між двома технологічними лініями немеханічного устаткування при двосторонньому розташуванні робочих місць та довжині лінії до 3 м	1,2

Те саме понад 3 м	1,5
2. Між стіною і технологічною лінією немеханічного устаткування	0,1 – 0,2
3. Між стіною і механічним устаткуванням	0,2 – 0,4
4. Між стіною і тепловим устаткуванням	0,4
5. Між технологічною лінією теплового устаткування і роздатковою лінією	1,5
6. Між робочими фронтами теплового і немеханічного устаткування	1,5
7. Між технологічними лініями устаткування, які виділяють теплоту	1,5
8. Між мийними ваннами і механічним устаткуванням	0,5

Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентаря і посуду. Підбір устаткування здійснюють на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» залежно від типу і потужності підприємства.

До виробничого інвентаря висуваються вимоги щодо міцності, надійності в роботі, естетичності та ін.

Необхідно домагатися зменшення шуму на робочих місцях, що зменшує стомлюваність працівників. Для покращення умов праці широко використовують місцеву вентиляцію, витяжні шафи, зонти (місцевий відсос),

що вловлюють випари, гази, чад, дим на місці проведення робіт, не допускаючи їх поширення.

На робочих місцях, де збираються відходи, для їх видалення влаштовують жолоби, воронкоподібні отвори в столах, спускні рукави в камеру відходів, встановлюють пересувні контейнери і т. ін.

Робочі місця мають бути організовані так, щоб виключалася можливість одержання травм, опіків. Допомогти в цьому можуть захисні екрани, огороження, запобіжні пристрої і попереджувальна сигналізація.

Доцільніше використовувати на робочих місцях висувні, відкидні або переносні стільці, причому краще стільці з сидінням,

регульованим по висоті, і спеціальною спинкою та підлокітниками.

Скорочують непродуктивні витрати часу своєчасна і повна підготовка робочих місць до початку зміни і чітке обслуговування кваліфікованих працівників підсобними. Важливим фактором у раціональній організації виробництва є підбір працівників та їх розміщення. При цьому необхідно суворо розмежовувати обов'язки кожного, – це унеможливило знеосіблення на виробництві і підвищує відповідальність.

На великих підприємствах з цеховим розподілом бригади комплектують по цехах, у середніх і дрібних – у цілому по виробництву. До складу бригад входять працівники різної кваліфікації. Зрозуміло, що в таких умовах важливе значення має поєднання професій, яке забезпечує найбільш повне використання робочого часу кухарів. Якщо підприємство працює в дві зміни, працівникам, менше завантаженим у вечірні години, можна доручити заготівлю продуктів і напівфабрикатів на наступний день. Без шкоди для якості готової продукції напередодні можуть бути організовані за відповідних умов зберігання такі операції: обвалювання, розбирання і зачищення м'яса; холодна обробка птиці; очищення риби; нарізка м'ясних напівфабрикатів; очищення картоплі та овочів; перебирання круп, макаронних виробів і просівання борошна; варіння м'ясного, рибного і грибного бульйонів; пасерування овочів; тушкування капусти для других страв і гарнірів; обсмажування яловичини, баранини, свинини великим шматком і деякі інші процеси та операції.

### ***Питання до самопідготовки:***

1. Перелічіть основні положення раціональної організації виробництва.
2. Яка структура виробництва закладу ресторанного господарства?
3. Що таке цех, виробнича ділянка, відділення, поточна лінія, робоче місце?
4. Що таке виробничий процес і які його основні елементи?

5. Які ви знаєте класифікаційні ознаки виробничого процесу?
6. Дайте характеристику виробничим процесам.
7. Що таке пропорційність, безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність?
8. Перелічіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
9. Перелічіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
10. Перелічіть умови організації робочих місць.

## 4.2. ОСНОВИ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### *Питання до розгляду:*

1. Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в ЗРГ.
2. Розробка виробничої програми.
3. Еволюція меню.
4. Види меню та їх характеристика.
5. Принципи розробки меню.
6. Нормативно-технічна та технологічна документація.

### **1. Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в ЗРГ.**

Основою різноманітної діяльності закладів ресторанного господарства є виробничий процес, яким можна керувати. Виробничий процес – це сукупність процесів праці, які трансформують вихідну сировину в готову до споживання продукцію.

***Оперативне планування виробництва – це процес встановлення завдання для кожної ділянки (робочого місця) виробництва з урахуванням комплексного випуску кулінарної продукції і максимально повного використання можливостей виробництва. Інструмент управління виробничим процесом.***

Питаннями оперативного планування у закладі ресторанного господарства займаються: директор, заступник директора, завідувач виробництва, інженер-технолог, начальник виробничого цеху, бригадир виробничого цеху.

Таблиця 4.10.

### **Стадії оперативного планування виробництва**

1. Складання планового меню на певний період
2. Розробка плану-меню (денної виробничої програми)
3. Складання і затвердження меню
4. Розрахунок потреби в сировині та товарах
5. Складання та оформлення вимоги-накладної до комори

6. Отримання та перевірка сировини за кількістю та якістю
7. Визначення завдань цехам, ділянкам, робочим місцям
8. Розподіл продуктів між виконавцями у відповідності до плану-меню
9. Перманентний моніторинг виконання виробничої програми

## 2. Розробка виробничої програми.

**Виробнича програма** – обґрунтований план випуску кулінарної продукції.

**Кулінарна продукція** – сукупність страв, кулінарних виробів та кулінарних напівфабрикатів (табл.4.11).

Таблиця 4.11.

### Види кулінарної продукції

Назва	Визначення
<b>Страва</b>	Харчовий продукт або сполучення продуктів та напівфабрикатів, доведених до кулінарної готовності, порційованих та оформлених
<b>Кулінарний виріб</b>	Харчовий продукт або сполучення продуктів, доведених до кулінарної готовності
<b>Кулінарний напівфабрикат</b>	Харчовий продукт або сполучення продуктів, які пройшли одну або декілька стадій кулінарної обробки без доведення до готовності
<b>Кулінарний напівфабрикат високого ступеня готовності</b>	Кулінарний напівфабрикат, із якого в результаті мінімально необхідних технологічних операцій отримують кулінарний виріб або страву

### Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств

Підгрунття виробничої програми для закладів із централізованим виробництвом (заготівельні заклади) полягає в обсягах замовлень закладів (доготівельних та із завершеним циклом виробництва) на отримання напівфабрикатів, кулінарних виробів у певній кількості, асортименті, визначеної якості. Знаходить відображення у наряді-замовленні.

**Наряд-замовлення** – документ для розрахунку виробничого завдання щодо виготовлення кулінарних чи кондитерських виробів; визначення потреби в сировині, продуктах для виготовлення продукції на замовлення; контролю за випуском готових виробів за якістю та кількістю.

Наряд – замовлення слугує основою для відпуску сировини із комори на виробництво (табл.4.12).

Таблиця 4.12

**Розрахунок виходу напівфабрикатів із м'яса  
(кількість, назва, категорія)**

Найменування частин туші, кісток і втрат	Вихід		Найменування напівфабрикатів	Маса однієї порції		Кількість напівфабрикатів, штук		
	%	кг		Брутто, г	Нетто, г	Власний заклад	Інший заклад	Усього
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>

Начальник цеху (підпис)

Вихідні дані для складання виробничої програми у заготівельних закладах:

- 1) План обороту по продукції власного виробництва
- 2) Асортимент продукції, що випускається заготівельними та спеціалізованими цехами
- 3) Заявки доготівельних закладів на напівфабрикати різного ступеня готовності, кулінарні та кондитерські вироби
- 4) Нормативно-технічна та технологічна документація

Оперативне планування виробництва здійснюється у певній послідовності, тому на кожній стадії необхідно створювати певні організаційні умови, що сприяють правильній організації технологічного процесу, раціональній організації праці, чіткому виконанню кожним працівником своїх обов'язків. Важливе місце в оперативному плануванні роботи виробництва посідає диспетчерська служба. Оперативне планування виробництва заготівельного підприємства і спеціалізованих заготівельних цехів здійснюється в такій послідовності. Підприємства, з якими укладений договір, складають денні замовлення на напівфабрикати, кулінарні і борошняні кондитерські вироби і передають їх в диспетчерські служби заготівельних підприємств (відділи). Отримані замовлення узагальнюються за усіма видами продукції і передаються в цехи у вигляді денного виробничого



плану. Один екземпляр замовлення надходить в експедицію для наступної комплектації замовлення. Заявки приймаються за день до їх виконання. Це пояснюється тим, що виробничому цеху необхідно завчасно одержати потрібний асортимент і кількість сировини, продуктів для здійснення технологічного процесу виробництва продукції за замовленнями.

Напівфабрикати і кулінарні вироби випускаються відповідно до ТУ, ДСТУ, а також даними Збірника норм відходів і втрат при холодній і тепловій обробках сировини.

На заготівельному підприємстві для здійснення контролю за правильністю використання сировини і кількістю виготовлюваних напівфабрикатів начальник цеху складає «Акт на розбирання м'яса на крупнокускові напівфабрикати» за встановленою формою. В акті вказуються найменування і кількість сировини, що надійшла в цех, у натуральному і вартісному вираженні, норми виходу крупнокускових напівфабрикатів по Збірнику рецептур у відсотках і кілограмах. Акт підписує начальник цеху, перевіряють у бухгалтерії і затверджує директор підприємства.

Робота кондитерських цехів здійснюється відповідно до планового завдання випуску продукції. Виходячи з наявних на складі підприємства сировини і замовлень, начальник або бригадир кондитерського цеху складає наряд-замовлення за формою.

**Оперативне планування на підприємствах,  
що безпосередньо обслуговують споживачів  
(доготівельні, роздаткові, із завершеним  
циклом виробництва)**

Підгрунтя виробничої програми для закладів ресторанного господарства, що безпосередньо обслуговують споживачів (доготівельні, роздаткові, із завершеним циклом виробництва) полягає у визначеному обсязі попиту споживачів на продукцію та послуги ресторанного господарства і знаходить відображення у плановому меню, плані-меню.

Асортимент страв і виробів у плані-меню залежить від типу закладу, класу, контингенту споживачів, що обслуговуються, місця розташування, пори року тощо.

У закладах ресторанного господарства, які обслуговують організовані контингенти споживачів (робітників, студентів, учнів, відпочиваючих у закладах лікувально-профілактичного спрямування тощо), виробнича програма складається у вигляді планового меню на певний термін (тиждень, декаду, місяць).

Планове меню забезпечує різноманітність страв по днях тижня, чітку організацію постачання закладу сировиною та напівфабрикатами, дотримання раціональної організації виробничих процесів у цехах (табл.4.13).

Вихідні дані для розробки планового меню:

- 1) Дані про кількість та склад споживачів;
- 2) Стан та можливості зміни кон'юнктури попиту на окремі види кулінарної продукції;
- 3) Перспектива постачання закладу продовольчими товарами;
- 4) Сезонність сировини;
- 5) Рівень технічного обладнання закладу;
- 6) Вимоги раціонального(адекватного) харчування.

Таблиця 4.13.

#### **Планове меню на тиждень**

Найменування страв і закусок	Запланована кількість страв по днях тижня, порцій						
	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	НД

Кожного дня на базі планового меню складається денна виробнича програма (план-меню), яка слугує підґрунтям для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах. У загальнодоступних закладах ресторанного господарства кожного дня складається план-меню (табл.4.14).

Вихідні дані для розробки плану-меню:

- 1) Тип і клас закладу
- 2) Спеціалізація закладу

- 3) Приблизний асортимент страв, напоїв, кулінарних виробів тощо
- 4) Стан споживацького попиту на кулінарну продукцію
- 5) Наявність сировини і продуктів у коморі
- 6) Сезонність сировини
- 7) Контингент споживачів
- 8) Характеристика раціонів харчування
- 9) Рівень технічного оснащення
- 10) Кількісний і кваліфікаційний склад робітників виробництва
- 11) Номенклатура послуг закладу

Таблиця 4.14.

**План-меню на «....» р.**

Номер страви за Збірником рецептур	Найменування страв і закусок за групами страв	Вихід, г	Кількість страв, шт	Випуск партіями страв			Відповідальний за приготування страв
				До_го д	До_го д	До_го д	
1	2	3	4	5	6	7	8

Планове меню та план-меню є підґрунтям для розробки меню.

План-меню є основою для розрахунку потреби в сировині та складанні вимоги-накладної до комори на відпуск сировини, необхідної для виконання денної виробничої програми або виготовлення страв на наступний день (табл.4.15).

Таблиця 4.15.

**Розрахунково-продуктова відомість  
для виконання денної виробничої програми**

Найменування сировини і продуктів	Номер страви за Збірником рецептур			Усього брутто, кг
	Найменування страв, закусок, виробів та напоїв власного виробництва запланованого денного асортименту			
	Брутто		.....	
	1 порція, г	№ порцій, г		
1	2	3	4	5

## **Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою**

### ***Етапи розрахунків***

1. Середньоденна чисельність споживачів у залі закладу ресторанного господарства (N)
2. Кількість страв або іншого виду кулінарної продукції (n)

### ***Алгоритм розрахунку***

$$N = P \times q$$

Де: P – кількість місць у залі;

q – коефіцієнт середньоденного обертання одного місця

$$n = N \times m$$

де: m – коефіцієнт споживання страв певних груп або іншої продукції в певних типах закладів ресторанного господарства

У ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порціонні страв, тому заздалегідь планувати їх кількість важко. Проте, враховуючи минулий досвід, і в ресторані можна планувати випуск напівфабрикатів (при обробці м'яса, птиці, риби), а також кількість продуктів, які необхідно одержати на день зі складських приміщень.

Першим етапом оперативного планування є складання планового меню, наявність якого дає можливість забезпечити різноманітність страв по днях тижня, уникнути повторень, забезпечити чітку організацію постачання виробництва сировиною і напівфабрикатами, вчасно направляючи заявки на оптові фірми, промислові підприємства, правильно організувати технологічний процес приготування страв і роботу працівників. У плановому меню вказується асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на даному підприємстві по днях тижня або декади. При складанні планового меню враховуються кваліфікація кухарів, споживчий попит,

можливості постачання сировини і її сезонність, технічне оснащення підприємства.

Другим і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню завідувачем виробництва напередодні запланованого дня (не пізніше 15-ї год.) і затвердження його директором підприємства. У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням споживчого попиту.

Меню – перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських та булочних виробів, купованих товарів, які пропонуються споживачеві у закладі ресторанного господарства із зазначенням маси і ціни.

Фактори впливу на вибір виду меню:

- 1) Тип закладу ресторанного господарства
- 2) Клас закладу ресторанного господарства
- 3) Контингент споживачів
- 4) Трудомісткість приготування страв
- 5) Кваліфікація кухарів
- 6) Наявність обладнання, посуду, інвентарю
- 7) Вартість харчування
- 8) Наявність продуктів, сезон

Таблиця 4.16.

#### **Загальні вимоги до складання меню**

1. Різноманітність страв по днях тижня і в щоденному меню
2. Наявність певного виду сировини у коморах
3. Сезонність сировини
4. Різноманітність страв у меню за видами сировини
5. Різноманітність страв у меню за способами кулінарної обробки
6. Дотримання правильного сполучення основного продукту з гарніром та з соусом (включаючи ф'южн спрямування у кулінарії)

Приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум) – це певна кількість найменувань холодних та гарячих страв, напоїв, характерних для різних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе і т.д.). Приблизний асортимент

продукції, що випускається і реалізується для їдалень, ресторанів, кафе (табл.4.17, 4.18, 4.19).

Таблиця 4.17.

**Рекомендована кількість найменувань страв  
у меню вільного вибору**

Найменування страви	Робоча, студентська їдальня			Загальнодоступна їдальня		
	базова	розда-вальня	пере-сувна	універ-сальна	Спеціалізована	
					вегетарі-анська	з національ-ною кухнею
Холодні страви і закуси	6	6	5	8	7	8
Перші страви	2	1	1	3	2	3
Другі страви	4	3	3	6	4	6
Солодкі страви	2	2	1	3	-	3
Гарячі напої	2	2	2	2	2	1
Холодні напої	-	-	-	1	3	3
Хлібобулочні, борошняні та кондитерські вироби	6	5	-	5	5	8
<b>Усього</b>	19	19	12	28	23	32

Таблиця 4.18.

**Рекомендована кількість найменувань страв  
у денному меню ресторану**

Найменування страви	Клас ресторану						Рибний ресторан	Вагон-ресторан	Ресторан із концертною програмою
	люкс	вищий	Перший						
			усього найменувань страв	У т. ч. страв					
				замовних	чергових	що включені у комплекси			
Холодні страви і закуски	15	13	10	7	3	2	13	8	7-8
Гарячі закуски	3	2	2	2	-	-	-	-	1-2
Перші страви	5	4	4	2	2	2	4	2	-
Другі страви	20	15	11	4	7	2	10	3	3-4
Солодкі страви	6	4	4	1	3	2	4	1	5-6
Гарячі напої	4	3	2				2	2	
Холодні напої	4	3	2				3	3	3

Хлібобулочні, борошняні та кондитерські вироби	10	6	5				9	8	9
<b>Усього</b>	67	50	40				45	27	28-30

Таблиця 4.19.

### Рекомендований асортимент страв у кафе і закусочних

Найменування страв	Кафе	Кафе-кондитерська	Кафе-молочне	Закусочна	Шашлична	Пельменна	Варенична
Гарячі напої	8	6	5	3	2	2	2
Холодні напої	6	3	2	2	4	2	2
Солодкі страви	6	5	3	1	-	1	-
Хлібобулочні, борошняні та кондитерські вироби	9	14	6	6	<sup>2</sup>	4	3
Холодні страви та закуски	7	4	2	9	1	3	4
Молоко та кисломолочна продукція	2	3	3	3	-	2	2
Гарячі страви	4	-	4	3	4	4	5
Усього	42	35	25	27	13	18	17

Затверджуючи план-меню, директор і завідувач виробництва несуть відповідальність за те, щоб страви, які включаються в меню, були в продажі протягом усього дня торгівлі підприємства.

### 3. Еволюція меню.

Еволюція ресторанного меню знаходиться в повній взаємозалежності від розвитку ресторанів, індустрії гостинності та туризму загалом. Періоди еволюції ресторанної сфери відповідають періодам розвитку людства. А саме:

- Давній період (IV тисячоліття до н.е. – 476 р. н.е.) ;
- Середньовіччя (V – XV ст. н.е.) ;
- Новий час (XVI ст. – початок XX ст.) ;
- Сучасний період (XX-XXI ст.) .

Історія розвитку ресторанної справи нерозривно пов'язана з подорожами. Подорожуючи з різною метою та намірами (відвідування святих місць і храмів, олімпійських ігор тощо) люди мали потребу в притулку, харчуванні та відпочинку. Найдавніші згадки про місця для розміщення подорожніх можна знайти в писемних джерелах Стародавнього Єгипту.

У Стародавній Греції зв'язок між містами підтримувався «гемеродромами» (денними гінцями). На відстані, що міг подолати кінь без відпочинку, існували спеціальні станції, де можна було одержати їжу та свіжих коней. Так виникли таверни. Основна їх функція – надання послуг харчування. Розвиток торгівлі і зв'язані з нею довгі роз'їзди потребували організації не тільки харчування, а й проживання. Ця обставина стала причиною виникнення постійних дворів, які розміщувались вздовж головних доріг на відстані один від одного приблизно 25 миль (40,225 км).

Велику роль в появленні підприємств гостинності зіграв розвиток торгових зв'язків на Близькому Сході, в Азії і Закавказзі. По території цих регіонів проходили найбільші торговельні шляхи, по яким довгими потоками рухались каравани з товаром. Для організації ночівлі учасників караванів вздовж торговельних шляхів створювались спеціальні пункти розміщення – караван-сараї, які включали, як правило, приміщення для людей і загони для верблюдів і коней. Все це було оточено міцною стіною, яка захищала від природних стихій (вітру, дощу, бурі), а також від злодіїв і разбійників.

Після падіння Римської імперії в 476 році н.е. почався новий етап в розвитку підприємств гостинності. В цей період різко збільшилась кількість людей, які здійснювали паломництво до святих місць. Церква зобов'язувала монастирі надавати гостинність паломникам. Так появляються гостинні двори. Вони відрізнялись від постійних тим, що окрім розміщення і



харчування тут були можливості для здійснення комерційних операцій. Гостинні двори обносились стінами і баштами з в'їздними воротами.

До XVI століття відноситься відкриття перших кав'ярень, які стали центрами культурного і літературного життя того часу. Їх появленню сприяло розповсюдження в Західній Європі таких екзотичних напоїв, як кава і чай. Перші європейські кав'ярні були відкриті в 1652 році в Лондоні. У Вені вперше була запропонована кава, підсолоджена медом і разбавлена молоком. В кінці XVII століття кав'ярні на Європейському континенті стали досить розповсюдженим явищем. В великих містах їх кількість сягала декількох десятків.

В 1653 році в Парижі відкрився перший ресторан «Тур д'Аржан», який надавав тільки послугу харчування. Словом «*restorantes*» (в французькій мові означає «відновлюючий») називався суп, який був головною стравою цілодобової паризької таверни пана Буланже. Він відомий тим, що вперше запропонував клієнтам широкий асортимент прекрасно приготовлених страв. Найбільшу популярність отримав суп з баранини у винному соусі і картопля по Буланже (нарізаний в горшочку, приготовлений в печі з міцним бульйоном).

В час Великої французької революції 1789-1799 років в зв'язку з еміграцією французьких шеф-кухарів в інші країни, де всі вони зайнялись ресторанним бізнесом, ідея ресторану отримала широке розповсюдження по всьому світі. В 1800 році англічани почали переймати у своїх сусідів концепцію ресторану. Англійський ресторан був величним закладом – світом високої кухні, високого декору, високого сервісу.

До середини XIX століття відноситься початок використання меню – «*a la carte*». Клієнт отримує право вибирати по смаку будь-яку запропоновану із списку страву.

Отже, чіткої періодизації меню не має, але зрозуміло, що в перших примітивних закладах ресторанного господарства такий документ технологічного процесу не використовувався. В тавернах, постоялих та гостинних дворах не було потреби зазначати список страв, адже там не було різноманітного

асортименту. Це саме відноситься і до кав'ярень. А вже із появою перших ресторанів виникла необхідність запису страв. Спочатку це були написи на величезних таблицях, а пізніше їх замінив прототип сучасного меню.

#### **4. Види меню та їх характеристика.**

Характеристика видів меню. Залежно від контингенту споживачів, типу підприємства і форм обслуговування меню поділяють на такі види: з вільним вибором страв; скомплектованих обідів (сніданків, вечерь); денного раціону; дієтичне; дитячого харчування; банкетне; спеціальних видів обслуговування.

Меню з вільним вибором страв застосовують у загальнодоступних закладах громадського харчування (ресторанах, їдальнях, кафе, закусочних).

У ресторанах, кафе та барах з обслуговуванням офіціантами різновидом меню з вільним вибором є меню замовлених страв, що складається відповідно до преїскуранта. До нього включають різноманітний асортимент фірмових та холодних страв, закусок, перших, других та солодких страв, напоїв, кондитерських виробів із зазначенням їхньої ціни і виходу. Всі страви, що включаються в замовлене меню, готують за індивідуальними замовленнями і подають через 15-20 хвилин.

Меню скомплектованих обідів рекомендується застосовувати при масовому обслуговуванні в їдальнях при промислових підприємствах, у студентських і шкільних. Воно складається з урахуванням контингенту, споживачів та збалансованого харчування. При складанні комплексних обідів, сніданків та вечерь враховують вартість раціону, різноманітність і правильний підбір продуктів, що входять у страви, забезпечення їх смакового поєднання. Меню комплексних обідів рекомендується складати на 7-10 днів, що дозволяє урізноманітнити асортимент страв по тижнях.

У денні години в ресторанах також можна застосовувати меню комплексних обідів, що прискорює обслуговування.

Меню денного раціону складається для учасників з'їздів, конференцій, туристів та ін. харчування може бути три – або чотириразовим. При складанні цього виду меню враховують вартість раціону, особливості контингенту споживачів (вікові, національні, рід занять). Виходячи з вимог раціонального харчування в меню сніданку, наприклад, входять натуральні соки, кисломолочна продукція, масло вершкове, гастрономічні продукти (сир, ковбаса, шинка та ін.), холодна закуска, страва із яєць і страва нескладного приготування (сосиски, сардельки та ін.), гарячі напої.

Обід, як правило, містить закуску, першу і другу страви, десерт, хліб. При підборі страв необхідно враховувати калорійність, вміст білків, жирів та вуглеводів. Вечеря має включати закуску, гарячі страви, напій, хліб. На вечерю не слід пропонувати смажені, гострі та жирні страви, страви із грибів

Меню бізнес-ланчу складають у ресторані для швидкого обслуговування споживачів у спеціально відведений час (понеділок – п'ятниця з 12-ї до 16-ї години). Відвідувачу пропонують вибір з 3-4 найменувань холодних закусок, 2-3 супів, 4-5 других страв, 1-2 солодких страв, гарячих і холодних напоїв – 2-3 найменування, хлібо-булочні вироби. Меню бізнес-ланчу змінюється щотижня, але вартість його залишається постійною. У нього включаються страви із меню ресторану з вільним вибором страв, але їх ціни нижчі, ніж при індивідуальному замовленні. Вартість бізнес-ланчу заздалегідь визначена.

Меню недільного бранчу призначено для обслуговування населення сімейними обідами у вихідні дні з 12-ї до 16-ї години. У ресторанах в меню недільного бранчу включають шведський стіл з різноманітним асортиментом закусок і страв. Окремо організовують десертний, фруктовий і чайний столи. Вартість бранчу заздалегідь визначена, до неї включають келих вина або шампанського.

Меню чергових страв у ресторані складається для швидкого обслуговування відвідувачів. До нього включаються страви, готові до відпуску. Важливо, щоб їх асортимент був досить широким.

Меню банкету складається в кожному конкретному випадку при прийомі замовлення, з урахуванням характеру свята та побажань замовника. До нього включають кілька холодних закусок (для розширення асортименту їх можна замовляти з розрахунку 1/2 і 1/3 порцій на людину), одну гарячу закуску, для банкету-обіду – суп, другі гарячі страви з риби, м'яса, птиці, десертні страви, фрукти та напої. Так само, як і при складанні меню інших видів, тут дотримуються певного порядку розміщення закусок і страв.

Вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів, що спеціалізуються на приготуванні страв української кухні, передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв.

Меню для спеціальних видів обслуговування складається, наприклад, для зустрічі Нового року, святкування весілля, Дня народження, торжеств у дні традиційних свят. Тут має враховуватися характер свята. Меню для спеціальних форм обслуговування характеризується різноманітністю холодних закусок; із гарячих страв зазвичай включаються 2-3 види – рибна, м'ясна, із птиці, на десерт – фрукти, морозиво, кондитерські вироби, гарячі напої, вина. У меню зазначається не тільки асортимент закусок і страв, а й кількість порцій, тому що деякі закуски готують з розрахунку 1/2 або 1/3 порцій на людину.

У сучасних ресторанах часто використовуються меню, прийняті в міжнародній практиці:

- а-ля карт (a la carte) – із карти-меню страв і напоїв гості вибирають те, що їм більше до вподоби, після чого замовлення передається на кухню і відразу ж починається готування і сервірування замовлених страв і напоїв. Офіціант активно допомагає гостям їх вибирати;

- а парт (a part) – гості роблять замовлення, обслуговування здійснюється в суворо визначений час;

– табльдот (table d'hôte) – відрізняється від попереднього тим, що всі гості обслуговуються в один і той же час і по тому самому меню;

– буфетне обслуговування – засноване на самообслуговуванні. Асортимент страв і закусок поповнюється офіціантом або буфетником, який також виконує ряд інших функцій: відкриває пляшки з напоями, готує чай або каву, прибирає використаний посуд та столові набори.

До меню сніданку включають натуральний сік або кисломолочний продукт, масло вершкове, холодну закуску, гарячу страву нескладного приготування, гарячий напій, джем, борошняний кондитерський виріб, хліб або тост.

Меню обіду включає закуску, першу і другу страви, десерт, гарячий або холодний напій, хліб. При складанні меню враховують калорійність раціону.

Якщо до нього включена легка овочева закуска, то перші і другі страви повинні бути більш калорійними.

Меню вечері включає закуску, гарячу страву, солодку, напій і хліб. Вечеря – це останній прийом їжі. Тому в неї входять добре засвоювані страви з відварних і припущених риби, птиці, овочів.

На десерт рекомендують натуральні фрукти і неміцний гарячий напій (чай з лимоном та ін.).

Вегетаріанське, пісне, сезонне меню ресторанів, що спеціалізуються на приготуванні страв української кухні, передбачає включення в основне меню розширеного асортименту млинців у дні святкування Масниці або вегетаріанських (пісних) страв під час християнських постів. У деяких ресторанах української кухні пісне меню розробляється окремо від основного і включає різноманітний асортимент страв.

Банкетне меню складають при прийманні замовлення з урахуванням побажань замовника, виду банкету і часу його проведення. До меню банкету включають більш різноманітний асортимент холодних закусок з розрахунку 1/2, 1/3 або 1/4 порції на людину, одну гарячу закуску, 1-2 гарячі страви, десерт, фрукти, гарячі напої. Таке меню складають для весілля, дня народження, ювілею та інших торжеств.

Меню тематичних заходів складають для зустрічі Різдва, Нового року, 8 Березня, Дня Святого Валентина, з урахуванням національних традицій, яких дотримуються у кожній країні. Так, у меню різдвяної і новорічної вечері включають страви, приготовлені цілими: гусак, качка, індичка, порося фаршировані. У меню традиційного свята Масниці входить різноманітний асортимент млинців з ікрою, малосоленою рибою, олією, сметаною, медом, варенням і т.д.

Комерційна інформація, яка міститься в меню: адреса підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою історичною довідкою про підприємство або окремі страви. Наприкінці меню дається інформація про порядок оплати послуг.

Прейскурант – це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни. У прејскуранті алкогольні напої розміщують у такому порядку: горілка, горілчані вироби, виноградні вина (кріплені, столові, напівсолодкі, десертні), шампанське, коньяки, лікери, мінеральні і фруктово-ягідні води, пиво.

Алкогольні напої, що не втрачають своїх смакових якостей, продають на розлив, тому в прејскуранті вказують їх ціну за всю пляшку і за 100 г. Прејскурант підписують директор підприємства, буфетниця, бухгалтер, калькулятор. Все це вкладають у художньо оформлену папку і додають до меню.

Отже, кожен заклад ресторанного господарства, в залежності від типу, класу, обслуговуючого контингенту, вибирає свій вид меню до кожного виду обслуговування. Адже проектування обіднього меню, банкетного, вегетаріанського, дитячого та меню для спеціальних видів обслуговування урізноманітнить стандартне ресторанне меню.

## **5. Принципи розробки меню.**

Меню – перелік наявних у продажі закусок, страв, напоїв, борошняних виробів із зазначенням виходу і ціни.

Меню ресторану та інших закладів ресторанного господарства – це не тільки перерахування страв. Це візитна картка закладу, один із засобів реклами. Тому зовнішній його вигляд має справляти найкраще враження на гостей.

Оформлення меню визначається типом, класом і тематичною спрямованістю підприємства. Інформацію про страви і напої можна доповнити малюнками або фотографіями. Кількість екземплярів меню на кожний день роботи визначається кількістю столів у ресторані. Бланки меню завжди мають бути у задовільному стані. Для зручності обслуговування іноземних туристів його виконують англійською, французькою і німецькою мовами. Але страви при цьому не перекладають, а записують так, як вони звучать на рідній мові. Навпроти назви страви можна писати перелік складників, але скорочення при цьому не допускаються. Шрифт повинен бути виразним та добре читатися. Перед назвою або після неї вказується вага страви, а в багатьох європейських ресторанах вказують ще кількість кілокалорій.

В меню також вказують деяку комерційну інформацію: адресу підприємства, номер його телефону, режим роботи, особливості кухні, перелік додаткових послуг, їх вартість, умови резервування місць. Інформація може бути доповнена цікавою історичною довідкою про підприємство або окремі страви. Наприкінці меню додається інформація про порядок оплати послуг.

У ресторанах окремо складають преїскурант постійних порційних страв, карту вин і винно-горілчаних виробів, в яку включають пиво, безалкогольні напої та тютюнові вироби. Меню складається щодня, підписується завідувачем виробництва, калькулятором і затверджується директором закладу.

Меню – це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу. Меню – це візитна картка ресторану і спосіб реклами.

При складанні меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства». Виділяють три етапи проектування меню:

На першому етапі складання меню розробляють асортимент страв і напоїв, що містить традиційні, нові і фірмові страви. При цьому необхідно постійно слідкувати за уподобаннями споживачів, вивчати попит на страви і вносити зміни в меню.

На другому етапі необхідно визначити, які страви слід виділити в меню. Для привернення уваги до страви потрібно помістити її назву з фотографією і рекламним текстом у найвигіднішому місці її меню. Гарна реклама страви збільшує об'єм її продажів.

На третьому етапі здійснюють аналіз страв, включених у меню, на популярність і прибутковість.

При складанні меню необхідно враховувати такі фактори:

- приблизний асортимент страв і напоїв;
- наявність сировини і продуктів на складі;
- сезонність продуктів;
- наявність стандартів приготування страв (збірників рецептур, техніко-технологічних карт на нові і фірмові страви);
- особливості контингенту, що обслуговується (вікові, національні, професійні, релігійні);
- час обслуговування (сніданок, обід, вечеря);
- форми обслуговування, які рекомендуються для даного контингенту споживачів (бізнес-ланч, шведський стіл, сімейний обід та ін.);
- трудомісткість страв, кулінарних та кондитерських виробів;
- спеціалізація кухні стосовно конкурентів;
- передбачуваний рівень прибутку;
- витрати на придбання продуктів, оренду приміщень, заробітну плату персоналу;
- режим роботи підприємства.

Меню має бути різноманітним за видами сировини (рибні, продукти моря, з птиці, дичини, овочеві, круп'яні, яєчня, молочні,



борошняні) і способами кулінарної обробки (відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені).

Страви, внесені в меню, повинні бути в наявності протягом усього часу роботи залу. При складанні меню комплексного, сімейного обіду або бізнес-ланчу необхідно передбачити чергування страв по днях тижня.

При складанні меню для підприємств ресторанного господарства різних типів необхідно дотримуватись правил розміщення закусок і страв з урахуванням послідовності їх подачі:

### **Фірмові страви і закуски.**

#### **1. Холодні страви і закуски:**

Бутерброди ( з рибою, м'ясом, сиром твердим тощо)

Закуски з рибної гастрономії

Страви з риби власного виробництва

Закуски з нерибних продуктів моря

Салати (рибні, м'ясні, овочеві)

Овочі і фрукти солоні (консервовані, мариновані, свіжі)

Вінегрети

Закуски з м'ясної гастрономії

Страви з м'яса власного виробництва

Страви з субпродуктів

Страви з сільськогосподарської птиці

Страви з дичини

Страви з кролика

Закуски з яєць

Закуски з сиру

Кисломолочна продукція

Масло вершкове, з різними наповнювачами, масляні суміші

Сири тверді сичужні

#### **2. Гарячі закуски:**

Закуски з риби

Закуски з нерибних продуктів моря

Закуски з м'яса

Закуски з субпродуктів

Закуси з сільськогосподарської птиці

Закуси з дичини

Закуси з кролика

Закуси з овочів

Закуси з грибів

Закуси з яєць

Борошняні гарячі закуски

### **3. Перші страви(супи)**

Прозорі (рибні, м'ясні, з птиці, кролика, овочів, грибів)

Заправочні

Супи-пюре

Супи-крем

Молочні

Холодні

Солодкі

### **4. Другі гарячі страви**

Страви з риби (відварені, припущені, смажені натуральні, тушковані, фаршировані, запечені)

М'ясні страви з котлетної маси

Страви з субпродуктів

Страви з сільськогосподарської птиці

Страви з дичини

Страви з кролика

Страви з овочів

Страви з круп

Страви з бобових

Страви з макаронних виробів

Страви з борошняних виробів

Страви з яєць

Страви з сиру

### **5. Солодкі страви (десерт)**

Гарячі страви (суфле, пудинги, фрукти фаршировані, в тісті смажені, запечені, фламбовані)

Холодні страви (компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, вершки з наповнювачами, парфе, фрукти та баштанні консервовані, у вині, свіжі тощо)

## **6. Гарячі напої власного виробництва**

Чай з різними наповнювачами

Кава натуральна та з різними наповнювачами

Какао з різними наповнювачами

Шоколад

Гарячі напої з вином

## **7. Холодні напої власного виробництва**

Молочні та вершкові прохолодні напої

Фруктово-ягідні прохолодні напої

Безалкогольні коктейлі

Кремони

Кава-глясе

Соки власного виробництва (фреш)

## **8. Борошняні кулінарні вироби**

## **9. Борошняні кондитерські вироби**

Меню закладу ресторанного господарства в основному залежить від типу підприємства. У меню кафе загального типу спочатку включають гарячі і холодні напої, потім випічку, молочні продукти, закуски, солодкі страви і т. ін.; кафе-кондитерської – борошняні кондитерські вироби; вареничної – вареники. Переважаючим асортиментом в меню закусочної є гарячі і холодні закуски, страви нескладного приготування. Меню бару відрізняється широкою різноманітністю алкогольних, безалкогольних та змішаних напоїв, залежно від спеціалізації бару (винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар).

## **6. Нормативно-технічна та технологічна документація.**

Збірники рецептур страв і кулінарних виробів поряд з діючими в галузі стандартами і технічними умовами є основними нормативно-технологічними документами для підприємств ресторанного господарства.

У дієтичних їдальнях і відділеннях застосовується Збірник рецептур страв і дієтичного харчування для підприємств ресторанного господарства. У збірниках наводяться рецептура, технологія приготування страв, а також норми витрати сировини,

виходу напівфабрикатів і готової продукції, рекомендації щодо взаємозамінності продуктів. У рецептурах зазначені: найменування продуктів, що входять у страву, норми вкладення продуктів масою брутто і нетто, вихід (маса) окремих готових продуктів і страви в цілому.

Норми вкладення продуктів масою брутто розраховані в рецептурах на стандартну сировину таких кондицій: яловичина і баранина – 1-ї категорії, свинина – м'ясна, субпродукти (крім вимені) – заморожені, вим'я – охолоджене; птиця домашня (кури, курчата, гусаки, качки, індички) – напівпотрошена 2-ї категорії; риба – велика заморожена або всіх розмірів, необроблена, за деяким винятком; для картоплі прийняті норми відходів до 31 жовтня, для моркви і буряка – до 1 січня і т.д.

У кожному збірнику рецептур страв і кулінарних виробів у передмові зазначені кондиції всіх видів сировини і продуктів. При використанні для приготування страв сировини іншої кондиції, ніж передбачено в рецептурах, норма вкладення її масою брутто визначається за допомогою перерахунку, виходячи із зазначеної в рецептурах маси нетто, величина якої залишається постійною, і відсотків відходів, встановлених за Збірником рецептур для сировини відповідних кондицій. При використанні сировини інших кондицій або некондиційної сировини норми виходу страв не повинні порушуватися.

Додатки до Збірника містять таблиці розрахунку витрат сировини, виходу напівфабрикатів і готових страв, розміри втрат при тепловій обробці страв і кулінарних виробів та норми взаємозамінності продуктів.

Для найбільш повного задоволення попиту споживачів підприємства харчування можуть розробляти нові рецептури страв і кулінарних виробів. Вони розробляються з урахуванням затверджених норм відходів і втрат при холодній та тепловій обробках різних продуктів і мають відрізнятися новизною технології приготування, високими смаковими якостями, оригінальністю оформлення, вдалим смаковим поєднанням продуктів. На всі страви з новою рецептурою і фірмові страви розробляється і затверджується керівником підприємства

технологічна документація: СТП, ТУ, техніко-технологічні і технологічні карти.

Збірником рецептур керуються при складанні калькуляційних карток, у яких вказуються норми вкладення сировини, вихід і продажна ціна готової страви, техніко-технологічних і технологічних карт.

Технологічні карти. Висока якість готової продукції складається з багатьох факторів, одне з них – дотримання технологічних вимог до обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу. Кухарі і кондитери повинні забезпечуватися на робочих місцях технологічними картами, які складаються на кожне блюдо, кулінарний або кондитерський виріб на підставі Збірника рецептур, який застосовується на даному підприємстві.

У технологічних картах вказуються: найменування страв, номер і варіант рецептури, норма вкладення сировини масою нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, що готуються в котлах певної ємності, вказується вихід страви.

У картах також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страви і його оформлення, звертається увага на послідовність

закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, характеризуються вимоги до якості страви, коефіцієнти його трудомісткості, що враховують витрати праці кулінара на приготування даної страви. Технологічні карти на гарніри до других страв складаються окремо. Технологічні карти складаються за встановленою формою на щільному картоні, підписуються директором, завідувачем виробництва і калькулятором і зберігаються в картотеці начальника виробництва.

Техніко-технологічні карти (ТТК) розробляють на нові і фірмові страви та кулінарні вироби – ті, що виробляють і реалізують тільки на данному підприємстві. Термін їх дії визначає саме підприємство. ТТК включає розділи:

1. Найменування виробу й області застосування ТТК. Вказують точну назву страви, яку не можна змінити без затвердження; наводять конкретний перелік

підприємств (філій), яким дано право робити і реалізувати страву.

2. Перелік сировини для виготовлення страви (виробу).

3. Вимоги до якості сировини. Обов'язково роблять запис про те, що сировина, харчові продукти, напівфабрикати для даної страви (виробу) відповідають нормативним документам (ДСТУ, ТУ) і мають сертифікати і посвідчення якості.

4. Норми закладки сировини масою бруutto і нетто, норми виходу напівфабрикатів і готового виробу.

5. Опис технологічного процесу. Дають докладний опис цього процесу, режиму холодної і теплової обробки, що забезпечують безпеку страви (виробу), наводять використані харчові добавки, барвники та ін.

6. Вимоги до оформлення, подачі, реалізації і зберігання. Мають бути відображені особливості оформлення, правила подачі страви, порядку реалізації, зберігання (відповідно до ДСТ 30390-95 «Громадське харчування».

Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови», Санітарними правилами та умовами зберігання особливо швидкопсувних продуктів).

7. Показники якості і безпеки. Вказують органолептичні показники страви (смак, запах, колір, консистенція), фізико-хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпеку страви.

8. Показники харчового складу й енергетичної цінності. Наводять дані про харчову й енергетичну цінність страви (за таблицями «Хімічний склад харчових продуктів», схваленими Міністерством охорони здоров'я), які особливо важливі для організації харчування певних груп споживачів (дієтичне, лікувально-профілактичне, дитяче харчування та ін.).

Кожна техніко-технологічна карта отримує порядковий номер і зберігається в картотеці підприємства. Підписує ТТК відповідальний розробник.

До нормативно-технологічної документації, якою користуються підприємства ресторанного господарства, належать також: галузеві стандарти (ГСТ), стандарти підприємств (СТП), технічні умови (ТУ) і технологічні інструкції (ТІ) на продукцію, яка виробляється промисловими і заготівельними підприємствами для постачання іншим підприємствам.

Галузеві стандарти (ГСТи) є основним нормативним документом, що регламентує виробництво напівфабрикатів і кулінарних виробів. ГОСТи розробляються і затверджуються для підприємств м'ясної, молочної і харчової промисловості, рибного господарства, які виробляють продукцію для підприємств ресторанного господарства.

Технічні умови (ТУ) розробляються на підприємствах на нову продукцію, погоджуються з органами СЕС Міністерства охорони здоров'я України і реєструються в регіональному відділенні Держстандарту України. Технічні умови – основний регламентуючий документ, що визначає виробництво напівфабрикатів тільки на підприємствах ресторанного господарства. ДСТУ і ТУ містять вимоги до якості сировини і напівфабрикатів з органолептичних і фізико-хімічних показників.

Технологічні інструкції (ТІ) вводяться одночасно зі стандартами (технічними умовами). Вони є основними технологічними документами, що визначають асортимент напівфабрикатів, які виробляються; вимоги до якості і норми витрати сировини; порядок проведення технологічних процесів; вимоги до упакування і маркування; умови і терміни зберігання та транспортування.

Стандарти підприємств (СТП) розробляють на кулінарні вироби з нетрадиційними способами холодної і теплової обробки, на нові процеси. Проект СТП погоджують з територіальною сан-епідслужбою. Затверджує СТП керівник підприємства на обумовлений ним термін.

Технологічний процес, викладений у СТП, повинен забезпечити показник і вимоги безпеки, встановлені державними актами. СТП не може порушувати ГОСТи.

Структурні елементи СТП:

- титульний аркуш;
- найменування;
- зміст;
- область застосування. Послідовність розділів СТП:
- найменування виробу (процесу) і область застосування;
- перелік сировини (для страв і виробів);
- вимоги до якості сировини (для страв і виробів);
- норми закладки (брутто і нетто, вихід напівфабрикату і готового виробу);
- технологічний процес приготування;
- оформлення, подача, реалізація, зберігання;
- транспортування (для страв і виробів);
- методи випробування;
- вимоги охорони навколишнього середовища;
- інформація про харчову та енергетичну цінність.

#### Розшифровка розділів

«Найменування»: точна назва виробу, процесу обслуговування, конкретний перелік підприємств, які одержали право використання даної СТП.

«Перелік сировини»: всі продукти для виробу, нормативна документація на даний вид сировини.

«Вимоги до якості сировини»: обов'язковий запис про відповідність усіх видів сировини для страви або виробу вимогам нормативних документів (ДСТУ, ГСТУ, ТУ), медико-біологічним і санітарним нормам, сертифікат відповідності, посвідчення якості.

«Норми закладки» (див. назву розділу).

«Технологічний процес» докладний опис процесу; для страв і виробів особливо виділяють режими холодної і теплової обробки, що забезпечують безпеку; специфіка застосування нетрадиційних способів або харчових добавок.

«Оформлення» особливості оформлення, правила подачі, порядок реалізації кожної партії продукції; умови і терміни реалізації і зберігання – відповідно до ДСТ 30390-95 «Громадське



харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови» і санітарними правилами.

«Транспортування»: його параметри, захист від зовнішніх факторів.

«Упакування і маркування» вид тари, пакувального матеріалу (дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами), позиції, що включаються в ярлик (відповідно до ДСТ 30390-95).

«Показники якості і безпеки»: органолептика (смак, колір, запах, консистенція); основні фізико-хімічні і мікробіологічні показники, що впливають на безпеку продукції (відповідно до додатків до ДСТ 30390-95 і медико-біологічними вимогами та санітарними нормами Міністерства охорони здоров'я України).

Для процесів і послуг треба враховувати вимогу ергономічності, що характеризує відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним, фізіологічним можливостям споживання. Дотримання вимог ергономічності забезпечує комфортність обслуговування і сприяє збереженню здоров'я і працездатності споживача. Вказують методи контролю і періодичності досліджень за характеристиками безпеки продукції.

Умови надання послуги (процесу) повинні відповідати вимогам нормативної документації за рівнем шуму, вібрацій, освітленості, мікроклімату, а за показниками пожежо- і вибухобезпечності – вимогам діючих СНіПів.

Інформація про харчову й енергетичну цінність містить відомості про наявність білків, жирів, вуглеводів, калорійність.

СТП вводяться в дію наказом або розпорядженням директора.

Підприємство, яке виготовляє напівфабрикати, кулінарну і кондитерську продукцію, зобов'язане супроводжувати кожну партію продуктів, що відправляються на інші підприємства ресторанного господарства або роздрібної торгівлі, сертифікатами або посвідченнями якості, номери яких проставляють у накладних на відпуск продукції.

На кожен одиницю упакування (тари) повинна бути наклеєна етикетка із зазначенням таких даних: найменування підприємства-виробника, найменування виробу, позначення дійсного стандарту, маси і ціни одиниці напівфабрикату; кількість одиниць; Дата, година, зміна виготовлення, терміну зберігання і реалізації; температура зберігання.

Нормативно-технологічна документація сприяє забезпеченню безпеки продукції для життя і здоров'я споживачів, підвищенню якості продукції, правильної організації технологічного процесу виробництва напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів. Вимоги до нормативних документів повинні ґрунтуватися на сучасних досягненнях науки, техніки і технології. Підприємства, які одержують напівфабрикати, також повинні мати галузеві стандарти, технічні умови і технологічні інструкції, що дозволяє їм перевірити якість напівфабрикатів при їх прийманні, правильно організувати короткочасне зберігання і використання напівфабрикатів.

### **Питання до самопідготовки:**

1. Зміст оперативного планування виробництва.
2. Як здійснюється оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств?
3. Як здійснюється розрахунок виходу напівфабрикатів ?
4. На основі якої нормативно-технічної документації здійснюється випуск продукції підприємствами ресторанного господарства ?
5. Основні вимоги до розробки техніко-технологічних карт на фірмові вироби на підприємствах ресторанного господарства.
6. Що таке виробнича програма підприємства ?
7. Як документально оформляють план-меню закладу ресторанного господарства?
8. Як складають розрахунково-продуктову відомість для виконання денної виробничої програми ?
9. Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою.
10. Види меню та фактори впливу на вибір його виду.

11. Загальні вимоги до складання меню.

12. Які існують правила розташування страв в меню?

### **4.3 ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ І РОБОЧИХ МІСЦЬ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ЦЕНТРАЛІЗОВАНИМ І ДЕЦЕНТРАЛІЗОВАНИМ ВИРОБНИЦТВОМ НАПІВФАБРИКАТІВ**

#### ***Питання до розгляду:***

1. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів (закладів).
2. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів в м'ясних цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві.
3. Організація виробництва напівфабрикатів із птиці, субпродуктів та кролика в птахогосподарських цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві.
4. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та нерибних продуктів моря при децентралізованому їх виробництві. централізованому та децентралізованому їх виробництві.
5. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів в овочевих цехах при централізованому
6. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів.

#### **1. Вимоги раціональної організації роботи заготівельних цехів (закладів).**

Цехи організовуються у великих закладах ресторанного господарства. На невеликих і середніх закладах ресторанного господарства цехи відокремлюються умовно, тобто підприємства мають безцехову структуру.

В системі ресторанного господарства функціонують заготівельні та доготівельні заклади, в яких відокремлюються заготівельні, доготівельні та спеціалізовані цехи, де і виготовляються напівфабрикати різного ступеня гатунку, готові кулінарні вироби, кондитерська продукція, страви та напої.

Виробництво напівфабрикатів з м'яса, птиці, риби, овочів організовується у заготівельних підприємствах системи ресторанного господарства, а також на підприємствах харчової

промисловості. Однак у загальному обсязі напівфабрикатів, які випускають для постачання у заклади ресторанного господарства, найбільша питома вага складається з напівфабрикатів, які виробляються у системі ресторанного господарства.

Призначення заготівельних цехів закладів ресторанного господарства – первинна обробка сировини і виготовлення напівфабрикатів для постачання їх до гарячого цеху свого закладу ресторанного господарства, до доготівельних закладів та магазинів і відділів кулінарії (табл.4.20).

Таблиця 4.20.

**Загальні принципи організації процесу виготовлення напівфабрикатів в закладах ресторанного господарства**

1. Забезпечення поточної організації виробництва
2. Забезпечення послідовності та безпервності здійснення технологічних процесів
3. Прагнення до мінімізації технологічних та транспортних потоків
4. Об'єднання в одних приміщеннях виробництв, які потребують однакового температурного режиму і вологості повітря
5. Забезпечення вимог виробничої гігієни та санітарії
6. Дотримання заходів з охорони праці та техніки безпеки
7. Розміщення складських охолоджувальних приміщень одним блоком
8. Застосування поопераційного розподілу праці

До заготівельних цехів закладів ресторанного господарства, що працюють на сировині відносяться: м'ясний, рибний, овочевий, птахогольовий. У підприємствах невеликої або середньої потужності може організовуватися м'ясо-рибний цех. У закладах ресторанного господарства, що працюють на напівфабрикатах, організується один заготівельний цех – цех доробки напівфабрикатів.

У закладах ресторанного господарства, що працюють і на сировині і на напівфабрикатах, організуються, як правило, цех доробки напівфабрикатів та овочевий цех. Але в таких закладах можуть бути й інші сполучення цехів. Спеціалізовані цехи організовуються як самостійні в складі заготівельних закладів або у великих ресторанах і кафе.

Раціональна організація роботи заготівельних цехів передбачає:

- 1) Оптимальне створення виробничої програми
- 2) Своєчасне забезпечення в необхідному асортименті і кількості сировиною
- 3) Дотримання термінів і обсягу поставок продукції
- 4) Дотримання графіків виробництва
- 5) Виробництво напівфабрикатів відповідно до нормативно-технічної та технологічної документації
- 6) Дотримання принципів раціональної організації виробництва
- 7) Дотримання режиму праці

## **2. Організація виробництва м'ясних напівфабрикатів в м'ясних цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві.**

Технологічний процес обробки м'яса не залежить від потужності цеху, але сама організація технологічного процесу розрізняється.

У великих заготівельних підприємствах м'ясні цехи більш механізовані, в них застосовуються транспортери, підвісні й потокові лінії та ін.

М'ясні цехи на великих заготівельних підприємствах складаються з декількох приміщень: дефростери, мийне відділення для туш, приміщення для обсушування, приміщення для обвалки, жилювання, готування напівфабрикатів.

З холодильних камер заморожене м'ясо (туші та півтуші) по підвісному шляху (монорейкам) або на візках надходить до дефростерів, де при температурі  $+4 - +6^{\circ}\text{C}$  протягом трьох діб відбувається процес повільної дефростації. Потім м'ясо зачищається від забруднень, зрізуються клейма.

Далі м'ясо обмивають у спеціальному приміщенні теплою водою за допомогою щіток-душів, обсушують в окремому приміщенні за допомогою повітря, що подається вентиляторами. Розруб туш виконують обвальники на початку лінії за допомогою ножа-рубача або м'ясної сокири. Виробничі столи обвальників

розташовують уздовж конвеєрної лінії. На виробничих столах повинні бути передбачені штирі для фіксації обробних дошок і висувні ящики для зберігання інструменту: великого й малого ножів кухарської трійки, мусатів.

По конвеєру м'ясо надходить на робочі місця жиловщиків, які виконують зачищення м'яса від сухожиль, плівок, розбирання крупношматкових напівфабрикатів за видами. Кістки, отримані після обвалки, відправляються на розпилювання за допомогою дискової пилки.

У великих цехах робочі місця з виробництва порційних і дрібношматкових напівфабрикатів можуть організовуватися на паралельних лініях. По обидва боки лінії розташовуються виробничі столи. На робочому місці виготовлювача напівфабрикатів розміщують обробну дошку, ліворуч від неї лоток з м'ясом, праворуч – лоток для напівфабрикатів, середній ніж кухарської трійки, мусат. За обробною дошкою встановлюють терези (табл.4.21).

Для виробництва рубаних напівфабрикатів організують кілька робочих місць, які й становлять технологічну лінію. На цих робочих місцях передбачається ванна для замочування хліба, м'ясорубка, фаршмішалка або куттер, котлетоформувальна машина.

У невеликих м'ясних цехах використовують машини з меншою продуктивністю або різні універсальні електроприводи зі змінними механізмами (м'ясорубкою, розрихлювачем, фаршмішалкою). У таких цехах м'ясо розморожують у підвішеному стані над трапом або у ваннах із проточною водою.

Виробнича програма цехів містить в собі: крупно шматкові напівфабрикати з яловичини (товстий, тонкий край, верхній і внутрішній шматки задньої тазової частини та ін.); із свинини й баранини (корейка, окіст, лопаткова частина, грудинка й ін.); кістки; порційні напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини (антрекот, біфштекс, ескалоп та ін.); мілко шматкові напівфабрикати з яловичини (бефстроганов, піджарка, азу, гуляш); з баранини й свинини (шашлик, рагу й ін.); з рубаного

м'яса (біфштекс, котлети, шніцелі); перець, кабачки, фаршировані м'ясом і рисом.

Таблиця 4.21.

**Технологічні лінії та ділянки м'ясного цеху**

Найменування технологічних ліній та ділянок	Перелік устаткування	Перелік інвентарю	Професійно-кваліфікаційний склад виробничого персоналу
1. Лінія виробництва великошматкових напівфабрикатів	Монорельсові лінії; лінії для напівфабрикатів; душовий пристрій; щітки-душ; вентилятори. Стільці для розрубання туш, напівтуш, прямокутні, квадратні, квадратні, круглі. Терези, конвеєрна лінія, виробничі столи з бортиками, столи обвалювальні з дошкою з дуба; стіл для обробки мяса. Візки для перевезення вантажів, пересувні візки з ємкостями для мяса.	Ніж обвалювальний малий, бак для відходів. Бавовняні серветки. Ножі обвалювальні: великий і малий. Мусат. Кольчужна рукавиця, фартух. Лотки, функціональну ємкості, розподільчі ножі для мяса, ножі рубаки (великий, малий), тримач для ножів настінний (для 4-6 ножів). Дошки розподільчі круглі, овальні, прямокутні.	Обвалювальник мяса та птиці ІІІ, ІV, V розрядів. Жилувальник мяса та субпродуктів І, ІІ, ІІІ розрядів
2. Ділянка обробки кісток	Столи для розрубання суглобних голівок трубчастих кісток. Стілець для розрубання кісток. Електропила. Пересувні візки	Мясницька сокира, ніж сікач; ніж-рубака(велике, малий). Лотки.	Розпилювач кісток ІІІ розряду
3. Лінія виробництва	Поточно-механізована лінія з нарізування,	Розподільчі дошки,	Виготовлювач напівфабрикатів



порційних та дрібношматкових напівфабрикатів	упаковки, зважування дрібношматкових та порційних напівфабрикатів. Стелаж пересувний. Виробничі столи з пристроями для роздрібнювання тушок, з ящиками для інструментів; полиці для розподільчих дошок, функціональних ємкостей; терези настільні; машина для розпушування мяса; змінний механізм для нарізування дрібношматкових напівфабрикатів до універсального приводу (для гуляшу)	функціональну ємкості; лотки, ножі «куховарської трійки», м'ясорозподільчі ножі; мусат, тримач для ножів. Лотки для панірувальна сухарів. Молоток для відбивання порцій напівфабрикатів	із мяса III. – IV розрядів
4. Лінія виробництва напівфабрикатів із січеного мяса	Поточно-механізована лінія з виробництва січених виробів (м'ясорубка, фаршеперемішувач, котлетоформувальний автомат); куттер, машина для подрібнювання мяса різної продуктивності; ємність (ванна) для замочування хліба. Стіл виробничий, стелаж пересувний	Функціональні ємкості, лотки, товкачки, совки, ножі «куховарська трійка»	Панірувальник I розряду. Виготовлювач напівфабрикат на із мяса III розряду

Терміни зберігання основних видів м'ясних напівфабрикатів при температурі +2 – +6°C: крупношматкові – до 48 год., фасованого м'яса (від 2,5 до 1,0 кг.) і порціонних напівфабрикатів без паніровки – до 36 год., порційних у паніровці, дрібношматкових, костей харчових, субпродуктів охолоджених, шашлику маринованого – до 24 год., січених, у т.ч. підвищеної

харчової цінності й комбінованих – до 12 год., а січений заморожений біфштекс зберігається при температурі не вище +5° С – до 48 год.

Робота м'ясного цеху заготівельного підприємства залежно від потужності організується в одну або дві зміни. У великих цехах можуть організовуватися окремі бригади обвальників, жиловщиків, виготовлювачів напівфабрикатів.

Обвалку м'яса виконують обвальники III, IV і V розрядів. Жиловку м'яса виконують жиловщики I, II і III розрядів. Нарізку напівфабрикатів здійснюють виготовлювачі напівфабрикатів III і IV розрядів. У м'ясних цехах ресторанів, їдалень працюють кухарі III і IV розрядів.

У великих м'ясних цехах працівники протягом робочого дня зайняті однорідною роботою, тобто застосовується поопераційний розподіл праці. У невеликих м'ясних цехах кухар виконує по черзі кілька операцій.

### **3. Організація виробництва напівфабрикатів із птиці, субпродуктів та кролика в птахогомількових цехах при централізованому та децентралізованому їх виробництві.**

Централізоване виробництво напівфабрикатів з курей, обробку субпродуктів здійснюють птахогомільові цехи.

Виробнича програма таких цехів містить у собі: тушки курей і курчат напівпатранні, філе натуральне й філе паніроване, стегенця курячі й індичкові, грудинка куряча; стегно, гомілки курячі й індичкові; субпродукти курей й індичок. Крім птиці, в цеху обробляють субпродукти (нирки, печінку, язики, серце та ін.).

Технологічний процес обробки напівпатраної птиці включає наступні операції: розморожування, обпалювання, відокремлення голови, шийки, ніжок, потрошіння, миття, формування тушок, обробка потруху, виготовлення напівфабрикатів, охолодження, розфасовка й упакування, маркування, зберігання, транспортування.

У великих птахогольових цехах передбачається організація трьох основних ділянок: для розморожування, для обпалювання, для потрошіння птиці й виробництва напівфабрикатів (табл.4.22).

Таблиця 4.22.

### Технологічні лінії птахогомількового цеху

Найменування технологічної лінії	Перелік устатакування	Перелік інвентарю	Професійно-кваліфікаційний склад виробничого персоналу
1. Лінія обробки тушок птиці	Пристрій для обпалювання, пила дискова, столи виробничі з отворами для відходів, столи виробничі з вбудованими мийними ваннами, стелажі пересувні, візки для пересування вантажів, ванни, мийні, терези напідложні, ємкості пересувні	Ножі куховарської трійки, мусат, ножі для птиці, дошки розподільчі, лотки, бачки для відходів	Обвалювальник мяса та птиці ІІІ – ІV розрядів. Розпилювальник кісток ІІІ розряду
2. Лінія обробки кроликів	Пристрій для обпалювання ніг з шерстю, пила дискова, столи виробничі з отворами для відходів, столи виробничі з вбудованими мийними ваннами, стелажі пересувні (стаціонарні), візки для пересування вантажів, терези напідложні, ємкості пересувні, охолоджувачі камери	Дошки розподільчі, ножі обвалювальні, мусат, бачки для відходів	Обвалювальник мяса та птиці ІІІ – ІV розрядів. Розпилювальник кісток ІІІ розряду

3. Лінія виробництва натуральних та січених напівфабрикатів із мяса, птиці, кролика	Мясорубка, фаршесмішувач, машина для формовки котлет, столи виробничі, стелажі стаціонарні та пересувні, терези настільні, ванни мийні, охолоджувальні камери	Ножі «куховарська трійка», мусат, лотки для паніровочних сухарів, дошки розподільні, лотки, молоток	Обвалювальник мяса та птиці ІІІ. – ІV розрядів.
4. Лінія обробки субпродуктів птиці, кролика	Машина (привід) універсальна з механізмом для видалення кігтиків, машина для знімання кутикули, машина для розрізування шлунків, виробничі столи з вбудованими мийними ваннами, ванни мийні, стелажі, пересувні ємкості, терези	Лотки, бачки для відходів, ножі «куховарська трійка», дошки розподільчі	Обвалювальник мяса та птиці ІІІ. – ІV розрядів.
5. Лінія обробки субпродуктів великої рогатої худоби	Пристрій для обпалювання голів, ніг із шерстю, ванни мийні, столи з вбудованими ваннами, стелажі, ємкості пересувні, терези напідложні	Ножі «куховарська трійка», мусат, розподільчі дошки, лотки, лотки для паніровочних сухарів, бачки для відходів	Жилувальник мяса та субпродуктів І розряду

Розморожують тушки в дефростері при температурі від +4 до +6°C і відносної вологості повітря 85% протягом 10-12 год. Для розморожування тушки укладають на стелажі в один ряд так, щоб вони не стикалися між собою. Після дефростації стелажі викочують у приміщення для обпалювання птиці в опалювальних горнах. Тривалість обпалювання не повинна перевищувати 30 секунд.

Для охолодження напівфабрикати укладають у металеві ящики або лотки й відправляють у холодильні камери, де вони зберігаються при температурі 0 – +6°C протягом 48 год. (для натуральних н/ф) і до 12 год. (для січених н/ф).

Термін зберігання напівфабрикатів на підприємстві виготовлювача відповідно 12 і 6 год.

Первинна обробка птиці в ресторанах і їдальнях виробляється на ділянці, відокремленій у м'ясо-рибному цеху підприємства. Технологічні операції з обробки птиці здійснюються аналогічно операціям у птахгольовому цеху заготівельного підприємства. Асортименти напівфабрикатів залежать від меню. У ресторанах, крім сільськогосподарської птиці, обробляють дичину за тією ж технологічною схемою.

Усі виробничі операції виконуються кухарями III, IV і V розрядів.

#### **4. Організація виробництва напівфабрикатів із риби та нерибних продуктів моря при централізованому та децентралізованому їх виробництві.**

Централізоване виробництво напівфабрикатів з риби здійснюється в рибних цехах заготівельних підприємств.

У виробничу програму цеху входять наступні напівфабрикати: риба спеціального оброблення – охолоджена й морожена; порціонні шматки риби, панірованої у сухарях; котлети, биточки, тефтельки, рибні фрикадельки.

У цеху організують лінію обробки риби з кістяком та відділок для обробки частикової риби (риба червоних порід).

Технологічний процес обробки риби з кістяком включає наступні операції: розморожування, зачищення луски; зрізання плавців, відокремлення голів, потрошіння, промивання, фіксація в охолодженому розсолі, охолодження напівфабрикатів, упакування, маркування, зберігання й транспортування.

У великих цехах процеси обробки риби з кістковим кістяком здійснюють на механізованих лініях (табл.4.23).

Таблиця 4.23.

**Технологічні лінії рибного цеху**

Найменування технологічної лінії	Перелік устаткування	Перелік виробничого інвентарю	Професійно-кваліфікаційний склад виробничого персоналу
1. Лінія обробки риби з кістяком	Ванни з механізованим завантаженням і розвантаженням риби в сітчатих контейнерах, пересувні ванни, пристрій для чищення луски, плавникорізка, машина для відсікання голів риб, стіл виробничий для зачищення чорної плівки, стіл для стікання води, стіл для обробки риби, машина для фіксації риби, охолоджувальна камера, стелажі пересувні, контейнери, терези напідлогові	Дошки розподільчі, бачки для відходів, черпаки великі, ножі спеціальні для розподілу риби, рубаки, скребачки	Виготовлювач напівфабрикатів із риби III розряду
2. Лінія приготування напівфабрикатів із риби з кістяком	Спеціалізований привід, котлетоформувальний апарат, фаршеперемішувач, котлетний автомат, стіл виробничий, стелажі стаціонарні та пересувні, ємкості пересувні, терези настільні, охолоджувальна камера	Ножі кухонні «куховарська трійка», мусат, лотки для панірувальних сухарів, дошки розподільчі, гірка для спецій	Виготовлювач напівфабрикатів із риби III розряду
3. Лінія обробки риби з хрящовим скелетом	Стелажі, стіл виробничий, ванна для обшпарювання, ванна для промивання риби	Полімерна плівка, розподільчі дошки, ніж-рубак, середній ніж «куховарської трійки», функціональні ємкості	Виготовлювач напівфабрикатів із риби IV розряду

Морожену рибу з кістяком звільняють від тари, укладають у ґратчасті контейнери і направляють до ванн для дефростації риби. Контейнери з рибою занурюють у ванни з 3-5%-ним розчином повареної солі при температурі води не вище  $+15^{\circ}\text{C}$  на 2-3 год. Після дефростації рибу вивантажують у пересувні ванни та направляють до конвеєрної лінії обробки риби.

Очищують рибу від луски за допомогою лузкоочищувальної машини, а плавці зрізують плавцерізкою, голови відокремлюють за допомогою спеціальних машин.

Далі риба надходить на риборозділювальний конвеєр, уздовж якого розташовані робочі місця для потрошіння й промивання риби. Ці технологічні операції виконують вручну. На кожному робочому місці встановлюють виробничий стіл з убудованою мийною ванною. Робочі місця комплектують обробними дошками, ножами кухарської трійки.

Очищену й промиту рибу завантажують у пересувні ванни й направляють до чана для фіксації в 18% розчині повареної солі з температурою  $+4 - +6^{\circ}\text{C}$ .

Тривалість фіксації 5-10 хв. Фіксація застосовується для скорочення втрат при зберіганні, транспортуванні і збереженні харчової цінності риби.

Термін зберігання рибних напівфабрикатів (від закінчення технологічного процесу до реалізації напівфабрикатів) не повинен перевищувати 24 год., у тому числі на підприємстві-виготовлювача – не більше 8 год.

Для виробництва порційних напівфабрикатів з риби, мілкошматкових і виробів з котлетної маси встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, терези, тару для напівфабрикатів. Нарізку порційних шматків риби здійснюють великим ножом кухарської трійки.

На робочих місцях для приготування котлетної маси з риби використовують універсальний привід зі змінними механізмами, ванну для замочування хліба.

На лінії обробки риб осетрових порід встановлюють виробничі столи, ванни.

Рибу відтаюють на стелажах. Тривалість відтаювання 12-14 год. У процес обробки риби входить: відділення голови, ошпарювання, зрізання спинних плавників, витягування визиги, пластування риби на ланки, зачищення поверхні ланок, промивання, укладання в тару, маркірування, транспортування.

У рибному цеху на підприємствах середньої потужності переробляють всю рибу, яка надходить (у тому числі й осетрові породи) і виготовляють напівфабрикати максимального ступеня готовності – порціонні шматки, січені вироби. Потім рибні напівфабрикати надходять у гарячий цех для теплової обробки.

Процеси відтаювання, очищення, оброблення здійснюють так само, як і у великих цехах, тільки механізація використовується в меншому ступені. Для обробки риби використовують шкребки і ножі кухарської трійки. У невеликих підприємствах голови й хвости риб відрубують вручну великим або середнім ножем кухарської трійки. Промивають рибу після патрання у ваннах.

Якщо в цеху обробляють рибу осетрових порід, то для розморожування використовують металевий стелаж з піддоном; додатково встановлюють ванну з підігрівом для ошпарювання риби (температура води  $+80 - +90^{\circ}\text{C}$ ). Якщо таких ванн немає, використовують казани з гарячою водою.

На виробничому столі, де готуються напівфабрикати, повинні перебувати комплект ножів кухарської трійки, обробні дошки, набір спецій і настільні терези.

Інструменти зберігають у спеціальному ящику або у висувних ящиках виробничих столів. Тарою для напівфабрикатів служать функціональні ємкості або листи, які розміщують на стелажах і в холодильній шафі.

Для приготування рибного фаршу на невеликих підприємствах використовують м'ясорубку або універсальний привід зі змінними механізмами (м'ясорубкою, фаршмішалкою і розмелювальною машиною). Формують котлети вручну або використовують ті ж машини, що й у м'ясному цеху.

Для зберігання напівфабрикатів використовують холодильні шафи та столи з охолоджувальною шафою.



Роботу рибного цеху організовують в одну або дві зміни. У заготівельних підприємствах роботу очолює начальник цеху або бригадир. До складу працівників цеху входять виготовлювачі напівфабрикатів III і IV розрядів. Рибу осетрових порід обробляють працівники IV розряду.

## **5. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів в овочевих цехах при централізованому.**

Овочеві цехи організують на підприємствах великої й середньої потужності.

Овочевий цех розміщується, як правило, у тій частині підприємства, де перебуває овочева камера, щоб транспортувати сировину, минаючи загальні виробничі коридори. Цех повинен мати зручний зв'язок з холодним і гарячим цехами, у яких завершується випуск готової продукції.

Асортимент і кількість напівфабрикатів, які виробляються цехом, залежать від виробничої програми закладу і його потужності.

Технологічний процес обробки овочів складається із сортування, миття, очищення, доочищення після механічного очищення, промивання, нарізки.

Таблиця 4.24.

### **Технологічні лінії та ділянки овочевого цеху при централізованому виробництві овочевих напівфабрикатів**

<b>Найменування технологічних ліній та ділянок</b>	<b>Перелік устаткування</b>	<b>Перелік виробничого інвентарю</b>	<b>Професійно-кваліфікаційний склад виробничого персоналу</b>
1. Лінія виробництва сирії сульфітованої картоплі	Поточно-механізована лінія чищення і сульфитації картоплі, виробничі столи для доочищення, холодильна камера	Ножі «куховарська трійка», корінчастий ніж, жолобковий ніж, скребачки, мусат, баки для відходів	Чистильник плодово-овочів та картоплі II розряду. Виготовлювач крохмалю-сирцю
2. Лінія виробництва сирих	Мийна вібраційна машина. Ванна, картоплечистка,	Ножі «куховарська трійка»,	Чистильник плодово-овочів та картоплі II розряду

чищених коренеплоді в (морква, буряк)	ваговий дозатор, контейнери, вантажопересувні візки, виробничі столи, холодильна камера	корінчастий ніж, скребачки, мусат, лотки, касети, баки для відходів, дошки розподільчі	
3. Лінія обробки капусти білокачанної свіжої	Виробничі столи, мийні ванни, машина для нарізування, контейнери, вантажопересувні візки, холодильна камера	Ножі «куховарська трійка», мусат, лотки, касети, баки для відходів, дошки розподільчі	Чистильник пло- довочів та картоплі II розряду
4. Ділянка обробки ріпчастої цибулі	Виробничі столи з пристроєм для вितяжки, ванни мийні, холодильні камери	Ножі, мусат, лотки, касети, баки для відходів, дошки розподільчі	Чистильник пло- довочів та картоплі II розряду
5. Ділянка обробки коріння та зелені	Виробничі столи, картоплечистка, ванни мийні, пристрій для нарізування зелені і коріння, холодильна камера	Ножі, мусат, лотки, касети, баки для відходів, дошки розподільчі	Чистильник пло- довочів та картоплі II розряду

Виробнича програма цеху містить у собі напівфабрикати у наступному асортименті: очищена картопля, що не темніє на повітрі; капуста свіжа білоголова зачищена та без кочериги; морква, буряк і цибуля ріпчаста очищені.

Технологічний процес обробки овочів у великих овочевих цехах такий же, як у цехах середньої й малої потужності, тільки він більш механізується.

В овочевому цеху великого заготівельного підприємства для прискорення процесу обробки овочів установлюють дві технологічні механізовані лінії: лінія для виготовлення очищених коренеплодів та лінія для очищення цибулі. Інші виробничі процеси (доочищення, зважування, затарювання) здійснюють на робочих місцях (табл.4.24).

Виготовлені овочеві напівфабрикати укладають у тару, маркірують і відправляють в експедицію.

Роботу невеликих овочевих цехів організує завідувач виробництвом; великі овочеві цехи очолює начальник цеху або бригадир.

У рибних цехах ресторанів, їдалень працюють кухарі III і IV розрядів; очолює роботу цеху завідувач виробництвом або бригадир.

М'ясо-рибні цехи організують при закладах середньої потужності (у ресторанах, їдальнях) з перервним виробничим циклом. У цих цехах передбачається обробка м'яса, птиці, риби в одному приміщенні.

З огляду на специфічний запах рибних продуктів, необхідно організувати роздільні потоки обробки м'яса й риби. Крім роздільного обладнання, виділяють окремо інструмент, тару, обробні дошки, маркіровані для обробки риби й м'яса.

На лінії обробки м'яса встановлюють ванну для промивання м'яса, розрубочний стілець, виробничий стіл для обвалки м'яса, приготування напівфабрикатів, м'ясорубка, опалювальна шафа для обробки птиці. Крім того, в цех встановлюють холодильна шафа для зберігання й охолодження напівфабрикатів.

Замість мийної ванни на ділянці обробки м'яса можна встановлювати резервуари з трапом, викладені керамічною плиткою, з низькими бортиками.

М'ясо відтають й обмивають над трапом щіткою-душом. Для розрубки туші баранини або свинини використовують сокиру, а для приготування рагу – ножі-рубаки (великий і малий). Обвалку м'яса виконують обвалочними ножами (великим і малим).

На робочому місці для приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів встановлюють виробничий стіл, на який укладають обробну дошку, з лівої сторони від неї розташовують лоток із сировиною, а праворуч – з напівфабрикатами. За дошкою розташовують настільні терези. Для розпушування порціонних шматків використовують розрихлювач від універсального приводу або цей процес виконують вручну за допомогою сапки. Шпигування м'яса коріннями або шпигом виконують за допомогою спеціальної

голки. На робочому місці з виготовлення напівфабрикатів можуть використовуватися столи з убудованою холодильною шафою.

На робочому місці для приготування січених напівфабрикатів встановлюють ванни для замочування хліба або для цієї мети іноді використовують казани, які встановлюють на металеві підставки. Тут використовують механічне устаткування – м'ясорубку й фаршмішалку від універсального приводу. Біля виробничих столів розташовують пересувний стелаж для транспортування підготовлених напівфабрикатів у гарячий цех.

На місцях обробки м'яса можна обробляти й птицю, але з розривом за часом.

На ділянці обробки риби встановлюють ванну для дефростації мороженої риби, столи для очищення й потрошіння риби. Потрушують рибу на виробничому столі вручну за допомогою малого ножа поварської трійки. Нехарчові відходи збирають у спеціальний бак.

Для приготування порційних напівфабрикатів організується окреме робоче місце.

Для приготування рибного фаршу використовують м'ясорубку, що не застосовується для приготування м'ясного фаршу.

Технологічний процес обробки риби осетрових порід здійснюється на тих же робочих місцях, що й обробка риб з кістяком. Рибні напівфабрикати укладають у лотки і зберігають у холодильних камерах при температурі не вище  $+5^{\circ}\text{C}$ . Термін зберігання – до 12 год., січених – не більше 6 год.

Загальне керівництво цехом здійснює завідувач виробництвом. Якщо в цеху працює 5 і більше працівників – призначається бригадир (кухар IV або V розрядів), який разом з іншими кухарями виконує виробничу програму.

У ресторані кухар V розряду виготовляє напівфабрикати для складних і банкетних страв, порційні напівфабрикати з яловичини, баранини, свинини.

Кухар IV розряду обробляє рибу осетрових порід, заправляє тушки птиці, нарізає м'ясо й рибу на порції, виготовляє нескладні напівфабрикати. Кухарі IV і III розрядів здійснюють розрубку

м'яса, обвалку його частин. Кухар III розряду обробляє рибу частикових порід, виготовляє кнельну масу й напівфабрикати з неї, нарізає мілко шматкові напівфабрикати.

### **Питання для самопідготовки:**

1. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади ресторанного господарства залежно від характеру основного виробництва.

2. Види цехів, де здійснюється централізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини, та фактори впливу на режим їх роботи.

3. Види цехів, де здійснюється децентралізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини, та фактори впливу на режим їх роботи.

4. Які загальні принципи організації процесу виготовлення напівфабрикатів з різних видів сировини існують у закладах ресторанного господарства?

5. Технологічні лінії та ділянки, які організовуються у заготівельних цехах із централізованим та децентралізованим виробництвом.

6. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів усіх видів відповідно до санітарних норм та правил.

7. Укажіть різницю в організації роботи м'ясного цеху великої потужності заготівельного підприємства і м'ясного цеху ресторанного господарства середньої потужності.

8. Які вимоги пред'являються до розташування птахогільових цехів?

9. Які вимоги повинні дотримуватися при розміщенні устаткування?

10. Які види устаткування та інвентарю застосовуються в птахогільовому цеху?

11. Які основні типи устаткування та інвентарю застосовуються в овочевому цеху підприємства середньої потужності?

12. Які основні типи устаткування та інвентарю застосовуються в рибному цеху закладів ресторанного господарства?

13. Які вимоги пред'являються до розташування м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства?

14. Яких вимог слід дотримуватися при розміщенні устаткування в м'ясо-рибному цеху?

15. Які основні типи устаткування та інвентарю застосовуються в м'ясо-рибному цеху закладу ресторанного господарства середньої потужності?

#### **4.4. ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ЦЕНТРАЛІ- ЗОВАНИМ ТА ДЕЦЕНТРАЛІЗОВАНИМ ВИРОБНИЦ- ТВОМ ГОТОВОЇ ДО СПОЖИВАННЯ ПРОДУКЦІЇ**

##### ***Питання до розгляду:***

1. Організація випуску кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства із централізованим виробництвом.

2. Організація випуску готових до споживання страв, виробів та напоїв в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом та закладах-доготівельних.

2.1. Організація роботи, структура й особливості виробничих процесів і робочих місць у гарячих цехах закладів ресторанного господарства.

2.2. Організація роботи й особливості виробничих процесів і робочих місць при виготовленні холодних страв і закусок у холодних цехах закладів ресторанного господарства.

##### **1. Організація випуску кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства із централізованим виробництвом.**

У кулінарному цеху при заготівельному закладі виробництво засноване на використанні напівфабрикатів, одержуваних з м'ясного, птахогольового, рибного й овочевого цехів. Спеціалізовані кулінарні цехи готують продукцію з одного виду сировини. Такі кулінарні цехи організуються при овочевому і рибному цехах. Але частіше організовують універсальні кулінарні цехи.

Для забезпечення послідовності технологічного процесу в складі приміщень кулінарного цеху передбачають гаряче, холодне, остужувальне відділення, комору добового запасу сировини, холодильну камеру добового запасу на півфабрикатів, холодильну камеру для зберігання готової продукції, експедицію, мийну посуду й інвентарю, приміщення начальника цеху.

Холодне й гаряче відділення кулінарного цеху розміщують в суміжних приміщеннях, остужувальне відділення – поруч із

гарячим. При цьому повинен бути зручний зв'язок з експедицією, мийницею кухонного посуду й інвентарю.

Кулінарні цехи оснащуються сучасним високопродуктивним устаткуванням, поточно-механізованими лініями, а також спеціалізованим устаткуванням (фритюрницями, електричними сковородами, електричними казанами для приготування їжі та ін.). Це значно підвищує продуктивність праці, полегшує працю працівників.

У холодному відділенні кулінарного цеху організовують робочі місця для виготовлення заливних страв, салатів і вінегретів. У відділенні встановлюють

модульоване устаткування з охолоджуваними шафами, виробничі столи для засобів малої механізації, універсальні приводи, кухонні комбайни, мийні ванни, пересувні стелажі.

Технологічний процес приготування виробів аналогічний процесу в холодному цеху.

Виробнича програма цього відділення містить: оселедець рубаний, рибу й м'ясо заливні, холодець, паштет з печінки, маринад овочевий, салати й вінегрети. Теплова обробка продуктів здійснюється в гарячому відділенні цеху. Нарізку продуктів здійснюють спеціальними інструментами й пристосуваннями, які використовуються і в холодному цеху.

У гарячому відділенні кулінарного цеху виготовляють наступний асортимент кулінарних виробів – з овочів: овочі варені, котлети овочеві; перець, кабачки фаршировані, голубці; з м'яса, птиці, субпродуктів: язик, серце, м'ясо, птиця відварені; м'ясо, птиця, печінка смажені; з риби: риба смажена, котлети рибні; із сиру: сирники, млинчики із сиром, запіканки; з борошняних кулінарних виробів: вареники, пельмені, млинчики з м'ясом і іншими наповнювачами.

Робочі місця в гарячому відділенні цеху організують залежно від способів обробки й виду виготовленої продукції. Теплове та допоміжне устаткування за стосовують таке ж саме, як і в гарячому цеху.

Режим роботи кулінарного цеху залежить від його виробничої потужності й асортименту продукції, що



випускається. Кулінарні цехи, як правило, працюють в одну або дві зміни. Потужність цеху визначають кількістю продукції, що випускається у кілограмах, штуках відповідно до встановленої виробничої програми. Виробнича програма цеху на конкретний день залежить від заявок, що надходять від інших закладів ресторанного господарства.

В основному цеху працюють кухарі різної кваліфікації. Очолює цю роботу начальник цеху або бригадир, які відповідають за дотримання технології приготування виробів, якість і безпеку продукції; здійснюють розміщення кухарів, стежать за терміном виготовлення, зберігання й реалізації готових виробів.

Виробничою програмою доготівельних цехів є план-меню. Якщо у закладі відсутній цех кулінарних виробів, то всі кулінарні вироби, які виробляються у доготівельному цеху теж включають до виробничої програми.

## **2. Організація випуску готових до споживання страв, виробів та напоїв в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом та закладах-доготівельних.**

### **2.1. Організація роботи, структура й особливості виробничих процесів і робочих місць у гарячих цехах закладів ресторанного господарства. До доготівельних цехів закладів ресторанного господарства відносяться холодний та гарячий.**

Гарячий цех займає в закладі ресторанного господарства центральне місце. У тому випадку, коли гарячий цех обслуговує кілька залів, розташованих на різних поверхах, його доцільно розташувати на одному поверсі з залом, що має найбільшу кількість місць. На всіх інших поверхах повинні бути роздавальні із плитою для смаження порційних страв та мармітами. Постачання в ці роздавальні готової продукції забезпечується за допомогою підйомників.

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок із заготівельними цехами, зі складськими приміщеннями, холодним цехом, роздавальною й залом, мийницею кухонного посуду.

Температура в цеху за вимогами наукової організації праці не повинна перевищувати  $+23^{\circ}\text{C}$ , відносна вологість повітря 60-70%. Такі параметри досягаються за рахунок потужної приточно-витяжної вентиляції (швидкість руху повітря 1-2 м/с).

Гарячий цех повинен бути оснащений сучасним устаткуванням: тепловим, холодильним, механічним й немеханічним (електроплитами, електричними жарочними шафами, електричними казанами, електричними сковородами, електричними фритюрницями, холодильними шафами, а також виробничими столами, стелажми та ін. . Застосування в гарячому цеху механічного встаткування залежить від типу й потужності закладу ресторанного господарства .

Гарячий цех підрозділяється на два спеціалізованих відділення – супове й соусне. У суповому відділенні здійснюється приготування бульйонів і на їхній основі супів, у соусному – приготування гарячих страв, гарнірів, соусів, гарячих напоїв.

Кількість кухарів у кожному відділенні визначається співвідношенням 1:2, тобто в суповому відділенні кухарів удвічі менше. У гарячих цехах закладів ресторанного господарства малої потужності такого розподілу, як правило, немає.

Супове відділення. Технологічний процес приготування супів складається із двох стадій: приготування бульйону й приготування супів на їх основі.

У їдальнях великої потужності, де асортимент супів невеликий (2-3 найменування), супи готують великими партіями, тому потрібно багато бульйону, що викликає необхідність використовувати стаціонарні казани – електричні, газові або парові. Частіше застосовують електричні казани місткістю 60, 100, 160 літрів. Над стаціонарними казанами встановлюють місцеву витяжну вентиляцію у вигляді парасолів, приєднану до загальної витяжної системи.

У ресторані, де бульйони готують у невеликих кількостях, для їхнього варіння використовують наплитні казани до 10-20 л. Крім стаціонарних електричних казанів, робоче місце для приготування супів включає лінію теплового устаткування й лінію немеханічного устаткування. Відстань між лініями повинна бути не менш 1,5 м.

У суповому відділенні цеху використовують наплитні казани ємкістю 5, 10, 15 і 20 л, пристрій варильний електричний й електричні стаціонарні котли різної місткості.

У ресторанах, де супи готують невеликими партіями, у гарячому цеху встановлюють марміти, що забезпечує збереження температури й смакових якостей супів. Супи повинні відпускатися з температурою не нижче  $+75^{\circ}\text{C}$ , тривалість реалізації супів при масовому приготуванні – не більше 2-3 год.

До прозорих бульйонів готують гарніри у вигляді борошняних кулінарних виробів (пиріжки, ватрушки, розтягаї). Для їхнього виготовлення організують окреме додаткове відділення (борошняне) або додаткові робочі місця. Замішують тісто в невеликих настільних тістомісильних машинах або в наплитних казанах, обробляють на виробничому столі з дерев'яним покриттям, використовуючи качалки, ручні тісторозділювачі, різці.

Соусне відділення гарячого цеху призначено для приготування основних гарячих страв (котлети натуральні, біфштекси, м'ясне рагу тощо), гарнірів і соусів. Для виконання різних процесів теплової й механічної обробки продуктів робочі місця оснащені відповідним устаткуванням і різноманітним посудом, інструментом, інвентарем.

Основним устаткуванням соусного відділення є кухонні електроплити, жарочні шафи, електричні сковороди, електричні фритюрниці, пароконвектомати, а також електричні казани для варки їжі, універсальний привід.

Стаціонарні електричні казани для варки їжі застосовуються в соусному відділенні у великих цехах для варіння овочевих і круп'яних гарнірів.

У гарячих цехах спеціалізованих підприємств і в ресторанах встановлюються електричні шашличниці, електричні грилі, сосисковарочні апарати, яйцеварки, кавоварки й ін.

Для приготування дієтичних страв у соусному відділенні встановлюється пароварочна шафа.

Устаткування соусного відділення можна згрупувати у дві-три технологічні лінії.

Перша лінія призначена для теплової обробки та приготування страв з м'яса, риби, овочів, а також для приготування гарнірів і соусів у наплитному посуді. Лінія складається із модульованого устаткування й включає жарочну шафу, електроплити, електросковороди, фритюрниці. В ресторанах у дану лінію встановлюють також марміти, призначені для короткочасного зберігання других страв у гарячому стані.

Друга лінія призначена для виконання допоміжних операцій і включає виробничі столи для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною гіркою й поверхнею. На виробничих столах підготовляють до теплової обробки м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати. Виробничий стіл з охолоджувальною гіркою й шафою в ресторанах використовується для порціонування й оформлення страв.

У ресторанах для смаження картоплі (фрі, пай та ін.) використовують електричні фритюрниці різного типу (стаціонарні й настільні).

У ресторанах страви смажені, запечені готуються тільки за замовленням відвідувачів. Трудомісткі страви, які вимагають багато часу на приготування (тушковані, соуси), готують невеликими партіями. В інших закладах при масовому виготовленні, який би обсяг продукції не готувався, необхідно враховувати, що смажені другі страви (котлети, біфштекси, антрекоти та ін.) повинні бути реалізовані протягом 1 год.; гарячі страви відварені, припущенні, тушковані – 2 год., овочеві гарніри – 2 год., каші розсипчасті, капуста тушкова – 6 год., гарячі напої – 2 год.

Робота кухарів соусного відділення починається з ознайомлення з виробничою програмою (меню), підбирання технологічних карт, уточнювання кількості продуктів, необхідних для приготування страв. Потім кухарі одержують продукти, напівфабрикати, підбирають посуд.

Заборонено залишати на наступний день в соусному відділенні гарячого цеху:

- млинчики з м'ясом і сиром,
- соуси;
- омлети;
- січені вироби з м'яса, птиці, риби;
- картопляне пюре, варені макаронні вироби.

З посуду в соусному відділенні застосовуються:

- наплитні казани ємкістю 5, 10, 15 і 20 л. для варіння й жаріння страв з м'яса, овочів;
- казани (коробіни) для варки й припускання риби цілими і ланками;
- казани для варки дієтичних страв на пару зі штахетом-вкладишем;
- каструлі ємкістю 1,5; 2; 4; 5; 8 і 10 л для приготування невеликої кількості порцій варених страв;
- тушкованих гарячих страв, соусів;
- сотейники ємністю 2, 4, 6, 8 і 10 л для пасерування овочів, пюре (на відміну від казанів сотейники мають більш товсте дно);
- листи металеві й великі чавунні сковороди для обсмажування напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, птиці;
- сковороди малі й середні чавунні з ручкою для смаження млинців, млинчиків, приготування омлетів;
- сковороди з 5, 7 і 9 осередками для приготування яєчні-глазуні в масовій кількості;
- сковороди чавунні з пресом для смаження курчат-табаку та ін.

З інвентарю в гарячому цеху застосовуються: вінчики, веселки, виделки кухарські (великі й малі); грохот; лопатки для млинців, котлет, риби; пристосування для проціджування

бульйону, сита різні, черпаки, шумівки, шпатель для смаження шашликів.

У соусному відділенні організовують робочі місця, в основному, за видом теплової обробки. Наприклад, робоче місце для смаження й пасерування продуктів і напівфабрикатів; друге – для варки, смаження й припускання продуктів; третє – для приготування гарнірів і каш.

Оскільки робота в гарячому цеху дуже різноманітна, там повинні працювати кухарі різної кваліфікації. Рекомендується наступне співвідношення кухарів у гарячому цеху: VI розряду 15-17%, V розряду 25-27%, IV розряду 32-34% і III розряду 24-26%.

У виробничу бригаду гарячого цеху входять також мийники кухонного посуду, кухонні підсобні працівники.

Кухар VI розряду, як правило, є бригадиром або старшим кухарем і відповідає за організацію технологічного процесу в цеху, за якість і дотримання виходу страв. Він стежить за дотриманням технології приготування страв і кулінарних виробів, порційних, фірмових, банкетних страв.

Кухар V розряду готує й оформляє страву, так як це вимагає найбільш складної кулінарної обробки.

Кухар IV розряду готує супи і гарячі страви масового попиту, пасерує овочі, готує пюре. Кухар III розряду підготовляє продукти (нарізає овочі, варить крупи, макаронні вироби, жарить картоплю, вироби з котлетної маси і та ін.).

У невеликих гарячих цехах роботу цеху очолює завідувач виробництвом.

## **2.2. Організація роботи й особливості виробничих процесів і робочих місць при виготовленні холодних страв і закусок у холодних цехах закладів ресторанного господарства.**

Холодні цехи призначені для приготування, порціонування й оформлення холодних страв, закусок, солодких страв і холодних напоїв. Виробнича програма холодного цеху складається на підставі асортименту страв, реалізованих через зал, магазини кулінарії, філії, а також відправляються у буфети та ін.

Холодний цех розташовується, як правило, в одному з найбільш світлих приміщень із вікнами, що виходять на північ або північний захід. При плануванні цеху необхідно передбачати зручний зв'язок з гарячим цехом, де проводиться теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздавальною і мийною столового посуду.

При організації холодного цеху необхідно враховувати, що продукція цеху після виготовлення й порціонування не піддається вдруге тепловій обробці, тому треба строго дотримуватися санітарних правил при організації виробничого процесу, а кухарям – правил особистої гігієни.

Холодні страви відпускаються після охолодження в холодильних шафах і повинні мати температуру  $+10 - +14^{\circ}\text{C}$ , тому в цеху має бути передбачена достатня кількість холодильного устаткування.

З огляду на те, що в холодному цеху виготовляється продукція із продуктів, які пройшли теплову обробку, і з продуктів без додаткової обробки, необхідно чітко розмежувати виробництво страв із сирих і варених овочів, з риби й м'яса, оселедцевих продуктів. У невеликих закладах у холодних цехах організовуються універсальні робочі місця, на яких послідовно готують холодні страви відповідно до виробничої програми, а у великих холодних цехах організовуються спеціалізовані робочі місця.

У холодних цехах використовують різне механічне устаткування: універсальні приводи й кухонні комбайни зі змінними механізмами. У невеликих цехах операції: по нарізці сирих і варених овочів, перемішування салатів і вінегретів, збивання, протирання, вижимання соків в основному виконують вручну.

У цехах з великим асортиментом гастрономічних виробів, бутербродів використовують засоби малої механізації: машини для нарізки гастрономічних виробів; хліборізки; блендери, ручні розділювачі масла .

Крім того, в холодних цехах використовується великий парк холодильного устаткування – це різні холодильні шафи,

виробничі столи з охолоджуваною шафою, гіркою і ємкістю для салату, низькотемпературні прилавки для зберігання й відпуску морозива, холодильні скрині .

У ресторанах і барах застосовують льодогенератори для одержання льоду, що використовують при приготуванні коктейлів, холодних напоїв.

Підбір холодильного устаткування залежить від потужності холодного цеху, кількості продуктів і готових виробів, що підлягають зберігання.

У холодних цехах закладів ресторанного господарства використовується і немеханічне, тобто допоміжне устаткування.

У холодному цеху використовуються різноманітні інструменти, інвентар, пристосування: ножі кухарської трійки, ножі гастрономічні (ковбасний, для нарізки шинки, сиру, масла, для фігурної нарізки масла, ножа-виделки), томаторізки, яйцерізки, пристосування для нарізки сиру, шкребок для масла, обробні дошки, ручні соковижималки, прилади для розкладання страв, форми для заливних страв, желе, мусів.

У холодних цехах ресторанів і інших закладів із різноманітним асортиментом холодних страв і закусок виділяють технологічні лінії приготування холодних страв і закусок, солодких страв і напоїв. На цих лініях організовують роздільні робочі місця для приготування салатів і вінегретів; нарізки гастрономічних м'ясних і рибних продуктів; порціонування й оформлення страв; бутербродів; холодних супів; солодких страв і напоїв.

Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу закладу й режиму його роботи. При тривалості роботи закладу 11 і більше годин працівники цеху працюють по гнучкому, двохбригадному або комбінованому графіку.

Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI або V розряду.

Цехи доробки напівфабрикатів організовують на підприємствах середньої й малої потужності, які одержують напівфабрикати від промислових і заготівельних підприємств у



вигляді м'яса великими шматками, риби спеціальної обробки охолодженої і мороженої, тушок курей, курчат та ін.

У цеху організовують окремі робочі місця для доробки м'ясних напівфабрикатів, доробки напівфабрикатів із птахів, риби, свіжих овочів, зелені. На більш потужних підприємствах для обробки свіжих овочів, зелені виділяють окремі приміщення. У невеликих закладах при безцеховій структурі виробництва не передбачене окреме приміщення, тому доробка напівфабрикатів і обробка зелені здійснюється в загальному виробничому приміщенні.

У цеху доробки напівфабрикатів використовують універсальний привід з комплектом механізмів для розпушування, здрібнювання м'яса та виконання інших операцій; у могутніших підприємствах цехи оснащуються спеціалізованим устаткуванням. Крім механічного устаткування, в цеху встановлюють холодильне устаткування, мийні ванни, виробничі столи, пересувні стелажі.

Заклади ресторанного господарства одержують в основному великошматкові напівфабрикати з м'яса і патраної домашнього птиці. Менше поставляються порціонні й мілко шматкові напівфабрикати; неопрацьованими одержують субпродукти. На доготівельних підприємствах згідно з виробничою програмою, великошматкові напівфабрикати розподіляються на порціонні, мілко шматкові й рубані.

Робоче місце для приготування м'ясних напівфабрикатів організовують так само як і у м'ясному цеху підприємства, що працює на сировині. При відсутності котлетоформувальних машин вироби з січеного м'яса виготовляють вручну. При цьому найбільш доцільний поділ праці поміж працівниками: один з них порціонує вироби, контролює їх вихід на терезах, інший працівник панірує і формує за допомогою великого ножа кухарської трійки, укладає напівфабрикати в лотки, які ставлять на пересувний стелаж і направляє у гарячий цех для теплової обробки. Якщо розрив у часі між заготівлею котлет і їх реалізацією великий, то напівфабрикати зберігають у холодильній шафі.

Субпродукти надходять до доготівельного закладу ресторанного господарства у вигляді сировини і в цеху доробки напівфабрикатів повинне бути передбачене окреме робоче місце з їхньої обробки. На робочому місці обов'язково повинні бути ванна з підведенням гарячої й холодної води, виробничий стіл, розрубний стілець. Морожені субпродукти укладають у лотки і установлюють на стелажі для відтаювання. Після відтаювання субпродукти промивають, деякі з них вимочують (нирки, язики, ноги), голови й ноги ошпарюють. Більш раціонально обробляти субпродукти на виробничому столі з убудованою ванною.

Для обробки субпродуктів застосовуються ножі кухарської трійки, ножі-сікачі, рубаки.

Обробка домашньої птиці, що надходить від промисловості, потребує також організації окремого робочого місця. Приготування напівфабрикатів із птахів (котлети натуральні й паніровані, котлети по-київські, шніцель столичний, котлети Пожарські та ін.) здійснюють на робочому місці, де використовують мийні ванни, виробничий стіл із вмонтованою холодильною шафою, універсальний привід зі змінними механізмами. На виробничому столі встановлюють ваги, ящик зі спеціями, укладають обробну дошку, ножі кухарської трійки. В охолоджувальній ємкості стола зберігають л'езон, вершкове масло, лотки з готовою продукцією.

Приготування порціонних напівфабрикатів з риби для смаження основним способом і у фритюрі, варки, здійснюють на виробничих столах з убудованою холодильною шафою. Робоче місце організовують так само, як для приготування аналогічних виробів у м'ясо-рибному цеху.

Після приготування порціонних напівфабрикатів з риби це робоче місце використовують для приготування рубаних виробів.

У цехах доробки напівфабрикатів невеликої потужності можуть використовуватися настільні м'ясорубки.

Всю роботу в цеху виконують кухарі III, IV і V розрядів. За свою роботу кухаря звітують перед завідувачем виробництвом або бригадиром.

У закладах, які працюють на сировині, зелень обробляють в овочевому цеху, а у закладах доготівельних, де основний асортимент надходить у вигляді напівфабрикатів, для обробки зелені організують самостійний цех з обробки зелені. У ньому обробляються салатні, шпинатові овочі, свіжі огірки, кабачки, баклажани, зелений лук та ін.

Цех оснащують мийними ваннами, виробничими столами різного типу.

Для мийки зелені використовують сітки-вкладиші з двома ручками. Зелень після перебирання розкладають у сітки-вкладиші, поміщають у ванну й промивають проточною водою. Ручки вкладиша полегшують виїмку зелені з ванни, поліпшують і прискорюють процес промивання.

Мийна кухонного посуду призначена для мийки наплитного посуду (казанів, каструль, листів та ін.), кухонного й роздавального інвентарю, інструментів. Приміщення мийної повинне мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). У приміщенні мийної встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду й інвентарю, мийні ванни із трьома відділеннями – для замочування, миття й дезінфекції використаного посуду і ополіскування.

Залежно від обсягу робіт миття посуду виконується одним або двома операторами мийних машин. Для очищення посуду від залишків їжі використовують дерев'яні лопатки, металеві щітки, шкребки. Миють посуд трав'яними щітками, застосовуючи мийні засоби. Після обробки інвентар, кухонний посуд і цехову тару просушують і зберігають у спеціальному місці на стелажах на висоті не менше 0,5-0,7 м від підлоги. Зручне зберігання кухонного посуду й інвентарю полегшує роботу кухарів і скорочує час, який іде на підбір посуду й інвентарю для тієї або іншої виробничої операції. На підприємствах ресторанного господарства хлібобулочні вироби реалізують через роздавальну й буфети.

Для зберігання, нарізки й відпустки хліба та хлібобулочних виробів у великих і середніх закладах передбачають спеціальне приміщення – хліборізку, яка повинна мати зручний зв'язок з

торговельним залом, роздавальною, буфетом і розташовуватися вдалині від мийних. У приміщенні необхідно підтримувати температуру повітря не більше  $+18^{\circ}\text{C}$  і відносну вологість до 70%. У ресторанах з обслуговуванням офіціантами хліборізку розміщують поблизу торгової зали.

У невеликих підприємствах біля роздавальної виділяється невелика ділянка для нарізки хліба і його реалізації. У приміщенні хліборізки встановлюють два виробничих столи, шафу для зберігання добового запасу хліба й стелаж для лотків з нарізаним хлібом. На одному зі столів розміщують машину для нарізки хліба

Робоче місце для нарізування хліба забезпечується терезами для контролю за виходом порцій хліба, обробними дошками, при відсутності машини – хлібними ножами, лотками, щипцями, шафами для хліба, а також щітками для прибирання столів.

Хліб нарізають в кількості, необхідній для реалізації протягом однієї години.

Роздавальна на підприємствах ресторанного господарства виконує функцію реалізації готових страв. Від роботи роздавальної багато в чому залежить швидке обслуговування відвідувачів, підвищення пропускної здатності торгової зали й збільшення випуску продукції власного виробництва.

Роздавальна - важлива ділянка виробництва, тому що саме тут при видачі готової продукції завершується процес виробництва. Не чітка робота роздавальної може привести до зниження якості готових страв і погіршує обслуговування відвідувачів.

Роздавальні повинні мати зручний зв'язок з гарячим і холодним цехами, торговою залою, хліборізкою й мийною столового посуду, а в ресторані – із сервізною, буфетами, барною стійкою.

Спеціалізовані роздавальні здійснюють реалізацію із прилавків холодних закусок, супів, других, солодких страв, гарячих напоїв. Ці прилавки встановлюють у лінію в певній послідовності. Спеціалізовані роздавальні (лінійні) застосовують при самообслуговуванні.

У наш час серійно випускають, та широко використовують у закладах ресторанного господарства роздавальні лінії, які комплектуються із прилавків для таць і приборів, охолоджуваного прилавка-вітрини для холодних закусок, прилавка-марміта для супів, прилавка-марміта для гарячих страв, прилавка для гарячих напоїв, холодних напоїв, прилавка для хліба й борошняних кондитерських виробів, касового апарата і бар'єра. У лінію доцільно встановлювати візок з вижимним пристроєм для тарілок, склянок.

Прилавок для таць і приборів виконаний у вигляді стола, в якому є гнізда із шістьма конусними склянками для столових приборів. Прилавок-вітрина для холодних закусок призначений для викладення, короткочасного зберігання й вибору відвідувачами холодних закусок і молочнокислих продуктів. Прилавок-марміт для супів являє собою мармітну плиту з конфорками, на які встановлюються наплитні казани або каструлі. Прилавок-марміт для гарячих страв складається з водяної бані, в якій установлюються мармітниці для гарячих страв, гарнірів, соусів. Прилавок для гарячих напоїв призначений для установки ьких виробів має дві-три полки для установки лотків з нарізаним хлібом і кондитерськими виробами. Кількість секцій у лінії залежить від типу підприємства і його потужності.

Інша роздавальна лінія призначена для відпуску комплексних обідів у великих їдальнях промислових підприємств, навчальних закладів. У комплект лінії входять марміти чотирьох типів ємністю 6, 20, 35 і 60 л, візок з витискним пристроєм для склянок, таць, тарілок. Роздавальне встаткування пересувне, його можна використовувати безпосередньо в торговельному залі незалежно від розташування кухні. Ця лінія дозволяє організувати острівну роздачу, що дуже важливо для підприємств, де кухня далеко від зали.

Обслуговують немеханізовані лінії один або два кухарі-роздавальники III розряду. Основні робочі місця організуються за прилавками для реалізації супів і гарячих страв. Уздовж лінії з боку споживачів є направляючі для таць. На відстані 1 м від лінії передбачається бар'єр.

На підприємствах, де використовується сучасне модульне устаткування з функціональними ємкостями, установлюється роздавальна лінія самообслуговування. Вони розрізняються габаритами функціональних ємкостей. До складу лінії входять: пересувні прилавки для холодних, других страв, напоїв і казани пересувні для супів. Пересувне устаткування можна поміняти місцями. Для підключення пересувних мармітів до електромережі усередині відсіків передбачені розетки.

Універсальна роздавальна застосовується в ресторанах та закладах самообслуговування з вузьким асортиментом страв (закусочні, вузькоспеціалізовані закусові). Універсальна роздавальна може організовуватися і при відпуску комплексних обідів. Обслуговується універсальна роздавальна одним роздавальником.

При роздачі гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче  $+75^{\circ}\text{C}$ , гарячі страви і гарніри – не нижче  $+65^{\circ}\text{C}$ ; холодні супи, напої  $-10 - +14^{\circ}\text{C}$ ; замовлені порціонні страви –  $+85 - +90^{\circ}\text{C}$ . Готові супи й другі страви можуть перебувати на марміті не більше 2-3 год., холодні страви виставляють в міру реалізації.

Комбіновані роздавальні представляють сполучення роздавальних різного типу. Наприклад, у їдальні при установі для реалізації страв за меню з вільним вибором організовують спеціалізовану (багатосекційну) роздавальню, а для відпустки скомплектованих обідів – універсальну.

Залежно від характеру потоку споживачів і потужності підприємства можуть застосовуватися механізовані лінії комплектації й відпуску обідів безперервної й періодичної дії.

В їдальнях з безперервним потоком відвідувачів доцільно використовувати конвеєрні лінії з безпосереднім виходом в обідню залу. Ці механізовані лінії комплектують і відпускають один варіант комплексного обіду, до складу якого входять: холодна закуска, перша й гаряча страва, солодка страва й напій.

На деяких підприємствах установлені механізовані лінії для роздачі їжі й механізованого збору використаного посуду. Роздавальна лінія перед початком роботи повністю

комплектуються на увесь час роботи для роздачі тацями, столовими наборами, хлібом, чистими склянками для напоїв і готових страв.

Ефективне використання механізованих роздавальних у їдальнях на виробничих підприємствах і в навчальних закладах досягається шляхом правильної організації робочих місць комплектувальників; своєчасною доставкою тац до місць комплектування обідів, столового посуду і наборів, готової їжі; чіткої роботи ділянки комплектації обідів, виробництва й мийної столового посуду тощо.

### **Питання до самопідготовки:**

1. У яких закладах організуються гарячі цехи?
2. Які технологічні процеси здійснюються в гарячому цеху?
3. Які фактори враховуються при розміщенні гарячого цеху в плані поверхів закладів ресторанного господарства різних типів?
4. З урахуванням яких вимог будується організація роботи кулінарного цеху?
5. Характеристика технологічних ліній та ділянок гарячого відділення кулінарного цеху.
6. Які технологічні операції і за допомогою яких видів устаткування здійснюються в кулінарному цеху?
7. Яка структура холодного відділення кулінарного цеху?
8. Виробничий інвентар, який використовується в гарячому та холодному відділеннях кулінарного цеху.
9. Терміни та умови зберігання кулінарних виробів з основних видів сировини.
10. На підставі чого складається виробнича програма гарячого цеху?
11. Які вимоги пред'являються до мікроклімату гарячого цеху?
12. Від яких факторів залежить режим роботи гарячого цеху?
13. З урахуванням яких факторів підбирають устаткування для гарячого цеху?

14. Якими способами може розставлятися устаткування в гарячому цеху?
15. Яке допоміжне устаткування може застосовуватися в гарячому цеху?
16. Яке малогабаритне технологічне устаткування може застосовуватися в гарячому цеху?
17. Для чого призначене соусне відділення гарячого цеху?
18. Назвіть основні види й типи устаткування соусного відділення гарячого цеху.
19. У яких закладах ресторанного господарства організують холодні цехи?
20. Які страви становлять програму холодного цеху?
21. У чому полягає специфіка холодного цеху?
22. Яке устаткування може використовуватися в холодному цеху?
23. Які засоби малої механізації можуть використовуватися в холодному цеху?
24. Який інвентар і інструмент можуть використовуватися у холодному цеху?
25. Які технологічні лінії організуються в холодному цеху закладів ресторанного господарства різних типів?



## **4.5. ОРГАНІЗАЦІЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЦЕХІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### ***Питання до розгляду:***

1. Організація виробництва борошняних кондитерських виробів.
2. Організація роботи цеху кулінарних борошняних виробів у закладах ресторанного господарства
3. Організація роботи мийної кухонного посуду.
4. Організація роботи експедиції.

### **1. Організація виробництва борошняних кондитерських виробів.**

Кондитерський цех займає особливе місце в системі ресторанного господарства. Як правило, він працює самостійно, незалежно від кухні і зазвичай постачає свою продукцію, крім основного, дрібним підприємствам, буфетам і т.д. Загальна площа цеху і його планування залежать від кількості й асортименту продукції, яка виготовляється. Кондитерський цех, що випускає 2-3 тис. виробів, може складатися з двох підрозділів: заготівельного й оздоблювального. У заготівельному здійснюється підготовка виробів до випікання і власне випікання продукції, а в оздоблювальному – її оформлення.

Великі цехи, які випускають до 10-12 тис. виробів за зміну, виділяють окремі приміщення для замісу тіста, обробки (формування) виробів, випікання й оформлення. Зрозуміло, якщо такі підприємства випускають продукцію для постачання іншим підприємствам ресторанного господарства і торгівлі, вони повинні передбачити при проектуванні приміщення експедиції та мийної тари.

Розміщення приміщень кондитерського цеху може бути різним, однак завжди необхідно попередити можливість зустрічних потоків при технологічному процесі. Приміщення кондитерського цеху має бути світлим, щодо решти вимоги висуваються такі самі, як і до гарячого цеху.

У кондитерському цеху виконуються такі операції: просівання борошна і приготування (заміс) тіста, формування, випікання, оформлення виробів після випікання, приготування помадок, сиропів, кремів, збивання білків. На робочому місці для просіювання борошна встановлюють відповідне обладнання і просіювальні машини. Залежно від потужності цеху просіювальні машини можуть бути різної продуктивності. Сучасні просіювані займають мало місця і зручні для використання в кондитерських цехах. За відсутності машин борошно просіюють за допомогою сит, які встановлюють над тією ємністю, у якій буде замішуватися тісто.

Заміс – найважливіша операція при приготуванні всіх видів тіста. Воно пов'язане з докладанням фізичних зусиль, тому сучасні кондитерські цехи обладнані тістомісильними машинами. Найпростіша складається з двох агрегатів: збивача з приводним механізмом і пересувної діжі. Пересувна діжа подається до місця просіювання борошна, заповнюється компонентами для тіста і підводиться до збивача, який і робить заміс. Можна встановити також універсальний привід для кондитерських цехів і з його допомогою виконати цю роботу. Так звичайно буває у невеликих цехах.

Процес замісу тіста машинним способом триває від 10 до 20 хв. Крім машини для замісу тіста, на цьому робочому місці має бути водонагрівальний апарат, виробнича раковина зі змішувачем гарячої і холодної води та товарні ваги для зважування борошна.

Борошно подається на робоче місце просіяним, сіль і цукор – у вигляді процідженого розчину певної концентрації. Для зручності і полегшення дозування солі і цукру встановлюють мірну сталеву посудину з краном і фільтром на дні.

За відсутності тістомісильних машин і універсальних приводів заміс тіста роблять вручну. Для цього рекомендується застосовувати спеціальний стіл-ящик таких розмірів: довжина 100 см, ширина 75 см, висота 98 см, глибина 43 см. Використовують також ящик висотою 90, шириною 70 і глибиною 50 см.

У тістомісильному відділенні організовується робоче місце для виконання підсобних операцій: перебирання і промивання ізюму, приготування і проціджування цукрового сиропу і розчину солі. Тут встановлюють виробничий стіл із вмонтованою в кришку раковиною, до якої підведена холодна і гаряча вода. Поряд зі столом ставлять ящик для солі і цукру. Для інструментів та інвентаря на робочому місці встановлюють шафку.

Як і на підприємствах хлібопекарної промисловості, для створення необхідних умов для бродіння дріжджового тіста у великих кондитерських цехах виділяються спеціальні приміщення, в яких підтримується оптимальна температура. Якщо таких приміщень немає, тісто підвозять або підносять до кондитерських печей, біля яких температура повітря вища.

*Бродіння тіста* відбувається в тих самих діжах, у яких робився його заміс. Після бродіння дріжджового тіста або його замісу формують вироби. При виконанні цієї операції тісто розділяють на шматки певної ваги і надають їм необхідної форми. Формування виробів потребує багато часу, хоча найчастіше ця операція механізована. Це спеціальні напівавтоматичні тісторозділювачі, що ділять тісто на порції певної ваги, автомати і напівавтомати, що ділять тісто і формують вироби. На робочому місці для дозування тіста має бути виробничий стіл, обладнаний висувним ящиком для борошна, ящиком для ножів і вагами. Зліва від працівника встановлюють діжу з тістом, а справа – тісторозділювач і стіл для формування тіста. Для розкатування тіста служить тісторозкатувальна машина. На невеликих підприємствах або при випуску невеликої кількості виробів розкатування можна робити вручну, хоча при цьому важко одержати тісто потрібної товщини. Процес розкатування виконується значно легше при використанні контрольної качалки, що складається з порожнього металевого робочого валика діаметром 80 мм з розміщеною усередині нього віссю. На краю валика з двох боків насаджуються контрольні кільця. Вісь валика має ручки, закріплені на осі гвинтами з шайбами. Контрольні кільця закріплюються на валику за допомогою штифтів. До набору

валика входять п'ять номерів кілець із зовнішнім діаметром від 88 до 100 мм.

*Розкатують тісто* на столі з кришкою, що має рівну поверхню. Для розкатування і нанесення на тісто певного малюнка застосовуються дерев'яні

качалки з вирізаними на них штампами.

*Формування виробів* може здійснюватися різними виїмками, пристосованими для виготовлення напівфабрикатів певної ваги. Для нарізання тіста застосовують різець, за допомогою якого одержують тісто із зубчастими краями, скалки-тісторозділювачі, що розрізають тісто на рівні смуги, різець для нарізання на кружки. Ці пристрої на великих підприємствах не використовуються.

Робочі місця для дозування, розкатування тіста і формування виробів організовуються по-різному, залежно від ступеня розподілу праці робітників кондитерського цеху. Власне кажучи, всі ці три операції можуть виконуватися на одному робочому місці. У цехах, де застосовується поопераційний розподіл праці, організовуються три спеціалізовані робочі місця, розміщені поряд. Кількість працівників на кожному з них визначається з урахуванням трудомісткості конкретної операції.

На робочому місці для розкатування тіста, крім виробничих столів, встановлюють тісторозкатувальну машину і холодильну шафу для охолодження тіста. Виробничі столи рекомендується робити з шафками для інструментів і висувними ящиками для борошна. Робоче місце для формування виробів обладнують такими самими спеціалізованими столами, як і для розкатування тіста. Зліва від столу встановлюють пересувні малогабаритні стелажі-шафи з кондитерськими листами, на які викладають відформовані вироби. У міру заповнення їх відкочують до місця розстойки.

На робочому місці приготування начинок встановлюють виробничий стіл і невелику газову або електричну плиту для приготування помадки, заварного тіста, крему. Тут використовують також протиральну машину і м'ясорубку від пересувного універсального приводу. Для транспортування і

зберігання начинок застосовуються діжі на колесах, пересувні ванни або стільці зі встановленими на них лотками. Якщо в кондитерському цеху виробляються пиріжки, смажені у фритюрі, то організовується спеціальне робоче місце, обладнане електричними або газовими жаровнями. При великому завданні з випуску пиріжків може бути встановлений пиріжковий автомат.

Вироби з листового і пісочного тіста готують на тих же робочих місцях, що й вироби з дріжджового тіста, але в інший час. За необхідності одночасного випуску виробів з цих видів тіста додатково організовують робочі місця, аналогічні за своїм устаткуванням робочим місцям для виробництва виробів із дріжджового тіста.

Для приготування бісквітного тіста обладнують окреме робоче місце. Збивання бісквітного тіста здійснюється на механічній збивалці з індивідуальним електромотором або від універсального приводу. Для виконання підготовчих операцій (приготування яєчної маси, цукру та ін.), а також для укладання збитого тіста у форми встановлюють виробничий стіл. Після того як виробам надали певної форми їх викладають на кондитерські листи, які ставлять на стелажі. Пересувні металеві стелажі найбільш зручні в роботі, вони легко пересуваються і можуть встановлюватися біля робочого місця. Крім пересувних стелажів, є стаціонарні металеві полиці, вбудовані в стіну.

*Після формування і розстойки вироби піддаються тепловій обробці – випіканню.* Час випікання залежить від розміру виробу, готовність визначається за зовнішнім виглядом.

Для випікання кондитерських виробів застосовують електричні і газові жарочні шафи. Нині існують електричні жарочно-кондитерські шафи, оснащені терморегуляторами, що дозволяють автоматично підтримувати задану температуру в будь-яких межах.

Для випікання кондитерських виробів різних видів необхідна відповідна температура. Так, булочки, пиріжки, ватрушки, кулеб'яки випікають при температурі 200-250°C; бісквітне тісто – при 200-210°C; пісочні штучні вироби – 210-220°C; листові

штучні вироби – 250-260°C; трубочки і булочки із заварного тіста – 215-220°C.

*Після випікання вироби виймають і ставлять на стелажі для охолодження, а після цього відправляють у приміщення для зберігання готової продукції. Бісквіти, коржі для тортів, булочки з кремом і т. ін. нарізають, змочують сиропом, покривають кремом або помадкою й оформляють. У великих цехах для цих операцій можна користуватися лійкою ємністю 2-3 л.*

*Оформлення кондитерських виробів здійснюється в основному вручну. Для виконання цієї операції застосовують різні пристрої. Так, для змазування кремом тортів і тістечок слід користуватися великою і малою лопатками. Наповнювати тістечка кремом зручніше за допомогою кондитерського мішка, закріпленого в стійці. Накінсчники різної форми, що прикріплюються до кондитерських мішків, дають можливість наносити на тістечка і торти різноманітні візерунки. Для полегшення цього процесу можна застосовувати трафарети з дроту діаметром 4 мм.*

У великих кондитерських цехах для наповнення виробів кремом застосовується пневматичний пристрій, який монтується на пересувному металевому столі. Унизу столу встановлюється повітряний компресор з електромотором, від якого стиснене повітря подається до встановлених на столі бачків з кремом. До кожного бачка прикріплений гумовий шланг, на кінці якого мається накінецьник з рукояткою.

*Наступна операція – приготування сиропів, кремів, збитих білків, помадок.*

Для її виконання кондитерський цех має нескладне теплове обладнання – плити або спеціальні пристрої, на яких встановлюють кондитерські котли.

Великі підприємства застосовують відкриті парові й електричні соусні котли без кришок. У невеликих цехах для цього мається наплитний кухонний посуд. При невеликих об'ємах виробництва для підігрівання і зберігання розігрітої помадки доцільно користуватися водяною банею. Для цього у ванну ставлять каструлю меншого розміру з помадкою і за

необхідності витрачають, завжди маючи її під рукою. У водяній бані вона не кристалізується і завжди має потрібну температуру.

Для збивання і перемішування продуктів великі підприємства встановлюють збивальні машини, інші застосовують універсальні приводи, м'ясорубки, протиральні машини малої потужності.

Універсальні приводи для кондитерських цехів у поєднанні з універсальною збивальною машиною дозволяють приготувати багато видів напівфабрикатів: заварне тісто, тісто для бісквіта, тортів і тістечок, помадку, вершковий і білковий креми. За відсутності машин ці процеси здійснюються вручну за допомогою кондитерських вінчиків. Для виконання інших операцій застосовують різні інструменти і пристрої – ступки з пестиками, ручні та електричні кофемолки, сита, друшляки, грохоти та ін.

При приготуванні листового тіста після кожного розкатування його охолоджують. Для цього в приміщенні обробної, подалі від кондитерських печей, встановлюють холодильну шафу, яка служить також для зберігання швидкопсувних продуктів (вершкового масла, м'ясного фаршу і т. ін.). Готові кондитерські вироби викладають в лотки і зберігають до реалізації в окремому приміщенні – експедиції, обладнаній стелажми. З цеху їх транспортують на пересувних стелажках або візках.

У великому кондитерському цеху необхідно передбачити склад добового запасу сировини для забезпечення безперебійної роботи протягом дня. Для зберігання інструментів, пристроїв та інвентаря в цеху встановлюють інструментальні шафи.

При кондитерських цехах, що випускають вироби з вершковим кремом, в окремому приміщенні організовується робоче місце для миття яєць. До надходження в цех яйця перевіряють на свіжість, обробляють у дезінфікуючому розчині, нейтралізують у содовому розчині, потім промивають у проточній воді.

Для обробки яєць на робочому місці встановлюють ванну, поряд з нею – стіл з овоскопом і столик з ящиком для яєць, призначених для перевірки.

Перевірені на овоскопі яйця укладають в сітку й опускають по черзі у ванну з дезінфікуючим розчином, потім у ванну з розчином соди і після цього – у ванну з проточною водою.

Обладнання і його типи для кондитерського цеху підбираються залежно від передбачуваної продуктивності цеху. При цьому враховується кількість завантажень, час роботи і коефіцієнт використання кожної машини.

Теплове обладнання (кондитерська піч, шафи) підбирається залежно від часової продуктивності апаратів. Для цього необхідно знати вагу виробів, що випікаються, кількість їх на одному деку, кількість деків, тривалість випікання.

*Організація роботи є кондитерському цеху.* Керівництво кондитерським цехом здійснює начальник цеху. Він ознайомлює бригадирів з асортиментом виробів, що випускаються, розподіляє сировину між бригадами, контролює технологічний процес.

У кондитерських цехах, як правило, застосовують лінійний графік. У великих цехах робота організовується в дві зміни, у не великих – в одну. Бригади формуються або за видом продукції (одна виготовляє вироби з дріжджового тіста; інша – торти, тістечка), або за операціями технологічного процесу (замісу, формування, випікання і оформлення виробів). У кожній зміні працюють дві – три бригади залежно від потужності цеху з поопераційним розподілом праці.

Кондитери V розряду виготовляють фігурні торти на замовлення і тістечка. Вони проводять підготовку і перевірку якості сировини, начинок, оздоблювальних напівфабрикатів, готують тісто, формують вироби, здійснюють їх художнє оформлення.

Кондитери IV розряду виготовляють різні кекси, рулети, печиво вищих сортів, складні торти і тістечка.

Кондитери III розряду виготовляють прості торти і тістечка, хлібобулочні вироби, різні види тіста, кремів, начинок.



*Кваліфікаційні вимоги до кондитера:*

- кондитер повинен мати початкову або середню професійну освіту;
- знати рецептуру і технологію виробництва борошняних кондитерських і булочних виробів з різних видів тіста, оздоблювальних напівфабрикатів;
- знати товарну характеристику сировини, види смакових і ароматичних речовин, розпушувачів та барвників, дозволених для виготовлення кондитерських виробів;
- дотримуватися санітарно-гігієнічних умов виробництва борошняних кондитерських виробів, їх терміни зберігання, транспортування і реалізації;
- знати органолептичні методи оцінки якості кондитерських виробів;
- використовувати способи і прийоми високохудожнього оздоблення складних видів кондитерських виробів;
- дотримуватися принципів роботи і правил експлуатації технологічного обладнання, яке використовується при виготовленні кондитерських виробів.

Кваліфікаційні вимоги до кондитера визначені відповідно до вимог стандарту галузі ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу», який використовується при проведенні сертифікації послуг підприємств ресторанного господарства.

Кондитери II розряду виконують окремі роботи в процесі виготовлення тортів, тістечок, готують сиропи і креми.

Кондитери I розряду виконують роботу під наглядом кондитерів вищого розряду, знімають з листів випечені вироби, зачитують кондитерські дека, листи і форми.

Пекарі II і III розрядів випікають і смажать кондитерські, хлібобулочні вироби. Вони визначають готовність напівфабрикатів до випікання, підготовляють льезон і змазують вироби. Пекар повинен вивчити технологічний процес, режими і тривалість випікання кондитерських виробів, знати норми виходу готових виробів, режим їх охолодження, а також правила експлуатації та обслуговування.

Кондитери повинні усвідомлювати відповідальність за виконувану роботу.

Начальник цеху і бригадири слідкують за раціональною організацією роботи вцеху, яка здійснюється відповідно до планового завдання з випуску продукції.

## **2. Організація роботи цеху кулінарних борошняних виробів у закладах ресторанного господарства**

Одним із спеціалізованих цехів підприємств ресторанного господарства є цех борошняних виробів для випуску пиріжків печених, млинчиків, біляшів, вареників, пельменів та ін. Такий цех можна організувати як на підприємствах ресторанного господарства, які виконують повний цикл виробництва, так і на заготівельних поряд з кулінарними цехами.

У цеху борошняних виробів встановлюють просіювані борошна, тістомісильну машину, продуктивність якої залежить від потужності цеху; електросковорідки, жарочні шафи; з механічного обладнання – універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубку.

У цехах великої потужності застосовують машину для приготування млинців, апарати для вареників, пельменів.

Для приготування пиріжків борошно просіюють. У тістомісильній машині замішують дріжджове тісто. М'ясний фарш для начинки обсмажують на електросковорідках і пропускають через м'ясорубку. Потім пиріжки смажать у фритюрі або випікають у жарочних шафах.

При приготуванні чебуреків, домашньої локшини для розкатування тіста використовують виробничі столи з дерев'яним покриттям. Для механізації процесу призначені тісторозкатувальні машини, на яких можна регулювати товщину тіста. Для нарізання домашньої локшини застосовують ножі «кухарської трійки»; для формування чебуреків використовують зубчастий різець.

Вареники, пельмені готують на потокових лініях, що складаються з трьох ділянок: приготування начинок, замісу тіста і порціонування. Для порціонування виробів використовують

спеціальні апарати. Для вареників готують різні фарші: картоплю з цибулею, капусту, сир і т. ін.

Готові вареники, пельмені заморожують в камерах швидкого заморожування і зберігають при температурі - 2... -5°C.

### **3. Організація роботи мийної кухонного посуду.**

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентаря, інструментів.

Приміщення мийної повинне мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Тут встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду та інвентаря, мийні ванни з трьома відділеннями – для замочування, миття і дезінфекції використаного посуду та його споліскування. Залежно від обсягу робіт миття посуду здійснюється однією або двома мийницями. Для очищення його від залишків їжі використовують дерев'яні лопатки, металеві щітки, шкребки. Миють посуд щітками, застосовуючи миючі засоби. Після обробки інвентар, кухонний посуд і внутрішньоцехову тару просушують і зберігають у спеціальному місці на стелажах на висоті не менше 0,5-0,7 м від підлоги. Зручне зберігання кухонного посуду та інвентаря полегшує роботу кухарів і скорочує час, призначений для відбору посуду та інвентаря для тієї чи іншої виробничої операції.

### **4. Організація роботи експедиції.**

Великі підприємства ресторанного господарства, які постачають напівфабрикати і готові вироби іншим підприємствам, організовують для цього експедиції, до функцій якої входить: одержання замовлень на напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби від дочірніх та інших підприємств, магазинів, буфетів і передача замовлень на виробництво; приймання з виробничих цехів напівфабрикатів і готових виробів; комплектування замовлень, укладання продукції в експедиційну тару; обробка тари; поточне зберігання продукції і відправка її замовникам, якщо договором не

передбачений інший спосіб постачання. Для виконання цих функцій набирається спеціальний штат працівників, кількість яких залежить від обсягу роботи. Крім того, до штату експедиції можуть входити помічники експедитора, диспетчер, вантажники.

Для експедиції підприємство виділяє спеціальні приміщення, облаштування яких залежить від асортименту продукції, що відправляється, місця її укладання в тару (у цехах або в експедиції), кількості продукції і режиму роботи.

Прийом замовлень на продукцію може бути організований по-різному: це обумовлюється при укладанні договорів з клієнтами. Оптимальним можна

вважати варіант приймання замовлень напередодні дня відправлення до полудня. Кожне нове прийняте замовлення експедитор заносить до спеціальної реєстраційної книги. Воно може коригуватися відповідно до попереднього плану випуску продукції на наступний день, побажань замовника і т. ін. Однак без його згоди прийняте замовлення вже не можна відмінити чи змінити.

Щоб уникнути замовлень, які підприємством не в змозі виконати, експедитор заздалегідь одержує відомості від начальника виробництва про кількість і асортимент напівфабрикатів і готових виробів, запланованих до випуску на наступний день, а також про можливості виробництва. Зрозуміло, що й сама виробнича програма коригується залежно від замовлень, що надходять, можливостей виробництва, персоналу і наявності сировини. На підставі договорів або замовлень працівники експедиції одержують з цехів виготовлену продукцію, яка деякий час (до відправлення) може зберігатися в охолоджувальних камерах експедиції.

Для підготовки готових виробів і напівфабрикатів до відправлення необхідно обладнати приміщення (експедиційну). Кожен вид продукції відправляється в експедиційній тарі, яка відповідає вимогам ДСТУ або технічним умовам.

М'ясні і рибні напівфабрикати транспортуються у металевих, пластмасових або дерев'яних ящиках, на вкладишах-лотках загальною вагою брутто не більше 20 кг. Крупнокускові

м'ясні напівфабрикати можуть транспортуватися в металевих ящиках без вкладишів.

Бульйони, соуси, овочеві набори для супів відправляють у термосах або бідонах. Кускові порціонні напівфабрикати, а також смажену у фритюрі картоплю транспортують на металевих лотках або деках, вкладених в експедиційні ящики, які мають бути повернені.

Кондитерські вироби, крім тортів і тістечок, доставляються на пластмасових або дерев'яних лотках, торти – у коробках, тістечка – на листах з білої жерсті, вставлених по 4-5 штук ящики. При доставці спеціалізованим транспортом лотки з кондитерськими виробами розміщують на полицях автомобіля.

На кожному контейнері, термосі, бідоні наклеюють етикетку або підвішують бирку із зазначенням найменування підприємства та адреси одержувача замовлення, кількості готових виробів або напівфабрикатів, прізвища особи, яка уклала продукцію, дати і часу її випуску та упакування, терміну виконання замовлення (відправлення). Другий екземпляр етикетки вкладають усередину ящика. Всі ящики та інша експедиційна тара з кулінарними і кондитерськими виробами, рибними і м'ясними напівфабрикатами пломбуються.

Овочеві напівфабрикати транспортують у металевій, пластмасовій або дерев'яній тарі із супровідними ярликами або бирками. При підготовці й пакуванні продукції бажано відправляти її замовникам у тій тарі, в якій вона надходить з цехів, тому виробнича та експедиційна тара має бути уніфікована.

Для обробки тари при експедиції організовується мийне приміщення, обладнане ваннами з гарячою і холодною водою, забезпечене парою для пропарювання тари, виділяються приміщення для її сушіння. Для роботи експедиції необхідно мати три комплекти експедиційної тари.

Експедиція великого підприємства передбачає охолоджувальні камери для зберігання таких продуктів: м'ясних і овочевих сирих напівфабрикатів; м'ясних і овочевих варених напівфабрикатів; рибних напівфабрикатів; охолоджуваних

кондитерських виробів, смаженої замороженої картоплі, гуляшу, вареників та інших готових страв. Необхідне також неохолоджуване приміщення для кондитерських і хлібобулочних виробів.

З виробництва напівфабрикати і готова продукція надходять в експедицію і розподіляються по відповідних приміщеннях для зберігання. На експедиційному майданчику можуть влаштовуватися спеціальні бокси (відсіки), в яких експедитор комплектує продукцію за замовленнями, підготовляючи її до відправлення черговим рейсом. Кускові порціонні напівфабрикати, а також смажену у фритюрі картоплю транспортують наметалевих лотках або деках, вкладених в експедиційні ящики, які мають бути повернені.

### ***Питання до самопідготовки:***

1. Яка структура приміщень кондитерського цеху?
2. Перелічіть асортимент продукції кондитерського цеху.
3. У чому полягає основний принцип організації виробничого процесу в кондитерському цеху?
4. Який фактор впливає на суміщення ліній та ділянок кондитерського цеху?
5. Перелічіть та дайте характеристику виробничому інвентарю, який використовується в кондитерському цеху.
6. Дайте характеристику виробничому персоналу кондитерського цеху.
7. Яке призначення цеху борошняних виробів?
8. Наведдіть схему організації виробництва виробів з борошна.
9. Перелічіть терміни та умови зберігання напівфабрикатів і готових борошняних кулінарних виробів з основних видів тіста відповідно до санітарних норм і правил.
10. Перелічіть терміни та умови реалізації борошняних кондитерських виробів з основних видів тіста відповідно до санітарних норм і правил.

## РЕКОМЕНДОВАНА ОСНОВНА ТА ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

### Базова

1. Алексеев Д. Тайны ресторанного дела / Д. Алексеев // Гостиничное дело. – 2007. – № 12. – С. 63–66.
2. Алієв Т. Кайтеринг : нормативні аспекти : [виїзне ресторанне господарство] / Т. Алієв // Отельный бизнес. – 2009. – № 3. – С. 80–85.
3. Алієв Т. Літній майданчик закладу ресторанного господарства готелю / Т. Алієв // Отельный бизнес. – 2009. – № 4. – С. 64–70.
4. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : учебное пособие / В. В. Архипов, В. Г. Крюковская. – К. : ЦУЛ, 2009. – 304 с.
5. Архіпов В. В. Торгівельні приміщення / В. В. Архіпов // Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009. – С. 7–32.
6. Байбуз А. Калькуляція витрат закладів ресторанного господарства / А. Байбуз // Отельный бизнес. – 2009. – № 3. – С. 69–80.
7. Безалкогольная карта ресторана // Гостиница и ресторан. – 2012. – № 4. – С. 50–59.
8. Гостиничный ресторан // Ресторанный и гостиничный бизнес. – 2013. – № 2. – С. 52–57.
9. Архіпова В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
12. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена. 4-е из / Учеб.пос. – М.: – 272 с.
13. Белошاپка М.И. Технология ресторанного обслуговування: Начальное профессиональное образование. – М.: 2004. – 224 с.
14. Белошاپка М. И. Технология ресторанного обслуговування : учеб. пособие / М. И. Белошاپка. – 2-е изд., испр. – М. : Академия, 2006. – 224 с.

15. Войкіна Н. В. Етимологія ресторанного господарства : [конспект уроку] / Н. В. Войкіна // Англійська мова та література. – 2013. – № 29. – С. 15–19.

16. Волинець О. О. Розвиток теорії і практики обліку та контролю зобов'язань у підприємствах ресторанного господарства / О. О. Волинець // Актуальні проблеми економіки. – 2007. – № 5. – С. 186–193.

17. Грибов В. Организация бюджетного обслуживания : [ экономика шведского стола] / В. Грибов // Ресторанный и гостиничный бизнес. – 2011. – № 3. – С. 76–79.

18. Санітарія і гігієна ресторанного господарства. Опорний конспект лекцій. / [уклад. Ратушенко А.Т.]. – К. : КНТЕУ, 2006. – 108 с.

19. Зубар Н. М. Логістика у ресторанному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Зубар, М. Ю. Григорак. – К. : ЦУЛ, 2010. – 312 с.

20. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2012. – 399 с.

21. Лояк Л. Професійні аспекти підготовки фахівців з технології ресторанної справи / Л. Лояк // Туристична освіта України в європейському вимірі : матеріали першого міжнародного українсько-польського наукового семінару «Туристична освіта України в європейському вимірі», 21-24 травня 2007. – Івано-Франківськ ; Яремче, 2007. – С. 74–79.

22. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібн. / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К. : Кондор, 2012. – 346 с.

23. Лялин А. Маркетинг ресторана в условиях кризиса / А. Лялин // Гостиница и ресторан. – 2009. – № 3. – С. 8–10.

24. Мальська М. П. Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI – поч. XX ст. / М. П. Мальська // Готельний бізнес: теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010. – С. 17–26.

25. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К. : ЦУЛ, 2013. – 304 с.

26. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1989. – 654 с.

27. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: Учебное пособие. / О.П. Ефимова. – Минск: ООО «Новое знание», 2004. – 332 с.

28. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2004. – 365 с.



29. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Профессиональное образование / Учеб. пос. – М.: 2005. – 352 с.
30. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. - К.: КНТЕУ, 2002. – 235 с.
31. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник Л.І. Нечанюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.
32. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І.Нечанюк, Н.О. Нечанюк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
33. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
34. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – 2-ге вид.,перероб. і доп. – К. : Кондор-Видавництво, 2012. – 557 с.
35. Пересічний М. І. – Технологія продукції ресторанного господарства: Опорний конспект лекцій. II частина / М.І. Пересічний. – К., 2011. – 182 с.
35. Петрова М. Холодильное оборудование / М. Петрова // Гостиница и ресторан. – 2011. – № 6. – С. 40–47.
36. Петрова М. Столовые приборы / М. Петрова // Гостиница и ресторан. – 2011. – № 8. – С. 36–46.
36. Планирование меню : [ресторанное меню] // Ресторанный и гостиничный бизнес. – 2013. – № 2. – С. 58–62.
37. Погодин К. Кейтеринг, путь к увеличению прибыльности гостиничного ресторана / К. Погодин // Ресторанный и гостиничный бизнес. – 2008. – № 4. – С. 62–66.
38. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.
39. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ / В.С. Ростовський. – К.: Кондор, 2006. – 200 с.
40. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: Підручник [для студ. вищ. навч. закл. ] / В. С. Ростовський С. М. Шамян – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.

41. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008. – 256 с.
42. Технологія виробництва ресторанної продукції : Опорний конспект лекцій / ; уклад. М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, І.Ю. Антонюк . – М. : ЦПНМВ КНТЕУ, 2005. – 370 с.
43. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для навч. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002. – 416 с.
44. Устаткування закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв . – К. : КНТЕУ, 2005. – 566 с.
45. Фарафанова М. Мебель для ресторана / М. Фарафанова // Гостиница и ресторан. – 2008. – № 8. – С. 44–60.
46. Фарафанова М. Обычные ножи / М. Фарафанова // Гостиница и ресторан. – 2012. – № 2. – С. 46–50.
47. Фарафанова М. Цветное стекло в ресторане : [каковы границы и возможности цвета на ресторанном столе?] / М. Фарафанова // Гостиница и ресторан. – 2013. – № 3. – С. 28–37.
48. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В.Г. Федцов М.: «Дашков і К», 2008. – 248 с.
49. Шаповал С.Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування : навч. посіб. / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К. : [Київ. нац. торг.-екон. ун-т], 2010. - 240 с.
50. Періодичні видання: «Афиша», «Бизнес», «Белое и Красное», «Готельно-ресторанный бизнес», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Гурмань», «Деловая столица», «КаБаРе», «Компаньон», «Магазини, ресторани, отели», «ОТЕЛЬ», «ПІР. Україна», «Ресторанные ведомости», «Ресторанная жизнь». «Рестораторь», «Питание и общество», «Торговля за рубежом», «Стиль життя».

### **Допоміжна**

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-ХІІ.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ.

3. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.1995 р.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
5. ДСТУ 3278-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. Міждержавний стандарт ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. Міждержавний стандарт ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.
10. Порядок проведення контрольної перевірки правильності розрахунку із споживачами за надані послуги і реалізовані товари: Постанова Кабінету Міністрів України від 02.04.1994 р. № 215.
11. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108.
12. Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг харчування: Наказ Держ. ком. України по стандартизації, метрології та сертифікації від 27.01.1999 р. № 37.
13. Санітарні правила та норми 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
14. Санітарні правила та норми 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
15. Правила роботи підприємств громадського харчування: Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 03.07.1995 р. № 129.
16. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 24.06.1996 р. № 349.
17. Правила роботи дрібно роздрібної торговельної мережі: Наказ міністра зовніш. екон. зв'язків і торгівлі України від 08.07.1996 р. № 369.

18. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ міністра економіки та з питань європ. інтеграції України від 03.01.2003 р. № 2.

Інформаційні ресурси

Інтернет-ресурси:

<http://www.bri.ru>:

<http://www.cbiken.kiev.ua>:

<http://www.restaurator.ru>:

<http://www.ukrbiz.net>:

<http://www.figaro.ru>:

<http://www.pantagruel.com.ua>:

<http://www.torg.sob.ra>:

<http://www.pressa.spb.ru>:

<http://www.cascade-events.ru>

## ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

1. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади ресторанного господарства залежно від характеру основного виробництва.

2. Види цехів, де здійснюється централізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини, та фактори впливу на режим їх роботи.

3. Види цехів, де здійснюється децентралізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини, та фактори впливу на режим їх роботи.

4. Загальні принципи організації процесу виготовлення напівфабрикатів з різних видів сировини існують у закладах ресторанного господарства.

5. Технологічні лінії та ділянки, які організовуються у заготівельних цехах із централізованим та децентралізованим виробництвом.

6. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з м'яса відповідно до санітарних норм та правил.

7. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з риби відповідно до санітарних норм та правил.

8. Відмінність в організації роботи заготівельного підприємства і м'ясного цеху ресторанного господарств середньої потужності.

9. Характеристика технологічних ліній та ділянок птахоголових цехів.

10. Вимоги при розміщенні устаткування в заготівельних м'ясних цехах.

11. Характеристика технологічних ліній, які організуються в холодному цеху закладів ресторанного господарства різних типів.

12. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з овочів при децентралізованому та централізованому їх виробництві відповідно до санітарних норм та правил.

13. Технологічні лінії та ділянки овочевого цеху з централізованим та децентралізованим виробництвом напівфабрикатів устаткування та інвентар.

14. Характеристика технологічних ліній та ділянок , які організовуються у м'ясних цехах з централізованим виробництвом ; устаткування та інвентар .

15. Основні вимоги до організації роботи кондитерського цеху закладів ресторанного господарства.

16. Санітарно – гігієнічні вимоги до організації робочих місць в холодному цеху.

17. Основні вимоги до організації роботи борошняного цеху закладів ресторанного господарства.

18. Характеристика устаткування борошняного цеху та асортименту продукції , що виробляється .

19. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з птиці відповідно до санітарних норм та правил.

20. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з риби відповідно до санітарних норм та правил.

21. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з овочів відповідно до санітарних норм та правил.

22. Основні типи устаткування та інвентарю, які застосовуються в м'ясо-рибному цеху закладу ресторанного господарства середньої потужності.

23. Принципи організації роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства.

24. Характеристика технологічних процесів, які здійснюються в гарячому цеху.

25. Фактори, які враховуються при розміщенні гарячого цеху в плані поверхів закладів ресторанного господарства різних типів.

26. Вимоги до організації роботи кулінарного цеху.

27. Характеристика технологічних ліній та ділянок гарячого відділення кулінарного цеху.

28. Характеристика технологічних ліній та ділянок кулінарного цеху.

29. Структура холодного відділення кулінарного цеху.

30. Виробничий інвентар, який використовується в гарячому та холодному відділеннях кулінарного цеху.

- 31. Терміни та умови зберігання кулінарних виробів з основних видів сировини.
- 32. Основні принципи розробки виробничої програми гарячого цеху.
- 33. Вимоги до мікроклімату гарячого цеху.
- 34. Фактори, які впливають на режим роботи гарячого цеху.
- 35. Факторів, які враховують при розрахунку та підборі устаткування для гарячого цеху.
- 36. Способи розміщення устаткування в гарячому цеху.
- 37. Характеристика допоміжного устаткування, яке може застосовуватися в гарячому цеху.
- 38. Характеристика малогабаритного технологічне устаткування, яке може застосовуватися в гарячому цеху.
- 39. Призначення і структура соусного відділення гарячого цеху.
- 33. Основні види устаткування соусного відділення гарячого цеху.
- 40. Вимоги до організації роботи холодних цехів у закладах ресторанного господарства різних типів.

## **ТЕМАТИКА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ ДЛЯ СТУДЕНТІВ**

1. Екскурсія в один із закладів ресторанного господарства при готелі в м. Івано-Франківську. Ознайомлення з підприємством. Перевірка відповідності ЗРГ основним вимогам щодо класу, вказаним у ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Оформлення звіту про екскурсію.

2. Скласти меню для вказаного викладачем закладу ресторанного господарства з дотриманням усіх вимог. Розрахувати чисельність споживачів, середньоденну кількість страв, у тому числі по групах з урахуванням коефіцієнта споживання страв, скласти меню з усіма позначками для одного з закладів ресторанного господарства (умови задаються викладачем).

3. Скласти виробничу програму для обраного закладу ресторанного господарства (на вибір студента).

4. Зробити розрахунок обсягів перероблюваної сировини для наступних заготівельних цехів (на вибір викладача): м'ясного, рибного(м'ясо-рибного); птахогомількового; овочевого; цеху доробки напівфабрикатів, використовуючи попередні розрахунки (теми 2-3).

На основі розрахунків розрахувати вихід напівфабрикатів і кількість відходів. Зазначити організаційні та технологічні процеси, що здійснюються в цеху при цьому. Вибрати відповідний інвентар і посуд (у тому числі кухонний), що використовується в цеху.

5. Скласти організаційну схему технологічної лінії виробництва на-півфабрикатів з різних видів сировини (на вибір студента).

6. Вивчити на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік складських приміщень для зберігання продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення; перелік предметів матеріально-технічного



призначення, що є необхідним для ефективного функціонування закладу.

7. Провести дослідження використання робочого часу робітника (робітників, бригади) виробництва діючого закладу ресторанного господарства (на вибір студента) методом фотографії робочого часу. Провести дослідження використання робочого часу устаткування (на вибір викладача). Розрахувати коефіцієнт ефективності роботи устаткування на даному робочому місці.

8. На матеріалах діючого закладу ресторанного господарства провести атестацію робочих місць (робота виконується гуртом студентів). Структурна одиниця виробничих приміщень досліджуваного закладу обирається викладачем). Створити карту організації робочого місця. Запропонувати в разі не атестації робочих місць структурні зміни у виробництві чи зміну формату закладу.

9. Дослідити сучасні напрями розвитку систем обслуговування в закладах формату «квік-н-кежел», «фрі-фло-систем», «комбі», «фуд корт», «стріт-фуд». Систематизувати діючі заклади за форматами та системами обслуговування. Проаналізувати місця розташування закладів ресторанного господарства вищезазначених форматів і їх видів у районах м. Івано-Франківська.

10. Дослідити види, особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелі.

11. Дослідити види харчування, що пропонують заклади ресторанного господарства при готелях (за визначенням викладача) їх мешканцям.

12. Дослідити види і організацію сніданків у закладах ресторанного господарства у готелях.

13. Дослідити види і правила здійснення послуги «Room servise».

14. Дослідити меню, правила обслуговування споживачів в антрактах видовищних закладів, у тому числі спортивного спрямування.

15. Дослідити організацію обслуговування споживачів на ринках.
16. Дослідити організацію обслуговування споживачів у торговельних комплексах.

## ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

1. Галузь ресторанного господарства виконує функції:  
А) виробництво харчових продуктів  
Б) виробництво напівфабрикатів та готових страв  
В) випуск продукції в міру її споживання  
Г) виробництво і реалізацію кулінарної продукції та організацію її споживання
  
2. Що відноситься до мережі національних ресторанів швидкого харчування, які створені на основі франчайзингу?  
А) «Швидко», «Пузата Хата», «МакДональдз»  
Б) «Козирна карта», «Мак Смак», «Домашня кухня»  
В) «Домашня кухня», «Баскін Робінс»  
Г) «Швидко», «Мак Смак», «Домашня кухня»
  
3. Вперше обов'язковим атрибутом світського життя зробив обіди в ресторані :  
А) А. Ескофе  
Б) М. Буланже  
В) Даніель Суїні  
Г) Ц. Рітц
  
4. Вперше ресторани при залізничних вокзалах почав будувати:  
А) Дж. Дельмоніко  
Б) М. Буланже  
В) Даніель Суїні  
Г) Ф. Харвей
  
5. Представниками сітьових утворень формату Quick&Casual на українському ринку ресторанного господарства є:  
А) «Піца Челентано», «Уно Піца», «Маріо»  
Б) «Пузата хата», «Тралі – Валі», «Єврохата»  
В) «Дрова», «Якіторія», «Домашня кухня»  
Г) «Пан Піца», «Домашня кухня», «Два гуся»

6. Організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів:

- А) ресторан
- Б) заклад з повним виробничим циклом
- В) підприємство ресторанного господарства
- Г) заклад ресторанного господарства

7. Заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку:

- А) ресторан за спеціальним замовленням
- Б) заклад з повним виробничим циклом
- В) ресторан
- Г) підприємство ресторанного господарства

8. Термін «ресторанне господарство» запроваджено для широкого вжитку у багатьох країнах світу у:

- А) XVII ст.
- Б) XVI – XVIIст.
- В) XIXст.
- Г) XX – XXIст.

9. Інноваційні послуги ресторанного господарства це:

- А) фьюжен, креатив, кейтеринг
- Б) фламбе, глясе, сомельє
- В) кейтеринг, сомельє, фьюжен
- Г) сомельє, фумельє, баристо

10. Інноваційні формати закладів ресторанного господарства це:

- А) ресторан за спеціальним замовленням, експо-кухня
- Б) фьюжен, креатив, кейтеринг
- В) концептуальний, фьюжен, VIP

Г) кейтеринг, квік-енд-кежел, клубний, експо-кухня, родинний

11. За специфікою обслуговування споживачів бари розрізняють:

- А) нічні клуби, кавові, пивні
- Б) молочні бари, коктейль – бари
- В) вар'єте – бари , дискотеки, вітамінні
- Г) вар'єте – бари , нічні клуби, відео – бари

12. Кейтеринг це :

- А) мережа підприємств швидкого харчування
- Б) оптова фірма
- В) виїздне обслуговування
- Г) ресторан за спеціальними замовленнями

13. Які нормативи враховуються при визначенні проектної потужності закладу ресторанного господарства:

- А) витрати сировини
- Б) обслуговування одного споживача
- В) експлуатація виробничого обладнання
- Г) забезпеченість місцями в закладах ресторанного господарства

14. Які функції закладу ресторанного господарства з повним технологічним циклом:

- А) виробництво та реалізація
- Б) обслуговування
- В) виробництво, перерозподіл ресурсів
- Г) виробництво, реалізація й організація споживання (обслуговування)

15. Майдан харчування ресторанного господарства -це:

- А) різновид закладу
- Б) спеціалізований заклад
- В) заклад швидкого обслуговування

Г) це комплекс закладів, що мають загальний торговельний зал

16. Різновидами бару є:

- А) ресторан-бар, вар'єте
- Б) пивоварний бар, закусочна;
- В) винний бар, шинок
- Г) пивні-садки, пивна

17. Заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку:

- А) ресторан за спеціальним замовленням
- Б) заклад з повним виробничим циклом
- В) ресторан
- Г) підприємство ресторанного господарства

18. Найвищі класи встановлюються в таких підприємствах як:

- А) їдальні, кафе
- Б) ресторани, бари, їдальні
- В) ресторани, бари, кафе
- Г) ресторани, бари

19. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика-заготівельня:

- А) продаж їжі і організація дозвілля
- Б) продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці
- В) продаж їжі та напоїв за зниженими цінами
- Г) постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях

20. Заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських

виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами:

- А) ресторан за спеціальним замовленням
- Б) кафе спеціалізоване
- В) ресторан - бар
- Г) кафе

21. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика-заготівельня?

- А) постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях
- Б) продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці
- В) продаж їжі та напоїв за зниженими цінами
- Г) продаж їжі та обслуговування споживачів

22. Яка мінімально необхідна висота виробничих приміщень для створення комфортних умов праці робітників основного виробництва?

- А) 3,30 м
- Б) 3,00 м
- В) 3,50 м
- Г) 3,80 м

23. Які функції виконує галузь ресторанного господарства?

- А) виробництво і реалізацію кулінарної продукції та організацію її споживання
- Б) виробництво харчових продуктів
- В) виробництво напівфабрикатів та готових страв
- Г) випуск продукції в міру її споживання

24. Які цехи заготівельних належать до заготівельних ?

- А) овочевий, рибний, м'ясний
- Б) овочевий, гарячий, рибний

- В) холодний, рибний, м'ясний
- Г) кулінарний

25. Який принцип враховують при розташуванні виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?

- А) прямоточність
- Б) пропорційність
- В) ритмічність
- Г) паралельність

26. Рибу осетрових порід розморожують:

- А) на повітрі
- Б) у теплій воді
- В) у солевому розчині
- Г) у холодній воді

27. Хто відповідає за розробку денної виробничої програми заготівельного цеху?

- А) начальник цеху
- Б) старший кухар
- В) диспетчер
- Г) інженер-технолог

28. Що таке основне виробництво закладу ресторанного господарства?

- А) сукупність виробничих приміщень, в яких сировина і напівфабрикати переробляються у готову продукцію
- Б) приміщення, у яких виконується прийом товарів
- В) приміщення, у яких виробляються напівфабрикати
- Г) приміщення для оформлення готової продукції

29. Виробничий цикл – це:

- А) час переробки продукції і напівфабрикатів у готову продукцію
- Б) час приймання і переробки сировини



- В) час переробки продукції у готову продукцію
- Г) час роботи обладнання

30. До доготівельних цехів відносять:

- А) холодний, гарячий
- Б) холодний, гарячий, рибний
- В) овочевий, рибний, м'ясний
- Г) кондитерський

31. Напівфабрикат з птиці «Філе натуральне»зберігають протягом:

- А) 48 год
- Б) 24 год
- В) 18 год
- Г) 36 год

32.Набори із птиці для холодцю, рагу зберігають протягом:

- А) 12 год
- Б) 18 год
- В) 24 год
- Г) 36 год

33. Який із наведених факторів враховується при складанні планового меню?

- А) споживчий попит, можливості постачання,технічне оснащення
- Б) потужність
- В) наявність складських приміщень
- Г) концепція закладу

34. Як класифікують кулінарну продукцію за характером споживання?

- А) закуски, супи, другі страви, солодкі страви, напої власного виробництва
- Б) закуски, м'ясні страви, рибні страви

- В) овочеві страви, м'ясні страви, рибні страви
- Г) овочеві закуски, м'ясні закуски, рибні закуски

35. Хто розробляє меню закладу ресторанного господарства?

- А) завідувач виробництвом, інженер-технолог
- Б) кухар-бригадир, адміністратор залу
- В) директор закладу, бухгалтер-калькулятор
- Г) шеф-кухар

36. Хто розраховує вартість готової кулінарної продукції?

- А) бухгалтер-калькулятор, завідувач виробництвом
- Б) технолог
- В) касир, бухгалтер
- Г) директор закладу, касир

37. Які розділи містить техніко-технологічна карта ?

- А) найменування виробу, показники якості і безпеки, показники харчового складу
- Б) найменування виробу, ціна
- В) опис технологічного процесу, сезонність продуктів, трудомісткість страв
- Г) найменування виробу, норма закладки сировини

38. Що відноситься до нормативно-технологічної документації закладів ресторанного господарства ?

- А) технічні умови, технологічні інструкції
- Б) планове меню, галузеві стандарти, стандарти підприємств
- В) технологічні і калькуляційні карти
- Г) збірник рецептур страв і кулінарних виробів, план-меню

- А) розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах
- Б) розробки технологічних карток
- В) визначення ціни на страви
- Г) розрахунку кількості споживачів

41. Яке обладнання використовують для приготування виробів з котлетної маси у м'ясних цехах ?

А) фаршеперемішувач, м'ясорубку, котлетоформувальну машину

Б) м'ясорубку, фаршеперемішувач, електросковороду

В) електроплиту, пароконвектомат

Г) м'ясорубку

42. Які основні види обладнання гарячого цеху ?

А) плити, котли, пароконвектомати

Б) електричні сковороди, плити, м'ясорубки

В) транспортери, пароконвектомати

Г) електричні котли, пекарські шафи

43. Якого типу заклади ресторанного господарства створюють у м'ясних цехах поточні лінії з випуску напівфабрикатів?

А) фабрика – заготівельна

Б) їдальня при промисловому підприємстві

В) ресторан при готелі на 500 місць

Г) ресторан при готелі

44. Що належить до складу приміщень м'ясного цеху?

А) м'ясне відділення, приміщення для обробки кісток

Б) дефростер, приміщення для приготування фіксатора

В) м'ясне відділення, приміщення для обробки тари

Г) дефростер, ділянка доробки напівфабрикатів.

45. Який термін очікування споживачем замовної страви?

А) 15 – 20 хв

Б) 20 – 30 хв

В) 40-50 хв

Г) 60 хв

46. Яке призначення холодного цеху?

- А) приготування холодних страв та закусок, холодних солодких страв, холодних супів
- Б) приготування холодних напоїв, холодних закусок, соусів
- В) приготування холодних закусок, солодких страв, гарячих напоїв
- Г) приготування холодних закусок, десертів

47. У соусному відділенні гарячого цеху готують:

- А) чахохбілі, азу, брокколі з лимоном
- Б) соус грибний, біфштекс, самбук
- В) помідори фаршировані, фуа-гру
- Г) стейк, гуляш, пиріжки з маком

48. В якому цеху здійснюється механічне кулінарне оброблення сировини для приготування страви «Риба фарширована»?

- А) рибний
- Б) холодний
- В) гарячий
- Г) кулінарний

49. У суповому відділенні гарячого цеху готують:

- А) борщ український, бульйон
- Б) суп з фрикадельками, рибу заливну
- В) борщ український, куліш
- Г) суп з галушками, соус грибний

50. Яке устаткування використовують в птахомілковому цеху?

- А) пристрій для обпалювання, мийна ванна, виробничий стіл
- Б) пристрій для обпалювання, електросковорода
- В) котлетоформувальний апарат, м'ясорубка, хліборізка
- Г) пристрій для обпалювання, стелаж, м'ясорубка

51. Кнелъну масу з птиці пропускають крізь м'ясорубку:

- А) два рази
- Б) чотири рази
- В) три рази
- Г) один раз

52. Які трудомісткі страви виготовляють у холодному цеху з вечора ?

- А) студні, заливні страви, компоти
- Б) компоти, киселі, салати
- В) салати, заливні страви, киселі
- Г) рибу під маринадом, желе

53. Що організовують у заготівельних підприємствах харчування ?

- А) виробництво напівфабрикатів та кулінарних виробів для доготівельних підприємств харчування
- Б) одержання сировини та її зберігання
- В) відпуск страв на роздавальню
- Г) заготівлю сировини і продуктів

54. Що належить до устаткування м'ясного цеху?

- А) електропила, м'ясорубка, фаршеперемішувач
- Б) стіл виробничий, куттер, плита
- В) котлетоформувальний апарат, м'ясорубка, плита
- Г) м'ясорубка, мийна ванна, пароконвектомат

55. Яким устаткуванням оснащують гарячий цех?

- А) фритюрницями, плитами, котлами
- Б) пароконвектоматами, овочерізками, картоплечистками
- В) кухонними комбайнами, електричними котлами, котлетоформувальними апаратами
- Г) електричними сковородами, м'ясорубками

56. Які страви виготовляють у холодному цеху?

- А) студні, заливні страви, компоти, соус тартар

- Б) компоти, киселі, морозиво-фламбе, салати
- В) соус грибний, салати, заливні страви, киселі
- Г) соус майонез, рибні кнелі, рулети з баклажанів

57. На лінії приготування напівфабрикатів із риби з кістяком, у рибному цеху повинні бути:

- А) котлетоформувальна машина, ваги, м'ясорубка
- Б) ванна для ошпарювання, стіл виробничий, м'ясорубка
- В) фаршереремішувач, ванна для ошпарювання
- Г) риба чистка, фаршереремішувач, ванна для ошпарювання

58. Перелік устаткування овочевого цеху:

- А) овочерізка, столи для доочищення овочів, бак для відходів
- Б) куттер, картоплечистка, мийні ванни
- В) холодильна камера, слайсер
- Г) ножі кухарської трійки, дошки розділочні

59. У соусному відділенні гарячого цеху готують:

- А) макарони відварні, рибу смажену, соус білий
- Б) окрошку, соус томатний
- В) паштет із печінки, тюфтелі
- Г) бульйон, компот, гарнір

60. Який термін зберігання дрібношматкових напівфабрикатів ?

- А) 24 год
- Б) 36 год
- В) 48 год
- Г) 12 год

61. У суповому відділенні гарячого цеху готують:

- А) борщ, суп з фрикадельками
- Б) окрошку, суп з фрикадельками
- В) макарони відварні, рибу смажену, супи-пюре
- Г) соус хрін, бульйон, пасеровки

62. В якому цеху здійснюється механічне кулінарне оброблення сировини для приготування страви «Паштет печіночний»?

- А) м'ясний
- Б) холодний
- В) гарячий
- Г) рибний

63. Назвіть операції, які повинні здійснюватись зазвичай в окремих приміщеннях кондитерського цеху:

- А) оформлення
- Б) розстоювання тіста
- В) випікання
- Г) бродіння

64. Склад приміщень кулінарного цеху:

- А) гаряче та холодне відділення, відділення для остигання
- Б) соусне відділення; камера добового запасу сировини
- В) соусне відділення, гаряче відділення
- Г) холодильні камери, основне виробництво

65. Назвіть операції, які повинні здійснюватись зазвичай в окремих приміщеннях кондитерського цеху:

- А) миття яєць
- Б) замішування тіста
- В) випікання виробів
- Г) приготування глазури

66. Укажіть вид кондитерських виробів, термін зберігання яких з моменту закінчення технологічного процесу повинен не перевищувати 6 год.:

- А) тістечка та торти з білковим кремом
- Б) тістечка та торти з повидлом
- В) тістечка та торти з масляним кремом, кремом з вершків
- Г) тістечка з сметанним кремом

67. Який термін зберігання м'ясного фаршу?

- А) 12 год
- Б) 24 год
- В) 6 год
- Г) 18 год

68. У мийній кухонного посуду повинно бути таке устаткування:

- А) ванна з двома відділеннями, стелажі, стіл
- Б) стелажі, підтоварники, ванна з чотирма відділеннями
- В) ванна з трьома відділеннями, стелаж, камера
- Г) стелажі, сушки

69. У борошняному цеху готують:

- А) вареники, чебуреки, біляші
- Б) сирні палички, ватрушки, голубці
- В) пироги напіввідкриті, запіканки із круп
- Г) булочки, пиріжки

70. Оптимальна температура повітря в кондитерському цеху повинна бути в межах:

- А)  $+23 \dots +25^{\circ}\text{C}$
- Б)  $+30 \dots +40^{\circ}\text{C}$
- В)  $+16 \dots +18^{\circ}\text{C}$
- Г)  $+20 \dots +35^{\circ}\text{C}$

71. На роздавальній лінії при відпуску, температура перших страв і гарячих напоїв має бути не нижчою:

- А)  $+75^{\circ}$
- Б)  $+65^{\circ}$
- В)  $+90^{\circ}$
- Г)  $+100^{\circ}$

72. В загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства із самообслуговуванням, на роздачі працюють кухарі-роздавальники:



- А) ІУ розряду
- Б) У розряду
- В) ІІІ розряду
- Г) Без категорії

73. У заготівельних підприємствах харчування організовують :

- А) виробництво напівфабрикатів та кулінарних виробів для доготівельних підприємств харчування
- Б) одержання сировини та її зберігання
- В) відпуск страв на роздавальню
- Г) заготівлю сировини і напівфабрикатів

74. На роздавальній лінії при відпуску, температура порційних страв повинна бути не нижчою:

- А)  $+80 ; +90^{\circ}\text{C}$
- Б)  $+75^{\circ}\text{C}$
- В)  $+65^{\circ}\text{C}$
- Г)  $+55^{\circ}\text{C}$

75. Заклади ресторанного господарства якого типу створюють у м'ясних цехах поточні лінії з випуску напівфабрикатів?

- А) фабрика – заготівельна
- Б) їдальня при промисловому підприємстві
- В) ресторан при готелі на 500 місць
- Г) заклад швидкого обслуговування

76. Який термін зберігання великошматкових напівфабрикатів ?

- А) 48 год
- Б) 56 год
- В) 24 год
- Г) 10 год

77. Структура приміщень овочевого цеху:

- А) приміщення для приготування розчину бісульфіту, приміщення для миття картоплі
- Б) приміщення для миття картоплі, цех доробки напівфабрикатів
- В) приміщення для миття картоплі та овочів та для приготування фіксатора
- Г) приміщення для обробки картоплі

78. Для приготування перших страв використовують:

- А) котли, плити
- Б) котли, теплові марміти
- В) плити, черпаки, пересувний стелаж
- Г) наплитний посуд

79. Умови виділення цеху в самостійну виробничу одиницю:

- А) наявність достатнього обсягу виробництва, наявність не менш двох бригад
- Б) підприємство з повним циклом виробництва
- В) універсальне підприємство
- Г) достатня кількість замовлень

80. Виробнича структура закладів харчування може бути:

- А) цехова, безцехова
- Б) вузькоспеціалізована, універсальна
- В) торговельна, складська
- Г) централізована і децентралізована

Науково-методичне видання

Лілія Лояк

Організація ресторанного господарства.

Навчальний посібник.

Частина I

Літературний редактор Лілія Лояк  
Технічний редактор *Василь Вітенко*  
Комп'ютерне складання *Василь Вітенко*

Лілія Лояк. Організація ресторанного господарства: організаційно-технологічні основи :Частина I. Навчально-методичний посібник / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Тіповіт, 2014. – 254 с., табл. : 25.— Тіповіт. 254 с.

Здано до набору 10.09.2015 р. Підп. до друку 15.10.2015 р.  
Фор. 60x84/16. Папір офс. Гарнітура «Times New Roman».

Ум. друк. арк. 15,88. наклад 100 прим. Зам. 41.

тел. (0342) 50 21 65, 50 91 04  
76000, «Тіповіт», вул. Січових стрільців, 78  
м. Івано-Франківськ, E-mail: [tipovit@gmail.com](mailto:tipovit@gmail.com)