


**МІЖРЕГІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ**



МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
щодо забезпечення самостійної роботи студентів
з дисципліни
«КОНТРОЛЬ В ДЕПАРТАМЕНТІ ЇЖІ І НАПОЇВ»
(для бакалаврів)

МАУП
Київ

2016

Підготовлено доцентом кафедри організації туристичної діяльності
А.Ю.Аль-Тмейзі

Затверджено на засіданні кафедри організації туристичної діяльності
(протокол № 1 від 29.08.2016 р.)

Схвалено Вченою радою Інституту міжнародних відносин та лінгвістики
ім. Аверроеса (протокол № 1 від 31 серпня 2016 р.)

Аль-Тмейзі А.Ю. Методичні рекомендації щодо забезпечення
самостійної роботи студентів з дисципліни «Контроль в департаменті їжі і
напоїв» (для бакалаврів).-К.: ДП «Вид. дім «Персонал», 2016.- 51 с.

Методичні рекомендації щодо забезпечення самостійної роботи
студентів з дисципліни «Контроль в департаменті їжі і напоїв» містить
пояснювальну записку, методичні рекомендації до опанування окремих
тем навчального курсу та дидактичні матеріали до його виконання з
навчальної дисципліни «Контроль в департаменті їжі і напоїв», список
літератури.

©Міжрегіональна Академія
управління персоналом, (МАУП),
2016

© ДП «Вид. дім «Персонал», 2016

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна «Контроль в департаменті їжі і напоїв» є дисципліною фахового спрямування підготовки спеціалістів в сфері туризму.

Входження України у світову економічну систему зумовлює піднесення ролі та значення сфери туризму. Сфера ресторанного господарства, як основна складова індустрії туризму, стає найбільш широким сектором залучення населення в економічну діяльність та є важливим джерелом мобілізації потенціалу національного економічного зростання, підвищення якості та рівня життя населення. Суспільству необхідні висококваліфіковані, конкурентоспроможні фахівці, яким притаманні якості самостійного мислення, здатність до ризику та прийняття ефективних самостійних рішень. Такі якості фахівців ресторанного бізнесу формуються в процесі самостійної роботи, здійснення якої забезпечується виконанням студентами відповідних видів навчальної діяльності.

Метою вивчення дисципліни є формування у студентів системи знань щодо раціональної організації функціонально-технологічних процесів обробки харчових продуктів, закономірностей організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного господарства, правил надання послуг харчування, методів оцінки якості послуг та системи умінь ефективного виконання, внутрішнього упорядкування, взаємодії та узгодженості дій з організації послуг харчування.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів фаху з питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;

- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та 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 в закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства;

У результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- теоретичні та методологічні основи організації технологічних процесів ресторанних послуг;
- характеристики планувальної організації технологічних процесів закладів ресторанного господарства;
- особливості організаційних форм роботи закладів ресторанного господарства;
- функціонування закладів ресторанного господарства як виробничих систем із підсистемами: структура, культура, ресурси;
- правила надання послуг харчування;
- методи проектування, моделювання і системного удосконалення організації процесів надання послуги;
- організаційні заходи щодо контролю якості послуг харчування;

- сучасні форми державного регулювання діяльності підприємств та основні нормативно-правові акти України, що регламентують сферу ресторанного господарства.

вміти:

- досліджувати наукові підходи до вирішення завдань із організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного господарства;
- здійснювати упорядкування та узгодженість функціонально-технологічних процесів ресторанних послуг;
- здійснювати проектування послуг харчування;
- проводити моделювання процесу надання послуги харчування;
- використовувати технології інформаційних комунікацій;
- користуватися галузевими організаційно-правових документами та актами державного регулювання в сфері ресторанного господарства;
- дотримуватись професійних поведінкових стандартів.

ТЕМИ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ

дисципліни

«КОНТРОЛЬ В ДЕПАРТАМЕНТІ ЇЖИ І НАПОЇВ»

Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єму і видів послуг, що надаються. Класифікація підприємств залежно часу функціонування, місця функціонування, потужності, обслуговуваного контингенту. Класифікація підприємств ресторанного господарства, як суб'єкта інфраструктура ринку. Особливості створення рестораних ланцюгів. Стили оформлення інтер'єрів залів закладів ресторанного господарства. Загальні вимоги до раціонального розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Завдання 1. Самостійно дослідити: Функціонально-технологічну структуру закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства. Поняття структури закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Основи організації виробництва харчової продукції у закладах ресторанного господарства

Організація роботи м'ясного цеху заготівельних підприємств. Організація роботи рибного цеху заготівельних підприємств. Організація роботи птахоголинного цеху. Організація роботи заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства. Організація роботи цеху по доробці напівфабрикатів і обробленні зелені. Організація роботи кулінарного цеху. Організація роботи борошняного цеху в закладах ресторанного господарства.

Завдання 2. Самостійно дослідити: Організація виробництва напівфабрикатів із морепродуктів. Організація праці кондитерів у кондитерських цехах. Розподіл і кооперація праці.

Аналітичне завдання

1. Опрацювати національний стандарт України ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
2. Опрацювати різновиди закладів ресторанного господарства, що представлено у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC).

ЗМІСТ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ
з дисципліни
«КОНТРОЛЬ В ДЕПАРТАМЕНТІ ЇЖИ І НАПОЇВ»

**ТЕМА 1. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

План

1.1. Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єму і видів послуг, що надаються

1.2. Класифікація підприємств залежно часу функціонування, місця функціонування, потужності, обслуговуваного контингенту.

1.3. Класифікація підприємств ресторанного господарства, як суб'єкта інфраструктура ринку.

1.4. Особливості створення ресторанних ланцюгів.

1.5. Стили оформлення інтер'єрів залів закладів ресторанного господарства.

1.6. Загальні вимоги до раціонального розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

1.1. Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єму і видів послуг, що надаються

Підприємства ресторанного господарства класифікуються залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, об'єму і видів послуг, що надаються.

За **характером виробництва** підприємства ресторанного господарства поділяються на заготівельні та доготівельні, з повним циклом виробництва.

До групи заготівельних входять підприємства, які виготовляють

напівфабрикати і готову продукцію для постачання ними інших підприємств: фабрики-заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготівельні цехи, спеціалізовані кулінарні і кондитерські цехи.

До доготівельних підприємств належать підприємства, які виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержуваних від заготівельних підприємств ресторанного господарства і підприємств харчової промисловості. До них відносяться їдальні - доготівельні, вагони-ресторани та ін.

Підприємства з повним циклом виробництва здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію, а потім самі реалізують її. До таких підприємств належать великі підприємства ресторанного господарства — комбінати харчування, ресторани, а також всі підприємства, які працюють на сировині.

За асортиментом продукції, що випускається, підприємства ресторанного господарства поділяються на універсальні і спеціалізовані. Універсальні підприємства випускають різноманітні страви з багатьох видів сировини, спеціалізовані здійснюють виробництво і реалізацію продукції з певного виду сировини — кафе-молочні, кафе-кондитерські; рибні кафе, ресторани; здійснюють виробництво однорідної продукції — ресторани, кафе з національною кухнею, дієтичні їдальні.

Вузькоспеціалізовані підприємства випускають продукцію вузького асортименту — шашличні, піцерії, вареничні, чебуречні і т. д.

Залежно від сукупності окремих ознак, що характеризують якість і об'єм послуг, що надаються, рівень і якість обслуговування, підприємства ресторанного господарства певного типу поділяються на **класи**. Це ресторани і бари: люкс, вищий і перший. Класи відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)», відрізняються за наступними ознаками:

- люкс — вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності,

широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв, виробів — для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв, коктейлів — для барів;

- вищий — оригінальність інтер'єру, комфортність послуг на належній рівні, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв і виробів — для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв і коктейлів — для барів;

- перший — гармонійність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент замовлених і фірмових блюд та виробів і напоїв складного приготування — для ресторанів, набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі замовлених і фірмових — для барів.

1.2. Класифікація підприємств залежно часу функціонування, місця функціонування, потужності, обслуговуваного контингенту.

Залежно від **часу функціонування** підприємства ресторанного господарства можуть бути постійно діючими і сезонними. Сезонні підприємства діють переважно у весняно-літній період. У місцях відпочинку їх відкривається велика кількість. Стаціонарні підприємства працюють незалежно від пори року, але у весняно-літній період можуть збільшувати кількість місць на відкритому повітрі.

Залежно від **місця функціонування** підприємства ресторанного господарства можуть бути стаціонарними і пересувними — вагони-ресторани, авто-їдальні, авто-кафе і т. ін.

Залежно від **обслуговуваного контингенту** підприємства ресторанного господарства підрозділяються на загальнодоступні, які обслуговують всіх охочих, і підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах (робочі, шкільні, студентські, дитячі та ін.).

1.3. Класифікація підприємств ресторанного господарства, як суб'єкта інфраструктури ринку.

Підприємства ресторанного господарства як суб'єкти інфраструктури ринку можна підрозділити на ресторанный мережі (мережеві) і незалежні. Ресторанный мережі є новою формою бізнесу в індустрії харчування України.

1.4. Особливості створення ресторанных ланцюгів.

Однією з перших на український ринок в 90-х роках ХХ століття прийшла міжнародна мережа фаст фуд «McDonaids»

Іноземні системи створили стимул для розвитку національних систем на основі франчайзингу. Одним з перших таких проектів стало створення мережі національних ресторанів швидкого харчування «Швидко», «Мак Смак», «Домашня кухня», «Пузата Хата» та ін. Перше з них було відкрито в 1999 році у Києві.

У деяких регіонах України з'явилися свої оригінальні підприємства, наприклад «Домашній кухар» (Черкаси), «Жарю Парю» (Одеса), мережа ресторанів «ХХІ століття» в Києві. Для широкого розвитку вітчизняних франчайзингових систем та підтримання стабільного рівня якості необхідно створити мережу підприємств або укріпити зв'язки з вітчизняними господарствами і комбінатами харчування. Так, більшість українських компаній ресторанного харчування використовує 90% вітчизняних продуктів, а компанія «McDonaids» знайшла відповідну стандартам сировину в Україні, здійснює його переробку, проводить готову продукцію і підтримує відносно низькі ціни.

Незалежні ресторани характеризуються організаційно-господарською самостійністю. Вони самі вибирають стратегію і практику поведінки на ринку. Мають високий рівень ресторанного сервісу. В цілому реальний рівень доходів на підприємствах ресторанного господарства нижчий, ніж у готельному бізнесі. Щоб ресторанний бізнес був прибутковим, директору і менеджерам необхідні глибокі технічні і управлінські знання та досвід. На відміну від мережевих ресторанів, незалежні підприємства мають всі можливості бути не схожими. Саме їх

унікальність, концептуальність створює неповторний імідж для споживачів, які віддають перевагу персональному обслуговуванню, зацікавлені в специфічних характеристиках місця розташування, сервісу, інтер'єру і управління підприємством.

У ресторанних ланцюгах широко представлені національні кухні — українська («Пузата хата», «Здоровенькі були», «Куркуль»), японська («Якиторія», «Суші Хата»), італійська («Челентано», «Патіо-Піца»), російська — «Млинці», «Два гуся», східна — «Східний експрес», латиноамериканська — «Картопляна хата».

Мережеві ресторани мають єдиний центр управління, централізоване постачання продуктами, сировиною і напівфабрикатами, однакове меню з відносно обмеженим асортиментом. Прийнято розрізняти регіональні, національні і міжнародні мережі. В якості міжнародної мережі ресторанів можна навести ту, яка успішно працює в Україні та інших країнах СНД — мережа Макдоналдс. На загальноміському рівні для Києва можна навести мережу ресторанів «Пузата хата», «Два гуся».

Створення мережі ресторанів дозволяє істотно зменшити витрати за рахунок централізованого постачання, корпоративного стилю управління, єдиного меню, цільових рекламних акцій та інших чинників.

Незалежні ресторани характеризуються організаційно-господарською самостійністю. Вони самі вибирають стратегію і тактику поведінки на ринку. Наділені правами і обов'язками юридичної особи, вони мають розрахунковий рахунок в банку. Орієнтовані переважно на цільову групу споживачів. Володіють великою гнучкістю і можливістю пристосуватися до змін кон'юнктури ринку.

1.5. Стили оформлення інтер'єрів залів закладів ресторанного господарства.

Підприємства ресторанного господарства розрізняються за інтер'єром залів. Оригінальні і різноманітні інтер'єри, теплі або витримані в класичному стилі кольори стін, картини, килими, елементи старовинної

атрибутики, фонтани, аранжировки з живих кольорів, мереживні люстри, що дають тепле розсіяне світло, правильний підбір меблів, вдале поєднання уніформи офіціантів з декором приміщення — кольором штор, скатертин і серветок, оббивкою крісел, елегантно сервіровані столи — все це налаштовує на ділову бесіду або відпочинок в колі друзів.

Нині існує безліч стилів, які використовуються при оформленні інтер'єрів залів підприємств ресторанного господарства:

- історичні (ампір, класицизм, неокласицизм, барокко, рококо, готичний);
- модерн;
- мінімалізм;
- хай-тек;
- етнічні стилі (кантрі, японський, екостиль).

Ампір (з франц. — імперія) — стиль перших трьох десятиліть ХІХ століття, що завершує розвиток класицизму. Для нього характерні парадна пишність архітектури та інтер'єрів, пілястри (плаский вертикальний виступ на поверхні стіни), розкіш анфілад (приміщення, з'єднані дверима, розташованими на одній осі) і парадних залів, прикрашених мармуром, бронзою, дзеркалами, живописними панно, позолоченим ліпленням і різьбленням.

Меблі (червоне дерево, карельська береза, ясен та ін.) мають правильні, симетричні форми, прикрашаються різьбленням. Класичні форми меблів підкреслюють такі прикраси, як різьблені пальметки (стилізований віялоподібний лист) та інші античні мотиви. Ніжки і підлокітники крісел виконані у вигляді різьблених фігур фантастичних тварин. У посуді, канделябрах зі срібла присутні спокійні прямі форми з гладенькими поверхнями, що контрастують з гравіюванням.

Розрізняють два види стилю ампір: європейський і східноєвропейський. **Європейський** — пишніший: багато золота, ліпнини, колони, капітелі (верхня частина колони прикрашається орнаментом),

дзеркала, розпис на стінах і стелі, важкі драпіровки на вікнах, меблі антикварні або сучасні в ампірному стилі.

Східноєвропейський ампір — менш пишний, але спокійніший, ліричний. Колони не такі помпезні, їх можна тільки позначити. Витонченіша ліпнина на стелях, стінах; кришталеві люстри.

Драпіровки приглушених тонів. Багато білого або теплого рожевого кольору. Великі вікна і безліч дзеркал. В інтер'єрі переважає легкість, комфортність. Можлива наявність в залах камінів, декорованих бронзовими драконами по кутах і ліпними скульптурними групами. Візерунчастий дубовий паркет застелений килимом, що гармонує з оббивкою стільців з високими спинками, скатертинами і серветками ніжних пастельних тонів. Святковий вигляд мають білі накрохмалені верхні скатертини. Посуд — сучасний, але за бажанням споживачів може бути використаний глиняний (під XIX ст.).

Класицизм сформувався в кінці XVIII століття і є актуальним донині. Для стилю характерна суворая гармонійність всіх його складових (меблі, облаштування стін, штори, посуд). Декор використовується в мінімальних кількостях. У сучасному інтер'єрі класичний стиль чудово поєднується з іншими стилями, утворюючи єдність оформлення і дизайну.

Неокласицизм — стиль ретро. З'явився на початку XX століття як протилежність декоративній надмірності модерну. Спирається на класику. Характерні прикраси — листя, морські раковини, античні фігури.

Барокко — основний стильовий напрям в декоративному мистецтві Європи і Америки кінця XVI — середини XVIII століття. Пов'язане з дворянсько-церковною культурою зрілого абсолютизму. Йому властиві контрастність, напруженість, динамічність образів, прагнення до величі і пишноти, поєднання реальності та ілюзії.

Класичний стиль відрізняється суворістю: довгі драпіровані скатертини, важкі (подвійні); м'які затишні меблі з цінних порід дерева. Він органічно поєднується з елементами ампіру: предмети з позолоченої

бронзи, дзеркала в рамах, вази у вигляді грецьких амфор. Всі ці прикраси пом'якшують суворість класичного стилю.

Рококо — стильовий напрям в європейському декоративному мистецтві першої половини XVIII століття. Для цього періоду характерні вишуканість, театралізація, комфорт, фантазії і міфічні сюжети. У залі, оформленому в класичному стилі з елементами рококо, можна використовувати столи химерної форми, посуд, декорований під старовинний фарфор, скатертини і серветки з вишивкою рішельє. Стіл прикрашається витонченими букетами квітів.

Готичний стиль виник в першій половині XII століття у Франції та Англії і пізніше поширився по всій Європі. Характерний для концептуальних ресторанів, стилізованих під готичне підземелля, середньовічний замок або собор. У таких ресторанах головний архітектурний елемент — гігантські кам'яні ребра, які виступають зі стін готичного собору. Тут пропонують страви, приготовані на відкритому вогні. Для готичного інтер'єру характерні сувора колірна гамма, лаконічні форми меблів: прямокутні столи, стільці з високими спинками. Його підкреслюють середньовічні каміни, посуд і столові прибори з металу. Поверхня столу може бути мармуровою або з іншого натурального каменю, в цьому випадку скатертини не потрібні.

Модерн — стиль кінця XVIII — початку XIX століття. Для нього характерні нові техніко-конструктивні рішення: планування, пастельні тони, поєднання зелених і фіолетових відтінків, лаконізм, абстрактні лінії, художня виразність природних матеріалів — дерева, каменю, скла і металу. Модерн — невід'ємна частина віденських кафе.

Для його стилю типові асиметрія і використання рослинного орнаменту, декоративні елементи.

Мінімалізм — сформувався в 60-х роках XX століття. Характеризується створенням предметів і форм, яким немає аналогів у природі. Мінімалізм відрізняється відсутністю узорів, декору, невеликою

кількістю аксесуарів. Інтер'єри оформляють в суворому стилі, чистота якого асоціюється з цінностями «благородної простоти». У конструкції меблів використовується нехромована сталь.

Стиль хай-тек (від англ. High technology — висока технологія). Елегантності цьому молодіжному стилю оформлення залів додає використання сучасних матеріалів — пластика і металу. Виконані зі склопластика, меланіну або ламіновані поверхні столів не потребують скатертин, тому цей стиль передбачає використання тканинових або паперових серветок, які підбирають по колірному вирішенню інтер'єру. Завершує убрання столу посуд з високоякісного пластика, високоміцного прозорого або кольорового скла, тарілки, сервіровка, і столові прибори з металу.

Кантрі — сільський стиль. Його відрізняє грубувата добротність натуральних матеріалів: глини, дерева, виробів з лози. Внутрішнє оздоблення стін твердими породами дерева (дубом, буком), дерев'яні або плетені столи, стільці, проста кераміка, натуральні тканини (льон, ситець), перегородки відображають ідею створення підприємств ресторанного господарства в народних традиціях. Особливий колорит властивий як американському, так і українському, російському, англійському, скандинавському, швейцарському стилям кантрі. В якості аксесуарів використовуються старовинні речі, книги, засушені квіти.

Японський стиль. Девіз стилю — «будь чистим». В японській культурі немає прагнення до розкоші. Важлива особливість японських інтер'єрів — їх освітлення. М'яке розсіяне світло створює відчуття блаженства. Характерна для стилю крупна клітка дерев'яного каркасу простежується у віконних рамах, дверях, розсувних напівпрозорих перегородках. Лаконічні інтер'єри в японському стилі популярні в усьому світі, вони є віддзеркаленням національного стилю. При їх оформленні використовують такі матеріали, як дерево, бамбук. Посуд виготовляється з фарфору, має прості прямокутні або округлі форми. Сервіровка столу

відрізняється витонченістю і простотою. Стіл оформляють мініатюрною гілкою сакури. Поряд з європейськими столовими приборами використовують палички для їжі, кладучи їх на індивідуальні підставки перед кожним гостем. Палички розрізняються за матеріалом (дерево, кістка, пластмаса, метал), забарвленням, інкрустацією, розмірами. В елітних ресторанах подають лаковані палички з узором, в харчевнях — одноразові «варибаси», виконані з розщепленої надвоє дерев'яної дощечки.

Еко-стиль. Основний принцип стилю — екологічність, прагнення до єднання з природою. Головні елементи: природні матеріали, природна колірна гамма, зимові сади. Цей стиль передбачає використання живих кольорів, аксесуарів з дерева і берести.

1.6. Загальні вимоги до раціонального розміщення мережі підприємств ресторанного господарства

Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства передбачає створення найбільших зручностей для населення за місцем роботи, навчання, проживання, відпочинку і під час переміщення, а також забезпечення високої ефективності роботи самого підприємства. В умовах конкуренції розташування підприємства ресторанного господарства має велике значення, тому необхідно враховувати такі чинники: чисельність населення міста (району); розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних і навчальних закладів; наявність підприємств роздрібною мережі; купівельну спроможність населення і попит на продукцію ресторанного господарства; прийняті нормативи розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Сучасні міста характеризуються високою концентрацією населення, щільністю житлової забудови, наявністю в більшості випадків чітко позначених чотирьох основних зон — промислової, житлово-адміністративної, комунально-складської і відпочинку.

У промисловій зоні розміщуються фабрики, заводи та інші

виробничі об'єкти. Характерним є розміщення при виробничих підприємствах їдалень, магазинів кулінарії. Норматив в робочих їдальнях — 250 посадочних місць на 1000 працюючих.

Житлово-адміністративна зона включає житлові масиви, адміністративні установи і навчальні заклади. Тут розміщуються студентські, шкільні, загальнодоступні їдальні, кафе, ресторани бари, закусочні, підприємства кейтерінгу, магазини кулінарії.

Для правильної організації харчування повинні витримуватися нормативи посадочних місць:

- в шкільних їдальнях — 250 місць на 1000 учнів;
- в студентських їдальнях — 180 місць на 1000 студентів.

В комунально-складській зоні розміщується багато складів, баз, холодильників, підприємств харчової промисловості, заготівельні-фабрики, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані цехи по виготовленню напівфабрикатів для постачання продукцією інших підприємств ресторанного господарства та роздрібною мережі.

Зони відпочинку передбачають наявність парків, садів, спортивних комплексів, видовищних підприємств, пляжів. Тут може бути створена невелика кількість постійно діючих підприємств ресторанного господарства із зимовими та літніми залами, але значну частину їх складають заклади літнього типу (сезонні), які мають збірно-розбірну конструкцію. Основними типами підприємств є закусочні, кафе, ресторани, бари.

Раціональне розміщення мережі ресторанного господарства передбачає облік приїжджих, яких у великих містах набагато більше. Як показує досвід, у великих містах кожний четвертий — п'ятий, який відвідує підприємства ресторанного господарства, — приїжджий.

На раціональне розміщення підприємств помітно впливає повсякденний і періодичний попит населення. Для цього необхідні їдальні, підприємства з відпустку продукції додому, магазини кулінарії.

Такі підприємства рекомендують розміщувати в місцях великої щільності населення радіусом 500 м один від одного, в місцях з низькою щільністю — радіусом 800 м.

Продукцією періодичного попиту забезпечують головним чином закуочні і кафе як загального типу, так і спеціалізовані, ресторани, бари.

Радіус обслуговування споживачів такими підприємствами — 800 м, а для великих ресторанів — 1,0— 1,5 км.

Необхідно також враховувати співвідношення (у відсотках) між типами підприємств ресторанного господарства для міста: найбільше закуочних і кафе — 40%, ресторанів — 25—30%, збільшується кількість барів — 20—25%, зменшується кількість загальнодоступних їдалень — 5—10%.

При плануванні нових підприємств будь-якої організаційно-правової форми необхідно враховувати всі чинники раціонального розміщення, щоб надалі підприємство ефективно працювало, користувалося попитом і стало рентабельним.

ТЕМА 4. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

План

- 4.1. Організація роботи м'ясного цеху заготівельних підприємств
- 4.2. Організація роботи рибного цеху заготівельних підприємств
- 4.3. Організація роботи птахоголинного цеху
- 4.4. Організація роботи заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства з повним виробничим циклом
- 4.5. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства
- 4.6. Організація роботи цеху по доробці напівфабрикатів і обробленні зелені
- 4.7. Організація роботи кулінарного цеху

4.8. Організація роботи борошняного цеху в закладах ресторанного господарства

4.1. Організація роботи м'ясного цеху заготівельних підприємств

У м'ясному цеху здійснюється виробництво напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, кролятини. Як правило у цеху передбачається 2 технологічні лінії оброблення туш великої рогатої худоби й оброблення малої худоби.

М'ясні цехи заготівельних підприємств виробляють велико-шматкові порційні натуральні і паніровані, дрібно-шматкові напівфабрикати, а також напівфабрикати з котлетної маси.

Технологічний процес оброблення м'яса включає розморожування, промивання, обсушування, обвалювання, зачищення, жилкування, виробництво велико-шматкових, порційних, дрібно-шматкових та інших напівфабрикатів, розфасування, пакування, маркірування, зберігання і їх транспортування. У зв'язку з цим у складі м'ясного цеху заготівельного підприємства передбачаються такі приміщення:

- камера зберігання трьохденного запасу сировини;
- дефростери, мийне відділення, приміщення для обвалювання та жилкування м'яса, приготування напівфабрикатів, обробки кісток;
- камера охолодження і короткочасного зберігання напівфабрикатів;
- комора для зберігання хліба, сухарів і спецій;
- мийна інвентаря;
- кімната начальника цеху.

На великих підприємствах застосовують поточні механізовані лінії. З холодильних камер мерзле м'ясо (туші, напівтуші) по підвішеним шляхам (монорельсам) або на візках надходить дефростери, де при температурі 4-6⁰С і відносній вологості 85% протягом трьох діб відбувається процес повільного розморожування.

Поверхня розмороженого м'яса зачищається від забруднень, зрізається тавро. Потім м'ясо по колії надходить у відділення обмивання.

Обсушують м'ясо в окремому приміщенні: використовуючи очищене повітря, що нагнітається.

Розруб туш (напівтуш) на частини відбувається обвальниками на початку конвеєрної лінії за допомогою ножа-рубача або сокири для м'яса.

Відповідно до правил безпеки праці обвальники та жилкувальники повинні працювати у кольчужних рукавицях.

Найбільш ефективним є використання в м'ясному цеху стрічкового транспортеру, який переміщає частини м'ясних туш від місця розруба до робочих місць обвальників і жилкувальників.

Обвалювання, зачищення, жилкування м'яса, виділення великошматкових напівфабрикатів здійснюють на виробничих столах з фронтом роботи приблизно 1,5м., розташованих по обидва боки конвеєру. В шухлядах столів зберігаються ножі, мусати для їх правки обвалювання здійснюється на обробних ложках, маркованих буквами „М, С”, які фіксують на кришці столу за допомогою штирів. Металеві кришки столів обмежені бортиками для затримки м'ясного соку.

Спочатку здійснюється обвалювання м'яса: за допомогою обвалочних ножів обвальник підрізає й знімає м'якоть з кісток.

Після цього частини м'яса по конвеєру надходять до жилкувальників, які зачищають м'ясо від сухожилок, плівок, розбирають великошматкові напівфабрикати за видами й укладають їх в тару. За допомогою пересувних візків великошматкові напівфабрикати направляють до місця нарізання та фасування.

Кістки зачищаються спеціальним ножем і по стрічковому транспортеру направляються на розпил у суміжне з м'ясним цехом відділення. Робоче місце розпилувальника кісток повинно бути обладнане дисковою електропилкою, контейнерами для кісток, товарними вагами та стелажми.

Виробництво м'ясних порційних і дрібно-шматкових напівфабрикатів відбувається на конвеєрних лініях. Вздовж лінії розташовують виробничі столи зі спеціальною гіркою для спецій, солі, сухарів, циферблатними вагами, розпушувачем м'яса, технологічними картками та іншою нормативною документацією.

Для нарізання порційних напівфабрикатів в центрі столу розміщують розробну дошку, зліва від неї лоток з м'ясом, справа – лоток з порційними напівфабрикатами, середній ніж кухарської трійки, мусат. За розробною дошкою встановлюють циферблатні ваги. Лотки з готовими напівфабрикатами робітник ставить на конвеєр, що рухається.

Виробництво січених напівфабрикатів організовується відповідно до технологічного процесу. При цьому передбачається два робочих місця – для приготування фаршу та дозування і формування напівфабрикатів. Робоче місце для приготування котлетної маси повинне бути оснащено м'ясорубкою, фаршмішалкою, ємностями для замочування хліба, навісними шухлядами для зберігання спецій і солі. Подрібнене м'ясо та наповнювачі для приготування котлетної маси перемішуються за допомогою фаршмішалки. Формування виробів проводиться на котлетоформувочних машинах чи вручну (організація робочого місця по формуванню виробів вручну – усно і самостійно).

Готові вироби поміщаються у функціональні ємності і транспортуються в експедицію. М'ясні напівфабрикати зберігаються в охолоджувальних приміщеннях з дотриманням відповідних умов.

Залежно від потужності роботи м'ясного цеху організується в одну чи дві зміни. Загальна організація роботи покладається на начальника чи бригадира цеху, який відповідає за виконання виробничої програми. При двозмінній роботі у начальника цеху повинен бути замісник.

У цеху можуть бути створені бригади чи ланки обвальників, жилкувальників, виготовлювачів напівфабрикатів (при цьому кожен обвальник розробляє певну частину туші).

4.2. Організація роботи рибного цеху заготівельних підприємств

Цех по виробництву напівфабрикатів з риби отримує рибу з кістковим і хрящовим скелетами як океанічну, так і прісноводну у вигляді сировини і напівфабрикатів (тушки потрощені) з підприємств рибної промисловості (рибокомбінатів, рибзаводів).

Технічними умовами і технологічними інструкціями передбачається випуск напівфабрикатів з риби за наступним асортиментом: риба спеціальної розробки не заморожена (сорти риб без дрібних кісток); філе риби мороженої; котлети (битки) рибні.

Рибний цех має у своєму складі слідуючі приміщення для здійснення процесу виробництва високого ступеню готовності:

- ~ Холодильну камеру для зберігання сировини;
- ~ Рибне відділення (основне виробництво) по обробці риби і виготовленню напівфабрикатів;
- ~ Приміщення для приготування фіксатора;
- ~ Мийну виробничого інвентарю;
- ~ Охолоджувальну камеру для короточасного зберігання напівфабрикатів;
- ~ Кладову тари;
- ~ Приміщення начальника цеху.

У великих цехах процеси обробки риби з кістковим скелетом і виробництва напівфабрикатів здійснюється на поточних механізованих лініях. В рибному відділенні організуються 2 технологічні лінії: перша – по обробці сировини, друга – по виробництву напівфабрикатів. Окремо організується лінія по обробці риби з хрящовим скелетом.

В основному риба надходить в мороженому стані і тому підлягає дефростації. З початку рибу висвобождають від тари, укладають в решітчасті контейнери й направляють по монорельсі до ванн розмороження. Контейнери з рибою за допомогою тельфера занурюють в

3-5% розчин повареної солі на 2-3 години. Температура розчину повинна бути не більше 20⁰С. Процес розмороження вважають закінченим, якщо температура в м'язових тканинах риби досягає температури, що дорівнює -1⁰С. Рибу можна розморожувати й на повітрі, для чого її розкладають на полиці стелажів і накривають плівкою. Процес розмороження при температурі 300С продовжується 9 годин.

Після дефростації рибу вивантажують з решітчастих контейнерів у пересувні ванни для стікання вологи і направляють до першої технологічної лінії – риборозробочного конвеєра КР-1, вздовж якого організуються робочі місця, кількість яких залежить від кількості перероблюваної сировини і норм виробки в зміну на одного робітника.

Перше робоче місце призначене для очищення риби від луски, для чого використовується роликоскопична лускоочищувальна машина, а в невеликих спеціалізованих цехах – механічні рибочистки.

Друге робоче місце організовано для видалення плавців за допомогою плавцеризки типу ПР-2М, що монтується на постаменті або на виробничому столі.

Видалення голів відбувається на слідує чому робочому місці, де встановлена голово-різальна машина (ГОМ). Дрібні екземпляри риб вагою менше 200 грамів залишають з головою.

Видалення нутрощів і промивання риби відбувається вручну на робочих місцях, організованих з обох боків конвеєрної лінії та обладнаних столами зі встроєною мийною ванною. При цьому використовується інвентар: розробні дошки, ножі кухарської трійки. Рибу потрошать, промивають в проточній воді, завантажують у пересувні ванни й направляють до чану для фіксації в 15-18% розчині повареної солі з температури 4...6⁰С протягом 5-10 хвилин „Фіксується” риба для зниження втрат соку і зменшення мікрофлори розробленої риби.

В рибних цехах заготівельних підприємств середньої потужності і в спеціалізованих цехах потрошіння відбувається без конвеєра, на робочих

місцях де встановлені виробничі столи, розташовані в лінію. На столах розміщують розробні дошки, лотки для потрухів і обробленої риби. Промивання тушки риби здійснюють у ваннах з проточною водою.

Друга технологічна лінія організується для виробництва напівфабрикатів високого ступеню готовності: порційних, дрібно-шматкових і виробів з котлетної маси (котлети, тюфтелі, фрикадельки рибні). Рибу (тушки або філе) підводять до робочих місць у пересувних ваннах або візках з ємностями. На робочому місці по виготовленню порційних і дрібно-шматкових напівфабрикатів встановлюють виробничий стіл на якому розташовують розробну дошку, ваги, функціональну ємність для напівфабрикатів і лоток з паніровкою.

Виробництво виробів з рибного фаршу здійснюється на робочому місці, оснащеному універсальним приводом П-11, виробничим столом, ванною для замочування хліба або на плитним котлом. При великій кількості виготовляємих напівфабрикатів на столі монтують котлетоформувочний апарат.

Дефростація риб осетрових порід (нерибних продуктів моря) проводиться на стелажах при кімнатній температурі впродовж 12-14 годин. Робоче місце при цьому обладнується виробничими столами ванною, кип'ятильником, інструментами, інвентарем.

Після дефростації у риби осетрових порід відтинають голову, зрізають спинні плавці, жучки, витягують визигу, пластують рибу на ланки, ошпарюють, зачищають поверхню ланок, промивають, укладають у функціональні ємності, зважують, маркують, транспортують. Для виконання перерахованих операцій організують 2 робочих місця (при невеликій кількості переробляємої сировини – 1).

На першому робочому місці необхідно: виробничий стіл, ніж-рубак, середній ніж кухарської трійки (для здійснення операцій: відтинання голови, зрізання спинних плавців, жучків, видалення визиги, пластування на ланки).

На другому робочому місці встановлюють ванну для ошпарення ланок риби. Рибу, укладену ланками на сітку-вкладиш занурюють у воду з температурою 90-95⁰С на 3-5 хвилин. Після ошпарення рибу витягують, зачищають слизисту поверхню риби від згустків крові та бокових жучків і промивають у ванні з проточною водою. Подальша обробка риби залежить від її призначення. Підготовлені напівфабрикати укладають у функціональні ємності і відправляють в експедицію.

Робота рибного цеху заготівельного підприємства здійснюється в одну або дві зміни. Начальник цеху розподіляє завдання між бригадами з урахуванням заявок від заготівельних підприємств. в склад виробничих бригад цеху входять: робітники, що виготовлюють напівфабрикати III і IVр. Робітники III розрядів розробляють рибу з кістковим скелетом на тушки, виготовляють напівфабрикати „Риба спеціальної розробки”, укладають їх в тару. Робітники IV розряду розробляють рибу осетрових порід. Начальник цеху забезпечує поточність обробки сировини і приготування напівфабрикатів, здійснює контроль за роботою на кожній ділянці виробництва.

4.3. Організація роботи птахоголинного цеху

Централізоване виробництво напівфабрикатів з кур, курчат, качок, гусей, індиків, субпродуктів здійснюють птахо голенні цехи заготівельних підприємств. Птиці надходять у свіжому та замороженому вигляді (потрошена чи напівпотрошена).

Технічними умовами і технологічними інструкціями передбачається виготовлення слідує видів напівфабрикатів: тушки курячі (качок), підготовленні до кулінарного оброблення (заправленні в „кишеню”); філе куряче з кісточкою; стегенце куряче (качаче); набір для бульйону курячий (качачий); набір для супу курячий (качачий); січені напівфабрикатів.

Птахоголинний цех працює в основному в одну зміну.

Технологічний процес обробки напівпотрошеної свійської птиці включає наступні операції: розморожування, обсмалення, відсікання

голови, шийки, ніжок, потрошіння, миття, формування тушок розроблених, оброблення потрохів, виготовлення напівфабрикатів, охолодження, фасування і пакування, маркування, зберігання, транспортування.

Виходячи з особливості технологічного процесу обробки птиці, в птахоголинному цеху передбачається обладнання трьох основних ділянок:

- ✓ Для розморожування;
- ✓ Для обсмалення;
- ✓ Для потрошіння птиці і виробництва напівфабрикатів.

Розморожують птицю у дефростерах при температурі 4-6⁰С і відносній вологості 85% протягом 10-12 годин. Тушки для розморожування укладають на стелажі в один ряд таким чином, щоб вони не доторкались одна одної.

Для обсмалення тушки натираються борошном крупного помелу (висівками) і підвішуються на вішала конвеєру, який проходить через обсмалювальний горн. Обсмалювання проводиться не більше 30с. Пеньки, що залишилися видаляються вручну.

Далі тушки по конвеєру надходять до дискових пилок, де видаляються голови, шиї, ноги після чого тушки укладають в лотки і встановлюють на конвеєр, вздовж якого організують робочі місця для потрошіння птиці і оброблення потрохів. Робочі місця обладнують виробничими столами з вбудованими мийними ваннами, розробними дошками, лотками для збирання потрошеної птиці і оброблених потрохів, стільцями і сидіннями, що регулюються за висотою, спинками і підніжками для упору ніг. Кількість робочих місць на конвеєрі залежить від виробничої потужності цеху. Для оброблення птиці використовують: ножі-рубачи, ножі кухарської трійки, спеціальний ніж з серповидним лезом для потрошіння птиці, пінцет для видалення пеньків з тушок. В кінці конвеєрної лінії встановлюється спеціальний стіл для підсихання

оброблених тушок і харчових відходів. Потім на виробничих столах тушки формують і заправляють в „кишеню”.

Для приготування порційних і січених напівфабрикатів з птиці: робоче місце обладнують універсальним приводом ПМ-1,1 зі змінними механізмами (розмолочним, м'ясорубкою, фаршмішалкою), виробничим столом з вбудованою холодильною шафою для зберігання запасу напівфабрикату. На стіл встановлюють ваги, укладають розробну дошку. Зліва від робітника розміщують лоток з сировиною, а з права – з напівфабрикату. При приготуванні панірованих напівфабрикатів з курей на столі повинен бути сотейник з льезоном і лоток з білою паніровкою. У висувних шухлядах столу зберігають виробничий інвентар (ножі кухарської трійки, тяпку для відбивання філе, мусат та ін.). Напівфабрикат охолоджують до температури 0-6⁰С.

Оброблення субпродуктів відбувається на лініях:

- ✓ обробки голів, ніг
- ✓ обробки печінок, нирок, мозку, язиків та ін.

М'ясні субпродукти надходять мерзлими. Їх розморожують в дефростерах на стелажах або столах укладеними в лотки.

На першій лінії голови і ноги обсмажують в обсмажувальному горні, промивають у ваннах або мийних барабанах, укладають на спеціальний стіл для підсушування, потім на виробничому столі і розруб очному стільці проводиться подальша їх обробка.

До лінії оброблення печінки, нирок і інших підкачують стелажі з розмірзими субпродуктами і на столах роблять їх подальше оброблення. Потім субпродукти промивають у ваннах і підсушують на спеціальному столі.

Обробленні субпродукти укладають в тару, важать, упаковують в контейнери, встановлюють на пересувні стелажі і відправляють в холодильні камери експедиції.

Начальник цеху розподіляє завдання для двох організуємих бригад: по обробці сировини і виробництву напівфабрикатів, робітники першої бригади після виконання операцій по опаленню птиці (потрошінню, промиванню тушок т інше). Робітники другої бригади в залежності від кваліфікації виготовляють напівфабрикати з птиці (філе натуральне, філе паніроване, котлети січені і інше). В цеху працюють виробники напівфабрикатів III і IV розрядів.

4.4. Організація роботи заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства з повним виробничим циклом

В закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом (в ресторанах і великих їдальнях, що працюють на сировині) виконують всі стадії технологічного процесу по приготуванню їжі і її реалізації. На цих підприємствах організують овочеві, м'ясо-рибні цехи або окремо м'ясні і рыбні цехи. Процеси оброки сировини в заготівельних цехах таких закладів менш механізовані.

В цехах організують універсальні робочі місця, де виконуються ті ж операції по обробці сировини і виготовленню н/ф. що і в цехах заготівельного підприємства, але на відміну від них на кожному робочому місці виконується кілька операцій. Наприклад, в м'ясному цеху на одному робочому місці спочатку здійснюють обвалку і жилування м'яса, а потім виготовляють н/ф.

Овочевий цех розташовується, як правило, в тій частині підприємства, де транспортування сировини в цех може здійснюватись безпосередньо з кладової овочів, минаючи загальні виробничі коридори.

Асортимент і кількість виробляємих цехом напівфабрикатів залежать від виробничої програми підприємства і його потужності.

Технологічний процес обробки овочів складається із: сортування, миття, очищення, доочищення, промивання і нарізання.

Робочі міста організують згідно з виконуваними операціями і оснащують необхідним обладнанням, інвентарем, інструментами. В овочевому цеху виділяють:

- ✓ Лінію оброблення картоплі і коренеплодів;
- ✓ Лінію оброблення свіжої капусти і інших овочів;
- ✓ Лінію оброблення зелені.

На лінії оброблення картоплі і коренеплодів овочі миють і очищують в картоплечистках періодичної дії, після чого роблять ручне доочищення овочів на спеціальних столах, які обладнанні на одне або два робочих місця. Кришки столу мають поглиблення, в яке вміщують очищену картоплю або коренеплоди і два отвори: зліва – для дочищених овочів, справа – для відходів.

Очищені овочі і відходи по жолобах поступають в тару, встановлену під столом на дерев'яні решітки. Чистильниці роблять сидячи.

Для очищення овочів використовують: середній, малий ніж кухарської трійки, ножі овочеві - корінчастий, карбувальний, для чищення овочів, для видалення вічок.

Оброблення цибулі ріпчастої, капусти, огірків, кабаків та інших овочів здійснюється вручну, окремо від коренеплодів. Кочеригу з качана видаляють спеціальним пристосуванням у вигляді сталеві трубки з виїмкою.

Очищення ріпчастої цибулі, часнику і хрону здійснюється на спеціальних столах з витяжним пристроєм, який дозволяє видаляти ефірні олії, що виділяються при очищенні і подразнюють слизову оболонку очей і дихальні органи.

Свіжу зелень перебирають, видаляють поживклі й пошкоджені листя, стеблі, потім промивають в ваннах з сітками-вкладами. Робочі місця для первинного оброблення капусти і зелені можуть використовуватися для оброблення кабачків, баклажанів, томатів, огірків.

Очищені овочі промивають і в залежності від призначення нарізають або використовують в цілому вигляді. Овочі нарізають вручну або машинним способом. За допомогою овочерізок овочі нарізають соломкою, брусочками, ломтиками.

Для фігурного нарізання овочем застосовують спеціальні виїмки, застосування, середній і малий ножі кухарської трійки.

При ручному нарізанні овочів робоче місце організують наступним чином: зліва на виробничому столі розміщують ємність з сировиною, прямо перед робітником – дошку „О.С”, праворуч інструменти і ємність для нарізаних напівфабрикатів.

Очищені коренеплоди, капусту і ріпчасту цибулю накривають вологою тканиною для запобігання забруднення і висихання. Очищену картоплю зберігають у воді не більш 2-3 год.

Кількість робітників овочевого цеху залежить від об'єму роботи, асортименту оброблюємої сировини. Кожний робітник виконує всі операції по первинній обробці певного виду сировини. Наприкінці робочого дня складається звіт про кількість використаної сировини і вироблених напівфабрикатів.

М'ясо-рибні цехи організуються при ЗРГ середньої потужності з повним виробничим циклом. На відміну від цехів заготівельних підприємств, технологічні процеси тут менш механізовані.

В м'ясо-рибному цеху передбачається організація окремих дільниць для оброблення м'яса, птиці, риби.

На дільниці оброблення м'яса встановлюють резервуари з низькими бортиками, покритими керамічною плиткою, і трапом, виробничі столи для поділення туш на частини і обвалення частин, стілець розрубочний, універсальний привод ПМ-1,1 зі змінними механізмами (м'ясорубкою, кісткорізкою, розрихлювачем, фаршмішалкою, розмолочним механізмом) і виробничі столи для нарізання порційних і дрібно-шматкових напівфабрикатів.

М'ясо відтаюють і обмивають у підвіненому столі над трапом або у ваннах з проточною водою, використовуючи при цьому капронові щітки. Перед цим поверхні туш зачищають і видаляють тавро.

Після обсушування м'ясо на розрубочному стільці ділять на частини за допомогою сокири м'ясницької. Після роботи розрубочний стілець зачищають, промивають гарячою водою і посипають сіллю.

Обвалення, зачищення і виділення велико-шматкових напівфабрикатів здійснюють на виробничих столах з закріпленими на них дошками. Виробничий стіл обладнують висувними шухлядками для зберігання ножів, мусата, решітками для зберігання дошок (внизу).

Робоче місце для приготування порційних і дрібно-шматкових напівфабрикатів організують за аналогією з заготівельним м'ясним цехом. Над виробничим столом вивішують таблицю норм відходів при обробці сировини і виходу напівфабрикатів.

Для рихлення порційних шматків м'яса використовують розрихлювач від універсального приводу. Краще розрихлять охолоджене м'ясо, т.я. при цьому втрачається менше соку і краще зберігається харчова цінність м'яса. Шпигування м'яса коріннями або шпигом здійснюється за допомогою спеціальної голки. Для приготування порційних панірованих напівфабрикатів можуть застосовувати столи з вбудованою холодильною шафою для зберігання м'яса і льезону.

На робочому місці для приготування січених напівфабрикатів встановлюють ті ж обладнання і пристосування, що й на робочому місці для приготування порційних напівфабрикатів, а крім того: лотки з котлетною масою та паніровкою, вони для замочування хліба, м'ясорубку, фаршмішалку до універсального приводу ПМ-1,1. Біля виробничого столу розміщують стелаж з лотками для транспортування підготовлених напівфабрикатів в гарячий цех.

На ділянці оброблення птиці її розмороження відбувається на стелажах, обсмалення – в обсмалювальних шафах; відтинання голів, ший,

ніжок – на розрубочному стільці. Для потрошіння і промивання використовуються виробничі столи з вбудованою мийною ванною. Приготування напівфабрикатів з птиці відбувається на виробничому столі з вбудованою холодильною шафою.

На ділянці оброблення риби розміщується ванна для дефростації мороженої і вимочування солоної риби, столи типу СВР для очищення і потрошіння риби. Потрошать рибу вручну за допомогою ножа кухарської трійки. Нехарчові відходи з виробничого столу скидають по жолобу в спеціальний бак.

Окреме робоче місце передбачається для приготування порційних напівфабрикатів. Його організують за аналогією з заготівельним рибним цехом.

Для приготування рибного фаршу і виробів з нього організують робоче місце з виробничим столом, вагами, м'ясорубкою, розробними дошками, ящичками для спецій і панірованих сухарів, ножами кухарської трійки.

Керівництво м'ясо-рибного цеху здійснює бригадир (кухар VI або V розрядів). Він же виготовляє напівфабрикати для найбільш складних і бенкетних страв з м'яса, птиці, риби; здійснює контроль за технологічним процесом, нормами витрат сировини і виходу напівфабрикатів й т.д.

Кухар V розряду виготовляє порційні напівфабрикати з м'яса, напівфабрикати для риби „фрі” та ін.

Кухар IV розряду розробляє рибу осетрових порід, заправляє тушки птиці, нарізає м'ясо і рибу на порції.

Кухарі III і IV розрядів здійснюють розруб м'яса, обвалення частин і виділення велико-шматкових напівфабрикатів.

Кухар III розряду розробляє рибу з кістковим скелетом, обробляє птицю, субпродукти, виготовляє котлетну масу і напівфабрикати з неї, нарізає дрібно-шматкові напівфабрикати.

4.5. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в департаменті їжі та напоїв.

М'ясо-рибний цех призначений для первинної обробки м'яса, риби, птиці і випуску напівфабрикатів у кількості та асортименті відповідно до плану-меню підприємства.

Тут організовано такі технологічні лінії:

обробка м'ясопродуктів

обробка рибопродуктів

обробка птиці і субпродуктів

В м'ясо-рибному цеху використовують таке обладнання: м'ясорубку, фаршмішалку, машину для рихлення м'яса.

У цеху розміщені :

виробничий стіл Спсм-1

комбінований стіл СПСМ -4

виробничий стіл для обробки риби СРСМ-6

розрубна колода РС-2

умивальник

мийна ванна ВМСМ -1 (360)

холодильна шафа ШХ-0,56

м'ясорубка МС-70

Тут організовано спеціальні робочі місця (дільниці) з обробляння та виготовлення напівфабрикатів із м'ясопродуктів, риби, птиці та субпродуктів. При цьому забезпечено роздільне обробляння й зберігання напівфабрикатів із м'яса та риби.

Обов'язковою умовою організації роботи м'ясо-рибного цеху є дотримання санітарних вимог і розділення тари, інвентарю, інструментів для окремих видів сировини.

На лінії обробляння м'ясопродуктів у певній послідовності виконуються наступні операції: розмороження, обмивання, розруб туш, обвалювання, зачищення м'яса та виділення великокускових

напівфабрикатів, приготування порційних і дрібно кускових напівфабрикатів, виготовлення напівфабрикатів із січеної маси (Рис.4) .

Відповідно до цього на лінії обробляння м'яса встановлюються столи, м'ясорубка, формувальна машина і т. ін. Робочі місця оснащуються необхідним інвентарем та інструментом. Для короткочасного зберігання напівфабрикатів встановлена холодильна шафа.

Робоче місце для обробляння птиці обладнане пересувними стелажем і ванною, виробничим столом із вмурованою ванною, необхідним інструментом та інвентарем, пристроєм для обпалювання.

Планування робочого місця наведено на рис. 6. На цьому самому робочому місці після його відповідної санітарної обробки можна обробляти субпродукти.

На лінії обробляння риби встановлюються ванни для дефростації та вимочування солоної риби, виробничі столи із вмурованими ваннами, пристрої для механічного обробляння риби, холодильна шафа, інструменти, інвентар. Для приготування січеної та кнельної маси встановлюється універсальний привід з комплектом змінних механізмів. Робоче місце оснащено виробничим столом з полицями для спецій, солі, сухарів, вагами.

М'ясо-рибний цех зручно розміщений по відношенню до охолодженого блоку складської групи приміщень і гарячого цеху.

Режим роботи заготівельних цехів залежить від режиму роботи торгового залу. В є ресторані вищого класу при готелі режим роботи торгового залу від 7 00 до 23 00 год. Для більш ефективної роботи торгового залу овочевий і м'ясо-рибний цехи починають свою роботу на годину раніше, з 6 00 до 23 00 год.

Робота овочевого і м'ясо - рибного цеху ресторану здійснюється в одну зміну. Координацію роботи в м'ясо – рибному цеху здійснює завідувач виробництвом.

При організації виробництва заготівельних цехів з використанням напівфабрикатів можлива значна реорганізація виробничих приміщень. При цьому обробка сировини і приготування напівфабрикатів може здійснюватися в цеху доробки напівфабрикатів, де для обробки окремих видів сировини достатньо організувати окремі робочі місця в загальному приміщенні.

У цехах малої потужності допускається виконання всіх операцій з виробництва м'ясних напівфабрикатів на одному робочому місці. При цьому значно спрощується функціональний взаємозв'язок між окремими групами приміщень ресторану (рис.8,9), скорочуються площі виробничих приміщень, підвищується продуктивність праці.

Незначні завантаженість і тривалість виробничого процесу в цеху зумовлюються найбільш доцільним застосуванням роботи кухарів за сумісництвом професій.

4.6. Організація роботи цеху по доробці напівфабрикатів і обробленні зелені

Цехи доопрацювання напівфабрикатів організовуються на доготівельних підприємствах, що забезпечуються з підприємств заготовок крупнокусковими напівфабрикатами з риби (тушкою), м'яса, птиці, очищеною картоплею і овочами. Якщо доготівельні підприємства забезпечуються напівфабрикатами і кулінарною продукцією високого ступеня готовності, то продукція безпосередньо поступає на виробництво (кухню) і розподіляється в гарячий і холодний цехи.

Цехи доопрацювання напівфабрикатів виготовляють продукцію і для магазинів кулінарії. При виробництві напівфабрикатів керуються Збірником роздрібних цін на напівфабрикати, кулінарні, хлібобулочні і кондитерські вироби для реалізації в магазині кулінарії,

Очолює роботу в цеху бригадир, який відповідно до виробничої програми розподіляє завдання кухарям III, IV і V розрядів. Вони виконують завдання і звітують перед бригадиром за кількісний випуск продукції,

У цеху доопрацювання напівфабрикатів організуються декілька універсальних робочих місць.

На робочому місці по нарізці порційних і дрібнокускових напівфабрикатів з м'яса (антрекот, гуляш і т. д.) передбачається ванна для промивки м'яса і виробничий стіл, стіл з вбудованою мийною мінною. Виробник харчових напівфабрикатів для нарізки напівфабрикатів використовує обробну дошку, ваги настільні циферблатні для контролю виходу виробів, середній ніж поварської трійки і функціональні місткості. З правого боку розташовується функціональна ємність з крупнокусковим напівфабрикатом, зліва - місткість для порційних напівфабрикатів. Для спушування м'яса (антрекота, ромштекса і ін.) використовується машина МРМ-15 продуктивністю 15 порцій/хв. або змінний механізм МС-19-1400 до універсального приводу П-П продуктивністю 1400 порцій/год.

На ділянці приготування виробів з котлетного м'яса встановлюють м'ясорубку МІМ-82М продуктивністю 250кг/год, Виробник харчових напівфабрикатів вручну здійснює порціонування, панірування і укладання котлету функціональні ємності. На виробничому столі СП-1200 розташовують для виконання операцій по виготовленню котлет лоток з панірованими сухарями, функціональну місткість, ваги, а для формування котлет використовують великий ніж поварської трійки. При подачі м'ясного фаршу з заготівельного підприємства м'ясорубку в цеху не передбачають.

В цеху доробки напівфабрикатів організують універсальні робочі міста. На робочому місті обробки напівфабрикатів із м'яса після її завершення обробляють птицю, а потім субпродукти із печінки, мозків, нирок.

Готові напівфабрикати укладають у функціональні ємності або лотки і направляють в гарячий цех на теплову обробку,

На крупних доготівельних підприємствах цехи доопрацювання напівфабрикатів оснащуються високопродуктивним спеціалізованим

устаткуванням: м'ясорубкою МІМ-500, фаршмішалкою, машиною для спущування м'яса, котлетоформовочним автоматам.

Виготовлення напівфабрикатів з риби проводять на окремих робочих місцях, оснащених аналогічно робочим місцям для виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент виробів, що виготовляється, вказаний в технологічній документації.

Організація роботи цеху по обробці зелені

На підприємствах сезонна зелень і овочі не обробляються для доготовочних підприємств у зв'язку з тим, що вони мають нетривалі терміни зберігання і реалізації (не більше 12 годин). Доготовочні підприємства отримують їх безпосередньо з плодоовочевих баз.

Для обробки зелені на доготовочному підприємстві організовується окреме приміщення. У них обробляють салатні, шпинатові овочі, свіжі огірки, кабачки, баклажани, зелену цибулю і ін. У ресторанах і їдальнях, що працюють на сировині, зелень і овочі обробляють в овочевому цеху.

Відповідно до технологічного процесу в цеху проводиться чищення і промивання зелені і овочів. Для цього встановлюють дерев'яні підтоварники для складування ящиків із зеленню, пересувні або стаціонарні мийні ванни, виробничі столи типу СП-1200, машину для нарізки картоплі, овочів, пересувні стелажі СП-230.

Для нарізки зелені (кропу, петрушки, зеленої цибулі) можна використовувати спеціальний пристрій. Принцип його роботи полягає в тому, що в робочу камеру завантажують зелень, яка за допомогою каретки з штовхачем рухається до ріжучих ножів. Розміри нарізки зелені регулюються.

Овочі, що поступили з підприємства заготівки, очищені (картопля, морква, буряк, капуста білоголова, цибуля ріпчаста) промивають безпосередньо в доготовочних цехах, а потім використовують для приготування страви У цеху виробничі операції здійснюють чистильниці овочів ІІ розряду.

4.7. Організація роботи кулінарного цеху

Кулінарний цех виготовляє широкий асортимент продукції високого ступеню готовності і входить до складу комбінатів харчування або інших підприємств. Тому в кулінарних цехах великої потужності передбачається гаряче, холодне, охолоджувальне відділення, холодильна камера, експедиція, мийні тощо.

Об'ємно-планувальне рішення має враховувати потоковість технологічних процесів приготування виробів. Гаряче та холодне відділення розміщуються в суміжних приміщеннях, охолоджувальне - біля гарячого, мийна повинна мати зручний взаємозв'язок із цими приміщеннями.

При розміщенні кулінарного цеху в окремій будівлі до складу його приміщень, крім перерахованих вище, повинні входити заготівельні цехи, експедиція та адміністративні побудові приміщення.

Концентрація виробництва продукції в кулінарному цеху дає можливість ширше впроваджувати прогресивне високопродуктивне обладнання, значно скоротити витрати ручної праці, підвищити якість продукції, що випускається, раціонально використовувати трудові та матеріальні ресурси.

Асортимент і питома вага окремих видів продукції кулінарного цеху встановлюються на основі нарядів-замовлень доготівельних підприємств з урахуванням потреб відвідувачів. До асортименту кулінарного цеху відносять: яловичина відварна, м'ясо (яловичина, свинина) смажене, м'ясо шпиговане, тушковане, птиця відварна, птиця смажена, бульйони кісткові концентровані, бульйони з желатином, бульйон курячий кістковий, риба відварна сімейства осетрових; тюфтелі, фрикадельки рибні; биточки (котлети) з крупи, запіканки круп'яні; картопля, морква, буряк відварні; буряк маринований, буряк тушкований для борщу; капуста квашена тушкова (для I страв); овочі пасеровані; запіканка з овочів; биточки овочеві; голубці, налисники з фаршем; соуси концентровані; салати

(м'ясний, столичний, рибний); салат з квашеної капусти, запіканка і пудинг з сиру; охоложені страви і гарніри у функціональних ємностях для громадського харчування. У кулінарному цеху продукція, як правило, піддається варінню, смаженню, тушкуванню, припусканню. Тут доцільно обладнати самостійні лінії та відділення для теплового оброблення продуктів.

Робочі місця для приготування салатів і вінегретів оснащуються холодильними шафами, універсальним приводом, машиною для нарізання гастрономічних товарів, виробничими ваннами, столами, інвентарем.

У відділенні теплової обробки продуктів можуть бути передбачені лінії для варіння продуктів, тушкування овочів. Тут здійснюється тепла обробка компонентів для холодних страв і вінегретів, після чого ці продукти надходять охолоджувальне відділення,

У відділенні теплової обробки продуктів створюються також технологічні лінії для варіння концентрованих бульйонів, соусів, заправок. Основним технологічним обладнанням є електричні котли і автоклави.

Для обсмажування кісток і борошна без жиру передбачено спеціальну дільницю, яка обладнана жарочною шафою.

Соуси готують на окремій технологічній лінії, розміщеній біля лінії приготування бульйонів. Після варіння соуси протирають і проціджують. Готовий продукт направляється в експедицію.

У відділеннях механічної обробки сировини здійснюються операції з її подрібнення та перемішування, оформлення страв. З метою спеціалізації праці робітників у відділенні передбачаються робочі місця для подрібнення варених продуктів, приготування паштетів, ікри, маринадів.

У кулінарних цехах налагоджено випуск борошняних виробів. У борошняному відділенні виготовляються млинці, сирники, налисники з наповнювачами (сиром, м'ясним фаршем), пироги, кулеб'яки. Для механізації цих виробничих процесів використовуються різні агрегати, механізми, апарати. Так, основою лінією виробництва налисників є

обертальна електрична жаровня. Процес виготовлення налисників починається з замішування тіста у збивальній машині, потім рідке тісто переливається в бак жаровні, з цього моменту відбувається випікання млинчикової стрічки, порціонування заготовки, дозування фаршу, автоматичне завертання налисників в конверт і укладання в лотки.

Масове виробництво овочевих, круп'яних котлет і запіканок також може бути організоване з використанням механізованої лінії.

Режим роботи кулінарного цеху повинен забезпечувати повне виконання виробничої програми підприємства. Незначний термін реалізації кулінарної продукції потребує чіткого дотримання графіків її виробництва, транспортування, зберігання та реалізацію.

У кулінарних цехах великої потужності доцільно застосовувати бригадні форми організації й оплати праці. Враховуючи складність технологічних процесів, що виконуються, бригада мають бути укомплектовані робітникам й високої кваліфікації. Начальник цеху і його замісники складають для робітників двобригадний графік виходу на роботу, бригадири відділень здійснюють розподіл кухарів в цеху з урахуванням асортименту виготовляємої продукції, кваліфікації робітника; слідкують за якістю і терміном виготовлення продукції згідно з графіком постачання, а також за строками зберігання і реалізації готових виробів.

4.8. Організація роботи борошняного цеху в закладах ресторанного господарства

Борошняний цех призначений для виготовлення борошняних виробів: млинів, млинців, вареників, біляшів, сирників, пельменів, піци. Широке розповсюдження отримали спеціалізовані підприємства по виготовленню мучних виробів - пиріжкові, пончикові, чебуречні, вареничні. Основними цехами цих підприємств є цехи по виготовленню пиріжків печених і смажених у фритюрі, пишок, пончиків, чебуреків. В

середніх і мілких підприємствах випуск мучних виробів організується в гарячому цеху. За останній час відкриваються потужні спеціалізовані цехи по виготовленню пельменів, вареників, які потім реалізуються через торгівельну мережу чи доготівельні підприємства, об'єм виготовляємої продукції за добу - 30-40 тисяч вареників, пельменів.

Технологічні лінії і ділянки цеху.

В невеликих підприємствах організують лінії дріжджового, листового та прісного тіста. Важливою ділянкою цих ліній є приготування фаршів та начинок. Від вірно організованої роботи цих ділянок залежить асортимент і якість всієї продукції цеху. В піріжкових цехах практикується виготовлення фруктових, сирних, м'ясних та інших фаршів. Бажано для їх виготовлення виділяти окремі приміщення.

В великих цехах використовують поточні механізовані лінії для виготовлення печених піріжків з різними фаршами та млинців.

Організація робочих місць і технологічного процесу в цеху по приготуванню різних видів тіста.

На лінії приготування дріжджового, прісного тіста йде чіткий розподіл технологічного процесу на операції, які виконують на окремих робочих місцях: підготовка сировини, приготування і розстойка тіста, формовка, випікання виробів.

Провіювання борошна. На робочому місці використовують просіювачі різної потужності. В невеликих цехах борошно просіюють вручну.

Приготування опари і заміс тіста. Являється необхідною операцією при приготування всіх видів тіста. Для механізації цієї роботи використовують тісто мішальні машини. Поряд з нею на робочому місці повинні бути: виробнича раковина зі змішувачем холодної та гарячої води, ваги товарні. Після приготування тіста діжу з ним підкочують до пекарських шаф, або в спеціальні приміщення для розстойки.

Дозування тіста. На невеликих підприємствах дозування виконується вручну, в більш потужних використовують тістоділитель. Робоче місце обладнують виробничим столом, вагами, шухлядою для інструментів, тістоділителем.

Розкочування тіста - трудомістка операція, по можливості її виконують з допомогою машин, але частіше всього вручну. На робочому місці повинні бути виробничі столи, з шухлядами для інструментів, холодильник для жиру, тісторозкочувальна машина, скалки, пристосування.

Формовка виробів. Дріжджове тісто після бродіння формують в основному вручну, робоче місце обладнують виробничим столом, стелажми. З пристосувань: різці, виїмки, аналогічно готують вареники, пельмені. Після формовки виробів із дріжджового тіста стелажі відкочують на випікання чи розстойку.

Випікання. Від цієї операції часто залежить якість виробів. Температура повинна регулюватися в відповідності до виду тіста та виробів. Випікають вироби в кондитерських печах та пекарських шафах. На робочому місці передбачають виробничий стіл для допоміжних операцій.

Організація роботи поточно-механізованих ліній по виробництву печених пиріжків, вареників, млинців.

Для приготування печених пиріжків з м'ясом, повидлом, цибулею, капустою, рисом і яйцем в потужних цехах використовується поточна механізована лінія, яка складається з наступного обладнання:

- для приготування тіста: борошнопросіювач, тістомісильна машина ТММ-1М, камери бродіння тіста, ваги
- для розділення тіста, формування пиріжків з дозуванням начинки: тістомісильний агрегат, шафа для розстоювання, тісторозкочувальна машина, дозатор-стіл

- для розстоювання та випікання пиріжків: пекарські шафи ЗШ-ЗМ, стелажі.

Трудомістким процесом є приготування вареників, який організують в спеціалізованих цехах з наступним замороженням. Цехи обладнують спеціалізованою поточною лінією. Вона складається з 3-х ділянок: приготування начинок, замішування тіста, приготування вареників. Готові вареники заморожують в морозильно - штампуючому агрегаті. Після розфасовки, маркування і пакування заморожених вареників їх направляють на реалізацію в підприємства доготовочні чи в роздрібну мережу. Аналогічно готують пельмені, піцу. Деякі цехи обладнують поточними лініями для виготовлення млинчиків, аналогічну лінії кулінарного цеху.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

Основна

1. Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане. – М.: Издательство Жигульского (ООО “Современные розничные и ресторанные технологии”), 2002. – 216с.
2. Борисова Ю.Н. и др. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса (перев. с англ.). – М., 1997.- с.
3. Бородина В. Ресторанно-гостиничний бизнес. – М.: Книжн. мир, 2002.-165с.
4. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес. Учет, налоги, маркетинг, менеджмент. – М. Книжный мир 2001-166с.

5. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства /Пер. с англ. – М.: Аспект Пресс, 1995. – 382с.- ISBN 5-7567-0028-5.
6. Бутарова Н.В. Менеджмент и маркетинг иностранного туризма: обслуживание иностранных туристов в России. Учеб. пособие. – М.: Советский спорт, 1999.-112с.
7. Бутейко Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. Учебник 3-е изд. – М. Высшая школа 1990-128с.
8. В.К. Федорченко, І.М. Мініч . Туристський словник-довідник: Навч. посібник. – К.: Дніпро, 2000.-160с.
9. Гибсон Дж.Л. Поведение, структура, процессы. – М.: ИНФАРМ 2000-662с.
10. Гузь Н.Г. Моделирование производственного выбора в условиях конкуренции. – Донецк, 1998.-38с.
11. Дикань В. Управление качеством продукции как фактор конкурентоспособности предприятия //Экономика Украины.-1996.- № 1.– С.43-47.
12. Ефремова М. Основы технологии туристического бизнеса (20е изд.). – М.: Ось - 1998,2001.- 192с.
13. Захарина А. И. И др. География сферы обслуживания. – М.: Просвещение, 1980.-274с.
14. И.Л. Зигель, Х.Р. Ленгер, Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002.-288с.
15. Кабушкин Н. Менеджмент гостиниц и ресторанов . Учеб. пособие.-Мн.: Новое знание, 2000.-216с.
16. Квартальнов В. Стратегический менеджмент в туризме. – М.: ФиС, 2000.-496с.
17. Київ у цифрах 2008: Стат. зб./ Державний комітет статистики України. Київське міське управління статистики. – К.: Преса України, 2008.-298с.
18. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. – М.: Мастерство, 2001.-160с.
19. Кононыхин С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства: Учеб. пособие / Донец. ин-т турист. бизнеса. – Донецк, 2004. – 347 с.
20. Котлер ф. Маркетинг. Гостеприимство и туризм. – М.: Юнити, 2000.-787с.
21. Кристофер Эгертон-Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять ресторанами; Пер. с англ. - М.: Росконсульт, 1999.- 272с.
22. Кузнецова С. Российский авиатуризм и рынок тур. авиаперевозок. – М.: Турист, 1999.-65с.
23. Куш Т.О. Організація послуг харчування . – К.: Видавництво КУТЕП-Друк, 2008. – 300с.

24. Ляпина И. Организация и технология гостиничного обслуживания. – М.: Турист, 1999.-65с.
25. М.И. Басаков. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии. – Ростов на Дону: Издательство центр “Март”. 2002.
26. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование). – М.: ДеЛи принт, 2004. – 176 с.
27. Оппалев А. Умение обращаться с людьми. – М.: ЮНИТИ, Культура и спорт, 1996.-318 с.
28. Организация производства в общественном питании: Учеб. пособие для вузов / Е.Д. Агроновский и др. – М.: Экономика, 1990.
29. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. – К: Київ. нац. торг.-екон університет, 2005. – 632 с.
30. Организация производства на предприятии общественного питания. Учебное пособие Л.А. Радченко Ростов-на-Дону “Феникс” 2000.
31. Особенности национального кейтеринга “Ресторанная жизнь”. 2002. № 6, С.8-9.
32. Палеха Ю.И. Организация современной деловой коммуникации. Учебно-метод. пособие – 2-е изд. К.МАУП 1996-164с.
33. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства: - М. ОАО НПО “Издательство экономика” 2000-207с.
34. Петрищев Н.А., Салогуб М.Д., Гусева В.А. Карты организации труда на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1995.
35. Пикалев А. Как увеличить доход ресторана, бара. – М.: Гиппократ, 1999.-216с.
36. Продвижение ресторанной услуги: цели и виды. “Ресторанная жизнь”. 2002.-№ 6, С.23.
37. Смолій В.А, Федорченко В.К., Цибух В.І. Енциклопедичний словник-довідник з туризму. – К.: Видавничий Дім «Слово», 2006. – 372 с.
38. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту: Навч. Посібник. – К.: Кондор. 2005. – 408 с.
39. Романов А.Г. Организация деятельности в сфере общественного питания. – Харьков: Центр Консульт, 2004. – 269с.
40. Соловьев Б.Л. Менеджмент гостеприимства. – М.: Российская международная академия туризма, 1997.- с.
41. Справочник директора предприятия. – 2-е изд. – М.: Инфра-М, 1998.-704с.
42. Стандартизация и управление качеством продукции. Учебник/ Под ред. В.А. Швандара – М., Юнитидана 1999-487с.
43. Стаценко В.В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса. Часть 1. Триумф вашего заведения. – Херсон.: Олди-плюс, 2002.- 550с.

44. Туристический терминологический словарь. – М.: Сов. спорт, 1999.-664с.
45. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учебник. Пер. с англ. – М.: ЮНИТИ. 1999 - 463с.
46. Управление качеством: Учебник /Под ред. С.Д. Ильенковой – М. Юнити 1999-199с.
47. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник – М. ИРПО ПрофОбрИздат 2002-416с.
48. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні: Навч. посіб. /Перед. В.А. Смолія. – К.: Вища шк., 2002.-195с.
49. Федцов В.Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие. – М.: Изд-во ПРИОР, 2000.-208с.
50. Черных Н. Технология путешествий и организация обслуживания клиентов. – М.: Сов. спорт, 2002.-320с.
51. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікацією: Підруч. – 2-е вид. – К.: Вид-во Укр.-фін. ін-ту менеджменту і бізнесу, 1998-150с.
52. Шаповалов Н.Н. Организация работы предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1990.
53. Яременко С.В. Реформы менеджмента: Опыт лучших предприятий Украины и России. – Х.: Фолио, 1999.

Додаткова

1. Конституція України. Прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. К.: Інформаційно-видавниче агентство "ІВА",1996, -117 с.
2. Про підприємництво: Закон України // Діло. – 1994. - №22 від 23.03.94.
3. Про захист прав споживачів: Закон України №3682-ХІІ від 15.12.93.
4. Про внесення змін до Закону України „Про туризм”: Закон України // Урядовий кур'єр. – 2003. – № 244. – 25.12.2003.
5. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України № 771/ 91-ВР від 23 грудня 1997 р. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. – 1999.-С. 341-348.
6. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. Закон України № 4004 – ХІІ від 24 лютого 1994. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999.- С. 331-340.
7. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг. Закон України № 265/95-ВР від 6 липня 1995 року. //Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002.-№ 11- С. 376-390.
8. Про основні напрямки розвитку туризму в Україні до 2010 року. Указ Президента України від 10 серпня 1999 року № 973/99. //Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно-

правових актів /Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київ, ун-т туризму, економіки і права. – К.: Юрінком Інтер, 2002.-С.26-29.

9. Положення про порядок тимчасового припинення діяльності підприємств сфери торгівлі, громадського харчування і послуг, які систематично реалізують недоброякісні товари, порушують правила торгівлі та надання послуг, умови зберігання і транспортування товарів. Затверджено постановою Верховної Ради України від 25 січня 1995 року № 25/95-ВР. //Туризм в Україні. Збірник нормативних документів. Випуск II. 1999.-С. 276-278.

10. Положення про порядок припинення (заборони) господарюючими суб'єктами відвантаження, реалізації (продажу) і виробництва товарів, виконання робіт і надання послуг, що не відповідають вимогам нормативних документів. Затверджено Постановою Верховної Ради України від 25 січня 1995 року, № 26/95-ВР.

11. Положення про порядок вилучення неякісних товарів, документів та інших предметів, що свідчать про порушення прав споживачів. Затверджено постановою Верховної Ради України від 25 січня 1995 року, № 26/95-ВР.

12. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 8 лютого 1995р № 108. //Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002.-/№ 11- С. 93-102.

13. Положення про порядок накладення на господарюючі суб'єкти сфери торгівлі, громадського харчування і послуг, у тому числі на громадян-підприємців, стягнень за порушення законодавства про захист прав споживачів. Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 14 квітня 1994р. № 236.

14. Про Державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення. Декрет Кабінету Міністрів України від 11 липня 1999 року № 288/96-ВР. //Туризм в Україні. Збірник нормативних документів. Випуск II. 1999.-С. 283-290.

15. Про стандартизацію і сертифікацію. Декрет Кабінету Міністрів України від 10 травня 1993р. //Туризм в Україні. Збірник нормативних документів. Випуск II. 1999. – С. 265-272.

16. Національні стандарти України „Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. ДСТУ 4281:2004. – Київ. – Держспоживстандарт України. – 2004.

17. ГОСТ 28681.1-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2, 1999.- С. 369-380.

18. ГОСТ 28681.3-95. Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999 – С. 381-386.

19. ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999-С. 397-399с.
20. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95 г.). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. № 658. Введ. 01.07.98. – К., 1998.-22с.
21. ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997г. (протокол № 11). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998.-20с.
22. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля 1997г. (протокол № 11). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998.-16с.
23. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-97.//Послуги в Україні. Нормативні документи:Довідник /За заг. ред. В.Л, Іванова.- Львів: НІЦ. “Леонорм” 1999.-С. 191-195.
24. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 65. Торгівля та ресторанне господарство. – К., 1999.-162с.
25. ДСТУ 3862-99 Державний стандарт України. Громадське харчування. Терміни та визначення. Видання офіційне. Розроблено Українською академією зовнішньої торгівлі. Затверджено і введено в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999р. № 163. –К.: Держстандарт України, 1999.-32с.
26. ДСТУ ISO 9004-2-96. Державний стандарт України. Управління якістю та елементи системи якості. Частина II. Настанови щодо послуг.//Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л, Іванова.- Львів: НІЦ. “Леонорм” 1999.-С. 275-294.
27. Збірник нормативних документів. Державний центр стандартизації, методології та сертифікації, 1997.- 84с.
28. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
29. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. - К.: А.С.К., 1998-656с.
30. Зміни, внесені в національні стандарти України. Зміна №1 ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення. Затверджено та надано чинності наказом Державного комітету України з

питань технічного регулювання та споживчої політики від 29 жовтня 2003р. № 185

31. Інструкція про Книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування”. Наказ Міністерства зовнішніх економічних зв’язків і торгівлі України № 349 від 24.06.96р. //Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. - № 11 – С. 162-165с.

32. Інструкція про порядок опломбування виробничих, складських, торговельних та інших приміщень, а також неправильних, несправних і таких, що не мають відповідного клейма, чи з порушеними термінами повірки вимірювальних приладів. Затверджено наказом Держспоживзахисту від 13 лютого 1996 року № 5. //Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. № 11- С. 434-437.

33. Класифікатор професій (із змінами та доповненнями)ДК.–003-95. – К.: Соцінформ. 2001.- 584с.

34. Класифікація видів економічної діяльності ДК –009-96. //Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л, Іванова.- Львів: НІЦ. “Леонорм” 1999.-С. 188-190.

35. Класифікація організаційно-правових форм господарювання. Затверджено та видано в дію наказом Держстандарту України від 22 листопада 1994 року № 228.//Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики в Україні. – 2002.-№ 11- С.103-107.

36. Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42-123-4117-86. //Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л, Іванова.- Львів: НІЦ. “Леонорм” 1999.-С. 294-306.

37. Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5777-91.//Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л, Іванова.- Львів: НІЦ. “Леонорм” 1999.-С. 307-335.

38. Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы. Санитарные правила содержания территорий населенных мест. СанПиН 42-128-4690-88. //Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л, Іванова.- Львів: НІЦ. “Леонорм” 1999.-С. 336-338.

39. Організація торговельної діяльності, бухгалтерський облік та оподаткування. Міністерство освіти і науки України. Київський державний центр науково-технічної і економічної інформації (Київ ЦНТЕІ). Київ 2000- 86 с.

40. Положення про державну атестацію та переатестацію готелів, мотелів, кемпінгів, туристських баз і комплексів та підприємств

громадського харчування України, що приймають та обслуговують туристів. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999.-С.430.

41. Положення про форму та зміст розрахункових документів. Затверджено наказом Державної податкової адміністрації України від 1 грудня 2000 року № 614. //Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002.-№ 11- С. 391-396.

42. Порядок видачі сертифікатів на право проведення торговельної діяльності. Затверджено наказом МЗЕЗ торгу від 16 серпня 1995 року № 11. //Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002.-№ 11- С. 210-211.

43. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи. Довідник /За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: НІЦ “Леонорм”, 1999-348 с.

44. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування. Затверджено наказом Держстандарту України від 27 січня 1999р. № 37. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 15 квітня 1999 р. за № 235/3528.//Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999-С.243-264.

45. Правила обов'язкової сертифікації харчових продуктів. Затверджено наказом Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації” 2.06.1997 № 322. // Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. № 11. – С. 423-433.

46. Правила продажу продовольчих товарів. Затверджено наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків України від 28 грудня 1994 року № 237. //Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики України. – 2002. № 11 – С.231-256с.

47. Правила работы заведений (предприятий) общественного питания. Приказ Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24 июля 2002 года № 219. Зареєстровані в Министерстве Юстиции Украины 20 августа 2002 г. за № 680/696.

48. Про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у підприємствах громадського харчування. Міністерство зовнішніх економіки. Наказ № 210 від 25.09.2000р. Зареєстровано в Міністерстві Юстиції України 9 вересня 1997р. за № 387/2191. //Торговельна діяльність в Україні. Бюлетень законодавства і юридичної практики . – 2002.-№ 11 – С. 260-263.

49. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982-720с.

50. Сборник технологических инструкций и технологических условий на кулинарные полуфабрикаты. -М.: Экономика, 1996-78с.

51. Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения. СНиП 2.08.02-89. //Послуги в Україні. Нормативні документи:

Довідник /За заг. ред. В.Л, Іванова.- Львів: НІЦ. “Леонорм” 1999.-С. 339-343.

52. Тарифно-кваліфікаційні характеристики по посадах службовців. –М.: ІНФРА-М, 1998-364с.

53. Технологічні карти на виробництво громадського харчування. Ч.ІІ.- К.: Техніка, 1990. – 476с.

54. Технологічні карти на виробництво громадського харчування. Ч.І.- К.: Техніка, 1990. – 532с.

55. Туризм в Україні: Збірник нормативно-правових актів у п'яти томах. Т.5 – Ужгород.: ІВА, 2000.-280с.

МАУП