

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА**

Кафедра харчових технологій

Н.В. Кондратюк, К.Є. Супруненко

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
для виконання курсової роботи**

з навчальної дисципліни

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

**освітньо-професійної програми
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології»
зі спеціальності 181 Харчові технології**

м. Дніпро

2020 р.

Розробники:

Н.В. Кондратюк, канд.техн.наук, доцент,
К.Є. Супруненко, асистент

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
Протокол № ____ від _____

Рекомендовано навчально-методичною комісією хімічного факультету
Протокол № ____ від _____

Представлені методичні рекомендації з навчальної дисципліни
«Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного
господарства» до виконання курсової роботи.

ЗМІСТ

1. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи	4
1.1. Загальні методичні рекомендації	4
1.2. Тематика курсових робіт	5
2 Рекомендована література	22

1. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи

1.1. Загальні методичні рекомендації

Виконання курсової роботи сприяє закріпленню отриманих теоретичних знань і придбання практичних навичок в організації виробничо-господарської діяльності підприємств громадського харчування різних організаційно-правових форм. Залежно від теми робота носить дослідницький, аналітичний або реферативний характер.

Курсова робота повинна складатися з 2-х частин: пояснювальної записки та графічного матеріалу. У свою чергу записка включає в себе наступні розділи: зміст, вступ, дослідницька частина, висновок, список використаних джерел, додатки.

У вступі коротко викладається значення і актуальність досліджуваного питання.

У дослідницькій частині пояснювальної записки послідовно викладається зміст курсової роботи на основі вивчення конкретного підприємства громадського харчування при одночасному використанні рекомендованих літературних джерел, а також діючих нормативних документів.

Необхідно викласти теоретичні основи питання, дати об'єктивну характеристику підприємства, обраного для вивчення в якості аналога (або проєктованого), відобразивши такі основні моменти: назва, тип і клас, потужність і місце розташування, режим роботи, джерела і форми постачання, методи завою сировини і напівфабрикатів, асортимент продукції, що випускається і додаткових послуг, методи і форми обслуговування.

Найбільш детально вивчити і описати ділянку або цех, який є об'єктом безпосереднього дослідження. Слід привести необхідні розрахунки, що підтверджують доцільність рекомендованих заходів, спрямованих на поліпшення роботи на даній ділянці.

Дані для розрахунку повинні бути отримані на основі власних досліджень студентів та матеріалів по темі, наявних в бухгалтерії, плановому, виробничому, технічному та ін. відділах підприємств. При вивченні складу і площі окремих цехів слід керуватися нормативною документацією (СНиП 11-Л.8-71).

У заключній частині курсової роботи (якщо вона має дослідницький або аналітичний характер) повинна міститися оцінка результатів дослідження, висновки та рекомендації щодо поліпшення діяльності підприємства.

Обсяг пояснювальної записки повинен складати 20-25 аркушів машинописного тексту на одному боці аркуша білого паперу формату А4, розмір шрифту 14, одинарний міжрядковий інтервал, вирівнювання по ширині, поля 2 см з усіх боків. Приклади оформлення листів пояснювальної записки наведено в Додатках.

Графічна частина курсової роботи оформляється у вигляді графіків, діаграм, схем і іншого ілюстративного матеріалу. Графічні матеріали виконуються на білому папері, ватмані, кальці, міліметровці олівцем або

тушшю, повинні бути пронумеровані, мати пояснюючі написи, вшивається в пояснювальну записку курсової роботи.

1.2. Тематика курсових робіт

У цих методичних вказівках міститься не весь перелік можливих тем з дисципліни. Студенти спільно з керівниками можуть запропонувати і інші теми, що відповідають цілям курсової роботи.

ТЕМА 1. Організація (аналіз організації) роботи заготівельних цехів з випуску напівфабрикатів (м'ясних, рибних, овочевих, з птиці, борошняних, кондитерських)

Вступ. Характеристика заготівельного підприємства (спеціалізованого цеху): тип, режим роботи, асортимент продукції, що виробляється (напівфабрикати, напівфабрикати високого ступеня готовності, готова продукція).

Нормативна і технологічна документація, яка використовується при організації виробництва кулінарної продукції.

Характеристика цехів: склад приміщень, потужність за добу, зміну, що випускається асортимент продукції, режим роботи.

Оснащеність цехів. Спеціалізовані робочі місця і технологічні лінії.

Привести плани заготівельних цехів з розстановкою обладнання (масштаб 1:25). Площі цехів порівняти зі СНіПами.

Організація робочих місць (планування, оснащення обладнанням, інвентарем). Розглянути ступінь зручності робочого місця, зробити пропозиції щодо покращення його планування (при аналізі наявного підприємства).

Організація праці в цеху: чисельність і кваліфікація працівників. Нормування і оплата праці, режим праці та відпочинку, графіки виходу на роботу, їх обґрунтування і ефективність.

Порядок обробки сировини за видами, кількістю та операціями.

Терміни та умови зберігання напівфабрикатів. Канали збуту та рівні розподілу, їх вибір і ефективність. Напрями стимулювання збуту продукції.

Заходи з охорони навколишнього середовища, скорочення частки ручної праці і втрат сировини на всіх стадіях технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.

План заходів щодо поліпшення організації праці в заготівельних цехах (при аналізі).

ТЕМА 2. Організація (аналіз організації) роботи доготівельних цехів (гарячого, холодного) в різних форматах підприємств громадського харчування (фаст фуд, концептуально-авторському, демократичному ресторані)

Вступ. Загальна характеристика підприємства: тип, режим роботи, який обслуговується контингент, методи і форми обслуговування, товарний асортимент.

Характеристика цеху в залежності від формату підприємства: проектована або реальна потужність в стравах (виробах), асортимент продукції, що випускається, режим роботи, кількість працівників, середній виробіток на працівника (в стравах, штуках, кг).

Різновиди спеціалізації і концентрації в доготівельних цехах як ефективних форм організації виробництва кулінарної продукції на проектованому (аналізованому) підприємстві.

Організація роботи цеху з виділенням технологічних зон, ділянок, робочих місць в залежності від формату закладу і його концепції. Оснащеність технологічних зон обладнанням, інвентарем, посудом. Привести схеми організації робочих місць з розстановкою необхідного технологічного обладнання.

Терміни реалізації страв і виробів, режими зберігання, їх вплив на якість кулінарної продукції. Способи збільшення термінів зберігання готової продукції.

Нетрадиційні методи приготування продукції: шокова заморозка, накопичення продукції в шафі - холодильнику, відновлення заморожених страв у пароконвекційній плиті. Вплив режимів обробки на якість готової кулінарної продукції, терміни її зберігання, організацію праці в цеху.

Оперативне планування виробництва (складання меню, плану-меню, розподіл обов'язків між виконавцями, оформлення вимоги на склад, отримання сировини, технічна підготовка виробництва і т.п.). Планування і оптимізація меню.

Організація праці в цеху: професійно-кваліфікаційний склад виконавців цеху, їх розстановка по робочих місцях, графіки виходу на роботу, їх обґрунтування. Нормування і оплата праці. Розподіл матеріальної відповідальності.

Організація контролю за якістю страв. Форми і види контролю, частота проведення, контрольовані показники, нормативна та технологічна документація.

Заходи з охорони навколишнього середовища, скорочення частки ручної праці, економії енергетичних ресурсів при проведенні виробничих процесів в доготівельних цехах.

План заходів щодо поліпшення організації праці в доготівельних цехах (при аналізі).

План заходів щодо поліпшення організації праці в доготівельних цехах (при аналізі).

ТЕМА 3. Організація (аналіз організації) роботи кондитерського (борошняного) цеху як заготівельного підприємства або самостійного цеху у складі підприємства

Вступ. Аналіз ринку борошняних хлібобулочних і кондитерських виробів. Асортимент продукції, що випускається. Перспективи і тенденції розвитку.

Характеристика цеху, що працює як заготівельне підприємство. Склад виробничих, складських, торгових та інших приміщень, організаційно-технічний рівень, асортимент продукції, що виробляється.

Відмінність асортиментної політики заготівельного і доготівельного кондитерського цеху. Перспективність проектування кондитерських цехів як самостійних організаційно-правових структур

Характеристика проектного (аналізованого) цеху (потужність за добу, зміну, асортимент що випускається, режим роботи, кількість працівників).

Привести план цеху з розстановкою обладнання (М 1:25). Оснащеність цеху спеціалізованими видами обладнання, технологічні лінії. Характеристика відділень цеху, їх призначення. По кожному робочому місцю привести схему, розглянувши ступінь раціональності його організації, можливі варіанти розміщення обладнання.

Організація праці в цеху: професійно-кваліфікаційний склад працівників, його відповідність обсягу та характеру виконуваних робіт, режим праці та відпочинку, графіки виходу на роботу, їх обґрунтування.

Організація обробки кондитерських мішків і наконечників до них.

Нормування праці кондитерів, пекарів, кулінарів борошняних виробів. Середній виробіток на одного працівника.

Терміни зберігання виробів, графіки відпустки в експедицію. Організація упаковки виробів. Терміни та умови зберігання виробів в експедиції.

Заходи з охорони навколишнього середовища, скорочення частки ручної праці, втрат сировини, економії енергетичних ресурсів, при проведенні виробничих процесів в кондитерському (борошняному) цеху.

ТЕМА 4. Організація (аналіз організації) роботи магазину кулінарії

Вступ. Доцільність створення магазину кулінарії, його роль в забезпеченні населення продукцією громадського харчування.

Характеристика обслуговується контингенту і населеного пункту, де може знаходитися проектане підприємство.

Характеристика магазину кулінарії з точки зору підприємницької організаційно-правової форми (самостійно незалежний господарюючий об'єкт або є структурним підрозділом підприємства).

Характеристика проектного магазину кулінарії: асортимент продукції, кількість робочих місць, їх характеристика, режим роботи, навантаження на одного працівника в грошовому і натуральному вимірі.

Загальна площа магазину і площа, яка припадає на одного продавця (робоче місце). Порівняти з площами по СНіПу.

Уявити план магазину кулінарії з розстановкою обладнання (М 1:25). Рівень оснащення обладнанням і інвентарем. Відмінність набору приміщень в підприємствах, що працюють в форматі заготівельних і доготівельних.

Терміни реалізації напівфабрикатів і кулінарної продукції, режими зберігання. Нові форми зберігання готової продукції і напівфабрикатів.

Організація прийому замовлень на напівфабрикати, кулінарії, кондитерські вироби. Організація споживання продукції в залі магазину.

Графік виходу на роботу продавців. Можливість суміщення ними професій і спеціальностей. Існуючий порядок оплати праці.

Значимість бренду в збільшенні продажів.

ТЕМА 5. Організація (аналіз організації) роботи буфетів

Вступ. Соціально значущі підприємства громадського харчування. Завдання, які стоять перед ними. Класифікація і характеристика видів буфетів в підприємствах харчування.

Буфети - як елемент диверсифікаційної діяльності підприємства. Характеристика проектного підприємства: місце знаходження, ємність, випуск страв, концепція діяльності буфета при ньому.

Характеристика буфету: товарообіг, режим роботи, професійно-кваліфікаційний склад працівників, навантаження на одного працівника в грошовому і натуральному вимірі. Привести асортимент і кількість продукції, що відпускається за кілька днів (при аналізі існуючого буфету або проектуванні нового).

Уявити план буфета (поверху з буфетом) (в М 1:25, 1:50, відповідно), показати зв'язок з іншими підрозділами підприємства. У разі проектування підсобного приміщення (при аналізі існуючого) обґрунтувати його доцільність.

Оснащеність буфета обладнанням, інвентарем. Пропозиції з дооснащення. Доцільність зміни розстановки обладнання. Графіки надходження продукції в буфет.

Посадові інструкції буфетника. Витрати оперативного робочого часу за операціями: відпуск товарів покупцям (з'ясування замовлення, нарізка, зважування, упаковка, підрахунок, розрахунок з покупцем) в залежності від найменування товару, його кількості (із зазначенням вартості); отримання товарів; оформлення документів протягом дня; перекладка товару; прибирання та миття, підготовка до здачі тари.

Порядок оплати праці буфетника. Методи стимулювання персоналу з метою збільшення продажів.

ТЕМА 6. Забезпеченість (аналіз забезпеченості) підприємств громадського харчування торгово-технологічним обладнанням і ефективність його використання

Вступ. Загальна характеристика підприємства громадського харчування: місткість, тип, контингент який обслуговується, асортимент кулінарної продукції, що реалізується.

Порядок постачання підприємства громадського харчування обладнанням (окремо за кожним видом). Провести аналіз існуючого рівня оснащеності обладнанням в порівнянні з нормами оснащення (для кожного цеху чи підрозділу). Дані звести в таблицю за формою:

Найменування цехів (підрозділів, технологічних ліній) підприємства громадського харчування	Обладнання					
	немаханічне		механічне		теплове	
	факт	норматив	факт	норматив	факт	норматив

Виявити причини відхилень в рівні оснащеності підприємства різними видами обладнання (при аналізі існуючого підприємства). При проектуванні нового підприємства обґрунтувати вибір відповідних видів обладнання.

Ефективність використання обладнання. Розстановка обладнання по ходу технологічного процесу, раціональність планування окремих робочих місць, фактичний час роботи цеху і обладнання.

Технічна характеристика обладнання. Кількість сировини, що переробляється, коефіцієнт використання обладнання. Провести хронометраж окремих машин і апаратів (при аналізі конкретного підприємства), визначити час роботи обладнання і час перерв (простоїв) на прикладі окремих заготовочних, дотівельних або спеціалізованих цехів (за завданням керівника).

Визначити ефективність використання теплового обладнання, що проектується (аналізується). Привести графіки завантаження окремих видів теплового обладнання, розрахувати коефіцієнт їх використання.

Встановити терміни проведення планово-попереджувального і поточного ремонту обладнання, порядок його проведення.

Витрати на утримання та амортизацію обладнання. Надати план окремого цеху (цехів) підприємства громадського харчування з розстановкою і монтажною прив'язкою устаткування (М 1:25) (за завданням керівника).

ТЕМА 7. Організація (аналіз організації) обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування класу люкс (концептуальних ресторанах)

Вступ. Завдання, які стоять перед громадським харчуванням по поліпшенню якості обслуговування споживачів. Концепція підприємства. Завдання і функції. Найбільш популярні концепції ресторанного бізнесу.

Загальна характеристика підприємства: організаційно-правова форма, місце розташування, формат закладу, місткість, товарний асортимент, режим роботи, структура виробництва, контингент який обслуговується.

Склад торгової та виробничої груп приміщень. Їх взаємозв'язок. Характеристика приміщень торгової групи. Освітлення, колір, музика, елементи інтер'єру. Підготовка залу до прийому гостей.

Привести графік завантаження залу (за даними триденних спостережень аналогічного діючого підприємства).

Проектоване співвідношення асортименту страв за групами: холодні закуски, гарячі закуски, супи, гарячі страви, солодкі та ін. страви. Норми споживання гарячих напоїв. Порівняти отримані дані з довідковими.

Методи і форми обслуговування, що застосовуються в підприємствах громадського харчування. Нетрадиційні форми обслуговування - шведський стіл, салат-бар, барбекю та ін.

Меню: поняття, планування, види, вимоги, що пред'являються до складання. Прейскуранти цін і карта вин. Їх структура і зміст. Види меню, що застосовуються в міжнародній практиці.

Організація обслуговування відвідувачів офіціантами. Порядок роботи офіціантів, методи і форми обслуговування офіціантами, форми організації праці обслуговуючого персоналу. Посадові інструкції офіціанта, помічника офіціанта, адміністратора, метрдотеля, сомельє.

Види сервірування столу в ранкові години, денний і вечірній час. Особливості підготовки залу до зустрічі клієнтів.

Порядок і правила подачі офіціантами страв і напоїв відвідувачам. Розрахунок і прибирання використаного посуду.

ТЕМА 8. Організація (аналіз організації) обслуговування споживачів в демократичних закладах громадського харчування, що працюють за типом швидкого обслуговування (фаст фуд)

Демократичні формати фаст фудівської підприємств громадського харчування. Концепції їх діяльності. Мережевий бізнес як перспективний напрямок діяльності даного формату. Переваги і недоліки. Товарна політика підприємств.

Форми обслуговування в підприємствах формату. Організація роботи роздачі. Лінії роздачі. Роль вітрини і види вітрин роздачальної лінії. «Швидкі» напої: чай, кава, соки в форматі демократичних закладів. Відповідність типу роздачі інтенсивності потоку відвідувачів. Передбачувані витрати часу відвідувачів в процесі обслуговування. Прогресивні форми обслуговування в підприємствах громадського харчування. Салат-бари, шведські столи - як елемент конкурентоспроможності та демократичності закладів.

Організація робочих місць і праці кухарів-роздавальників: планування роздачі, оснащення спеціалізованим обладнанням, інвентарем, обслуговування робочих місць, режим праці та відпочинку, графіки виходу на роботу, кваліфікація і оплата.

Види столового посуду, що використовується на підприємствах. Зберігання та облік столового посуду. Порядок списання бою, лому, норми списання які застосовуються. Кадрова політика підприємства. Штатний розклад, посадові інструкції директора підприємства харчування, керуючого концепцією, адміністратора мережі підприємств.

План заходів щодо вдосконалення обслуговування відвідувачів в проектованому (аналізованому) підприємстві громадського харчування.

ТЕМА 9. Організація (аналіз організації) обслуговування споживачів на промисловому підприємстві

Вступ. Роль і завдання громадського харчування в забезпеченні гарячим харчуванням робочих промислових підприємств.

Характеристика промислового підприємства: профіль, чисельність працюючих за підрозділами і змінами, територіальне розміщення, перспективи розвитку. Характеристика виробничого процесу, вимоги до організації харчування робітників з перервним і безперервним виробничим циклом.

Привести план поверху (поверхів) їдальні (М 1:100) з експлікацією приміщень.

Зробити аналіз мережі заводських підприємств громадського харчування і їх відповідність нормативу, відповідність розміщення мережі підприємств громадського харчування та заводських цехів.

Наявність магазину кулінарії, столу замовлень, організація їх роботи. Потреба і ступінь задоволення попиту на напівфабрикати, кулінарні та кондитерські вироби (за кількістю та асортиментом). Організація виставок-продажів, столів саморозрахунку. Форми обслуговування які застосовуються.

Організація дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, особливості організації цих видів харчування (за кількістю та видами захворювань і шкідливих умов).

Договірні відносини між промисловим підприємством і організованим при ньому підприємством харчування.

Шляхи збільшення товарообігу в підприємствах харчування соціальної спрямованості. План заходів щодо вдосконалення організації громадського харчування на промисловому підприємстві.

ТЕМА 10. Організація (аналіз організації) харчування в навчальному закладі (училищі, технікумі, коледжі, ліцеї, ВНЗ)

Вступ. Особливості харчування учнів навчальних закладів. Чисельність учнів (всього по району, місту і в конкретному навчальному закладі).

Матеріально-технічна база харчування учнів в районі. Відповідність мережі підприємств громадського харчування нормативу дислокації навчальних закладів. Відсоток охоплення учнів гарячим харчуванням.

Раціони харчування учнів в конкретному підприємстві, їх відповідність вимогам за харчовою цінністю, нормам сировинного набору і вартості. Різноманітність меню за днями тижня (привести і проаналізувати циклічне меню за 14 днів).

Форми обслуговування учнів, майстрів, викладачів. Організація розрахунку за харчування.

Зміст договору між навчальним закладом та підприємством громадського харчування. Використання продукції підсобних господарств. Форми концентрації громадського харчування при навчальних закладах. Участь адміністрації в роботі їдальні. Залучення учнів до організації обслуговування. Графік відвідування їдальні та його узгодження з режимом навчання. Наявність столів саморозрахунку, нових форм організації харчування та обслуговування.

Привести план їдальні з розстановкою обладнання (М 1:100).

Оплата і нормування праці працівників їдалень при навчальних закладах. Оснащення їдальні обладнанням, інвентарем, меблями, посудом, спецодягом і т.д. (порівняти з нормативом).

План заходів щодо вдосконалення організації харчування учнів в районі, місті, конкретному підприємстві.

ТЕМА 11. Організація (аналіз організації) харчування в загальноосвітніх школах району (міста)

Вступ. Реформа середньої школи і пов'язані з нею зміни в організації харчування школярів. Доцільність організації шкільних базових столових. Нові форми організації харчування школярів: пілотний метод, доставка кулінарної продукції в ізотермічному транспорті, постачання напівфабрикатами високого ступеня готовності із застосуванням в технології шокового охолодження і подальшого розігріву в пароконвектоматі.

Чисельність учнів у школах району, міста. Відповідність мережі підприємств громадського харчування нормативу, типу підприємства. Відсоток охоплення гарячим харчуванням учнів шкіл району та конкретної школи. Організація централізованого постачання шкільних їдалень напівфабрикатами і кулінарними виробами.

Раціони харчування, їх відповідність вимогам за харчовою цінністю, нормам сировинного набору для дітей 6-річного віку, молодших і старших класів. Різноманітність меню за днями тижня (привести і проаналізувати циклічне меню за 12 днів).

Форми організації обслуговування дітей 6-річного віку, школярів молодших і старших класів, викладачів. Організація розрахунку за харчування, передові форми організації розрахунку за харчування. Зміст договору між адміністрацією школи та підприємством громадського харчування.

Графік відвідування їдальні, організації чергування школярів в їдальні. Наявність столів саморозрахунку, вітамінних столів. Привести план їдальні з розстановкою обладнання в цехах (М 1:100). Дати оцінку організації робочих місць. Кваліфікаційний склад персоналу їдальні. Оснащення їдальні обладнанням, інвентарем, посудом, меблями, спецодягом (порівняти з нормативом).

План заходів щодо вдосконалення організації харчування школярів в районі, місті, конкретній школі.

ТЕМА 12. Організація (аналіз організації) обслуговування в місцях масового відпочинку працівників

Вступ. Характеристика підприємств громадського харчування, що працюють в місцях масового відпочинку (ТОНАР, організація літніх точок та ін.). Характеристика мережевого бізнесу, що працює на масовий потік споживачів (на прикладі «Подорожника») Загальна потужність мережі, товарообіг, характер послуг, що надаються, зміна кількості контингенту, що обслуговується в сезон і міжсезоння.

Співвідношення сезонної і стаціонарної мережі. Організація пересувних спеціалізованих закусочних, кафе, їх переваги та недоліки. Оснащеність сезонної мережі громадського харчування торгово-технологічним і холодильним обладнанням.

Проблеми організації сезонного і пересувного (тонарного) бізнесу послуг харчування. Концептуальні напрямки діяльності підприємств, що працюють в місцях масового відпочинку. Асортиментна, цінова політика підприємства, що проектується. Торгово-виробнича структура підприємства, його компонувальне рішення.

Запланований коефіцієнт споживання продукції в залежності від концепції підприємства. Процентне співвідношення товарного асортименту. Порівняти товарообіг на одне місце і на одного працівника в стаціонарних і нестаціонарних підприємствах громадського харчування (при аналізі).

Форми і методи обслуговування при самообслуговуванні. Надання додаткових послуг споживачам. При обслуговуванні офіціантами привести організацію обслуговування, методи роботи офіціантів, види послуг, що надаються. Організація праці працівників підприємства: режим праці і відпочинку, графіки виходу на роботу. Використання режимів неповного і перервного робочого дня.

ТЕМА 13. Організація (аналіз організації) роботи експедиції на заготівельному підприємстві

Вступ. Функції експедиції. Склад приміщень і їх розміщення на плані поверху (М 1:100) із зазначенням і аналізом вантажопотоків. Експлікація

приміщень. Специфікація обладнання на плані експедиції (М 1:50). Проаналізувати відповідність нормам оснащення.

Порядок прийому замовлень від доготівельних підприємств. Підготовка продукції до відправлення. Види використовуваної тари, її характеристика. Оформлення супровідних документів.

Зберігання продукції до відправки. Дотримання термінів зберігання. Графік вивозу напівфабрикатів і кулінарних виробів. Сертифікат якості. Зберігання та обробка експедиційної тари.

Штат працівників експедиції, їх обов'язки і права. Режими праці та відпочинку, графіки виходу на роботу. Додати копії відповідних документів.

ТЕМА 14. Організація (аналіз організації) обслуговування споживачів в демократичних ресторанах

Вступ. Характеристика демократичних ресторанів. Основні принципи їх діяльності. Концепції товарної політики.

Мережевий бізнес як основа виживання демократичних ресторанів в умовах ринкової економіки. Особливості мережевого бізнесу. Розробка товарної політики підприємства, що проектується відповідно до вимог покупця.

Організація зв'язку приміщень торгової та виробничої групи. Привести план підприємства (М 1:100) з розстановкою обладнання на основному виробництві (в конкретному цеху за завданням керівника).

Планування меню. Основні види, принципи його складання, оптимізація. Привести (зробити аналіз) меню конкретного (аналізованого) підприємства.

Технологічний процес на виробництві. Його основні етапи. Опис бізнес-процесів на підприємстві.

Застосування нетрадиційних методів приготування продукції відповідно до принципів демократичного ресторану (шокова заморозка продукції, пароконвекція та ін.). Нетрадиційні форми обслуговування клієнта в залі (салат-бар, шведський стіл, репінський стіл, зали-експрес).

Підбір обладнання в проектованому (аналізованому) підприємстві відповідно до концепції товарного асортименту і цінової політики. Диверсифікація підприємства на різних етапах життєвого циклу товару.

Посадові інструкції директора мережі, директора з персоналу, шеф-кухаря. Скласти (проаналізувати) штатний розклад проектованого (аналізованого) підприємства в розрізі мережевого і одиночного.

ТЕМА 15. Організація (аналіз організації) роботи кав'ярні

Формат кав'ярні. Культура «кавування» різних форматів. Розробка (аналіз) концепції проектованого (аналізованого) підприємства відповідно до вимог ринку. Розробка товарного асортименту. Характеристика кавоварок, кавомолок, водяних систем. Підбір обладнання та його вплив на якість кавового напою.

Компонувальне рішення проектного підприємства (М 1:50) відповідно до обраної концепції.

Організація виробництва відповідно до планованого товарним асортиментом. Створення мережі кав'ярень, як елемент диверсифікації виробництва.

Кадрова політика і структура штату працівників підприємства, що працює в системі мережевого бізнесу і як одиничного. Розробка посадових інструкцій для персоналу кав'ярні: бариста, адміністратора, працівника торгового залу, керуючого, мерчендайзера, логіста.

Розробка бренду підприємства.

ТЕМА 16. Організація (аналіз організації) роботи барів (пабів)

Загальна характеристика підприємств формату. Завдання, особливості діяльності. Стан попиту на даний вид продукції.

Розробка (аналіз) концепції діяльності проектного (аналізованого) підприємства. Розробка товарного асортименту, цінової політики. Методи диверсифікації підприємства. Методи і форми обслуговування споживачів.

Організація роздавальної (барної) стійки. Устаткування і барні аксесуари (інвентар, посуд). Основні види барного обслуговування. Способи подачі продукції. Посадові інструкції торгових працівників бару (бармен, адміністратор, офіціант, хостес).

Планування підприємства (М 1:50). Організація і оснащення робочих місць в виробничих цехах.

ТЕМА 17. Організація роботи концептуальних (авторських) ресторанів класу «люкс»

Вступ. Аналіз ринку послуг ресторанного бізнесу. Існуючі концепції. Споживчий попит на існуючі концепції.

Розробка концепції проектного ресторану (консервативно-класичного, нейтрально-декоративного, з етнічної кухнею, з кухнею в стилі ф'юджен та ін.). Розробка товарного асортименту відповідно обраної концепції. Підбір обладнання.

Методи диверсифікації підприємства. Корпоративний кейтеринг - як елемент диверсифікації. Розробка заходів, спрямованих на стимулювання збуту.

Форми обслуговування споживачів. Повне і часткове обслуговування офіціантами. Демократичні форми обслуговування як елемент конкурентоспроможності підприємства.

Кадрова політика підприємства. Проблеми, які стоять перед підприємством при наборі персоналу. Методи стимулювання персоналу. Штатний розклад підприємства, посадові інструкції офіціантів. Склад торгових, виробничих, складських, побутових та ін. приміщень з урахуванням специфіки

проектowanego підприємства. Компонувальне рішення підприємства (М 1:100).
Опис бізнес-процесів.

Організація обслуговування споживачів в залі: підготовка залу до обслуговування, зустріч гостей, прийом замовлення. Конфліктні ситуації: клієнт-персонал і вихід з них. Формула поворотного бізнесу - як елемент збільшення споживчого попиту. Інтер'єр і дизайн підприємства. Меблі залу, світлове і звукове обладнання.

ТЕМА 18. Нетрадиційні форми обслуговування на підприємствах громадського харчування

Банкети. Види банкетів і прийомів. Порядок прийому, оформлення і виконання замовлень на обслуговування урочистостей.

Підготовка до проведення банкету: розробка меню, розрахунок необхідної кількості столів, посуду, приладів, столової білизни. Порядок складання заявки на виробництво, в буфети, сервізну. Складання плану обслуговування, розрахунок необхідної кількості офіціантів, розподіл обов'язків між ними. Роль метрдотеля в організації та обслуговуванні банкетів. Підготовка залів до обслуговування.

Банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості організації проведення банкету. Методи організації праці обслуговуючого персоналу. Способи подачі страв і напоїв, посуд і прилади які використовуються.

Банкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Розміщення холодних закусок, напоїв на столі до приходу гостей. Подача гарячих страв і десерту. Роль офіціантів при проведенні банкету за столом з частковим обслуговуванням.

Прийом по типу «фуршет», особливості його проведення: складання меню, розстановка столів, сервіровка, порядок подачі холодних і гарячих закусок, десерту, вин. Обов'язки метрдотеля і офіціантів при обслуговуванні. Правила прибирання столів.

Види сервірування. Порядок і правила подачі страв, покупних товарів, вино-горілчаної продукції. Складання та оформлення карти вин і меню відповідно до обраної концепції (назва страв, колірне і художнє оформлення, вид обкладинки, картинка страв, наявність дегустаційного меню та ін.)

ТЕМА 19. Організація роботи підприємств масового харчування, що спеціалізуються на монопродукті

Монопродукт як профілююча концепція підприємства. Монопрофільючі концепції, що діють на ринку: гамбургерові, хот-догові, піщеві іа інші. Основні особливості монопрофільних підприємств.

Розробка концепції підприємства відповідно до вимог ринку: визначення сегмента споживачів, розробка цінової політики, насиченості, порівнянності,

глибини і ширини асортименту страв, комунікативної політики, напрямків стимулювання збуту.

Розробка монопродукту і ряду страв відповідно до розробленої концепції підприємства. Опис технологічних процесів. Стандартизація та уніфікація виробничих процесів. Організація робочих місць. Підбір спеціалізованого обладнання. Професійно-кваліфікаційний склад виконавців, режими праці та відпочинку, графіки виходу на роботу, їх обґрунтування, можливість суміщення професій.

Роздача, її завдання і форми організації, вибір роздаткового обладнання відповідно до концепції. Компонувальне рішення підприємства (М 1:100).

Розробка шляхів диверсифікації підприємства в плані організаційно-торговельної діяльності. Кадрова політика в системі fast food. Штатний розклад і посадові інструкції для персоналу підприємства, що проектується. Режими праці та відпочинку, графіки виходу на роботу.

Розробка нетрадиційних способів обслуговування споживачів в залі виходячи з концепції закладу. Франчайзинг як елемент стратегії зростання. Плюси і мінуси франчайзингу.

ТЕМА 20. Просування товару

Вступ. Фактори, що впливають на просування товару: кількість, якість, ціна, доступність. Контроль якості продукції на підприємстві.

Основні засоби стимулювання продажів: реклама, стимулювання збуту, пропаганда, особистий продаж, виставки-дегустації, ярмарки, виставки-продажі та ін. Переваги та недоліки.

Внутрішній мерчандайзинг. Методи стимулювання персоналу з метою збільшення продажів.

Реклама. Призначення, основні види, засоби, зміст, служби. Схема процесу реклами. Рекламна піраміда. Структура рекламного повідомлення. Роль реклами на різних етапах життєвого циклу товару та підприємства. Оцінка ефективності реклами.

Вибір (аналіз) коштів та видів реклами на конкретному підприємстві, висновки і рекомендації щодо її вдосконалення.

ТЕМА 21. Попит на продукцію громадського харчування

Вступ. Висока культура обслуговування і максимальне задоволення попиту споживачів - основний зміст торгово-виробничої діяльності підприємств громадського харчування.

Фактори, що впливають на формування попиту в громадському харчуванні: асортимент послуг харчування і додаткових послуг, його оновлюваність, якість кулінарної продукції, рівень сервісу, цінова політика, комунікативна (інформаційна) політика, стимулювання продажів.

Види попиту і їх характеристика. Попит на різних етапах життєвого циклу товару; чинники які його формують. Заходи, спрямовані на збільшення попиту на різних етапах життєвого циклу товару.

Методи вивчення реалізованого, нереалізованого і попиту, що формується на підприємстві, їх ефективність. Еластичність попиту різних форматів підприємств громадського харчування. Методи збільшення товарообігу при нееластичному попиті.

ТЕМА 22. Організація (аналіз організації) постачання

Вступ. Основні принципи та особливості організації постачання підприємств громадського харчування в сучасних умовах.

Джерела постачання: централізовані і децентралізовані. Переваги і недоліки.

Канали розподілу товарів: поняття, види (дискретний, горизонтальний, вертикальний, змішаний), переваги і недоліки. Рівні розподілу товарів. Критерії у виборі постачальника.

Договір про постачання як інструмент, що визначає взаємини між постачальником і споживачем. Прямі та тривалі зв'язки. Структура і зміст договорів.

Транзитна і складська форма постачання. Переваги і недоліки.

Маршрути завезення продукції в підприємство: маятниковий і кільцевий. Переваги і недоліки.

Види поставок. Характеристика різних видів базис-поставок автомобільним, залізничним, морським та іншими видами транспорту. Переваги і доцільність використання певних видів поставок для підприємств громадського харчування. Документація, що регламентує закуп і прийом товару на підприємство.

ТЕМА 23. Розробка (аналіз) виробничої структури підприємства

Вступ. Виробничий процес і основи його організації. Поняття виробничого процесу, його складові. Найважливіші вимоги, що пред'являються до раціональної організації виробничого процесу: безперервність, пропорційність, ритмічність, прямоточність, паралельність.

Характеристика різновидів виробничих процесів. Роль основного і допоміжного виробництва в роботі підприємства громадського харчування.

Структура виробництва: цехова, бесцеховая. Характеристика, особливості застосування.

Види (типи) виробництва: одиничне, масове, серійне. Ступінь механізації різних типів, особливості їх застосування в різних типах підприємств громадського харчування, переваги і недоліки.

Виробнича структура підприємства. Поняття, різновиди (з повним і не повним виробничим циклом).

Виробнича структура конкретного підприємства громадського (масового) харчування, її обґрунтування. Уявити план підприємства (М 1:100), показати вантажопотоки руху сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Висновки і рекомендації щодо організації (вдосконалення організації) виробничої структури підприємства (при аналізі).

ТЕМА 24. Організація (аналіз організації) виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності та готової кулінарної продукції на заготівельних підприємствах громадського харчування

Вступ. Індустріалізація громадського харчування як один з основних напрямків науково-технічного прогресу в галузі. Об'єктивна необхідність розвитку концентрації.

Номенклатура типів заготівельних підприємств громадського (масового) харчування в залежності від їх потужності; основні правила розміщення і функціонування.

Особливості технології виробництва напівфабрикатів і кулінарних виробів промисловими способами. Переваги використання в якості тари функціональних ємностей, гастроемкостей, термопортів.

Організація і економічна ефективність виробництва кулінарної продукції на заготівельних підприємствах (цехах) з точки зору організації технологічного процесу і переваг для споживачів.

Привести план конкретного заготівельного цеху (або підприємства в цілому), відповідно, в М 1:25 або М 1:100.

Організація (аналіз) робочих місць, їх оснащеність обладнанням, забезпечення поточності технологічних процесів.

Асортимент продукції та особливості розробки виробничої програми. Організація праці на виробництві (режим праці і відпочинку, професійно-кваліфікаційний склад працівників, графіки виходу на роботу і т.д.). Висновки та рекомендації щодо вдосконалення організації робочих місць.

ТЕМА 25. Способи подачі страв, етикет і протокол в підприємствах класу «люкс», «вищий»

Способи подачі страв: в обнос, англійський, російський, європейський. Основні правила, методи і форми обслуговування, форми організації праці обслуговуючого персоналу. Використання в різних форматах закладів.

Правила сервірування столів. Попереднє і виконавче сервірування. Основні елементи сервірування: посуд, скатертини, серветки, прилади, «нестандартні дрібниці».

Правила прийому гостей. Посадові інструкції помічника офіціанта, старшого офіціанта, метрдотеля. Етикет і протокол в процесі обслуговування.

Банкет за типом «коктейль», особливості його проведення: виділення і підготовка залу, складання меню, розстановка підсобних столиків, порядок

подачі холодних закусок, десерту, вин, прохолодних напоїв, коктейлів. Обов'язки метрдотеля і офіціантів при обслуговуванні, форми організації праці обслуговуючого персоналу. Норми обслуговування. Правила прибирання столів.

Формула поворотного бізнесу як елемент іміджу підприємства.

Правила подачі вин, міцно-алкогольної продукції, покупних товарів. Посадові обов'язки сомельє. Рекомендації щодо структури та змісту карти вин, коктейльної карти. Правила подачі кави, елітних сортів чаю, фруктів в гарячій карамельній масі. Приготування страв способом фламбування.

Правила оформлення кімнат для куріння.

ТЕМА 26. Організація (аналіз організації) складського господарства

Вступ. Роль правильної організації складського господарства в забезпеченні ритмічної роботи підприємства.

Склад складського господарства на проєктованому (аналізованому) підприємстві громадського харчування. Устаткування комор. Порядок прийому товарів за кількістю та якістю, нормативна та технологічна документація, що застосовується на підприємстві при прийманні сировини і напівфабрикатів. Кондиція сировини, що надходить. Графіки відпуску товарів на основне виробництво і філії.

Зберігання продуктів. Умови та режими зберігання. Забезпечення правил товарного сусідства. Терміни зберігання продукції. Порядок застосування норм природних втрат товарів в процесі зберігання.

Уявити план поверху підприємства громадського харчування, на якому розміщені складські приміщення (М 1:100), відобразити шлях руху сировини і напівфабрикатів.

Механізація вантажно-розвантажувальних робіт, що застосовуються, засоби для вертикального і горизонтального переміщення вантажів.

Додаткові теми курсових робіт

1. Удосконалення організації роботи заготівельних цехів.
2. Удосконалення роботи доготівельних цехів.
3. Удосконалення організації постачання і роботи складського господарства.
4. Наукова організація праці у закладах ресторанного господарства.
5. Комплексна раціоналізація закладів ресторанного господарства.
6. Удосконалення організації виробництва у закладах ресторанного господарства:
 - ресторану класу «Люкс»;
 - ресторану класу «Вищий»;
 - ресторану класу «Перший»;
 - кафе молодіжного;

– кафе дитячого.

7. Удосконалення організації роботи гарячого цеху підприємства харчування з магазином кулінарії.
8. Удосконалення організації роботи доготівельних цехів підприємства харчування лікувально-профілактичного призначення.
9. Удосконалення організації роботи доготівельних цехів підприємства харчування при промисловому підприємстві.
10. Удосконалення організації роботи гарячого і овочевого цехів загальнодоступного кафе.
11. Удосконалення організації роботи гарячого і холодного цехів дієтичної їдальні.
12. Удосконалення організації роботи гарячого і борошняного цехів десертного бару
13. Удосконалення організації роботи гарячого і борошняного цехів піцерії
14. Удосконалення організації роботи гарячого і овочевого цехів молочного кафе
15. Удосконалення організації роботи гарячого і холодного цехів пельменної
16. Удосконалення організації роботи кондитерського цеху пиріжкової.

Рекомендована література:

Основна: (Базова)

1. ДСТУ 3862 99 "Громадське харчування. Терміни та визначення".
2. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
4. ДСТУ 150 9000-2001. Система управління якістю. Основи положення.
5. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
7. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
8. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування /В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. –248 с.
9. Методичні рекомендації для проведення ділової гри на тему «Методи нормування праці» [електронний ресурс] – Полтава: ПУСКУ, 2010. – 26 с.
10. Організація ресторанного господарства. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за КМСОНП /А.Л. Рогова, В.Д. Карпенко, І.П. Прокопенко [електронний ресурс]. – Полтава: ПУСКУ, 2009. – 206 с.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької.–К.: Київ: Нац. торг.-екон. ун-т, 2005.– 632с.
12. Васюкова, А. Т. *Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании [Текст]: учеб. пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров . – М.: Дашков и К⁰, 2006. – 296 с.*
13. *Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: метод. пособие по выполнению курсовой работы / сост. К. П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006. – С. 7 – 20.*
14. *Оперативне планування виробництва [Текст]: метод. вказівки по викон. практ. занять по курсу «Організація виробництва у підприємствах харчування» / уклад.: Л. П. Малюк [та ін.]. – Х.: ХДАТОХТ, 2001. – 24 с.*
15. Нечаюк, Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Текст]: навч. посіб. / Л. І Нечаюк, Н. О. Телеш. – К.: Центр навч. л-ри, 2003. – 348 с.
16. Архіпов, В. В. *Организация ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. В. В. Архіпов. – К.: Центр навч. л-ри, 2007. – 280 с.*

Додаткова

1. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 352 с.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 340 с.
3. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR.- М.: ФаирПРЕС, 2001.– 624с.
4. Гольман Н.Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. – М.: Гелиопринт, 2002. – 400 с.
5. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

7. Как красиво накрыть стол. – М.: Аст.-ПРЕСС, 2000. – 150 с.
8. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. -К: КНТЕУ, 2005.- 96 с.
9. Малюк Л.П., Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко. - ХУПиТ, 2004.-131с.
- 10.Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
- 11.Обслуживание на предприятиях общественного питания / Радченко Л.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001. – 384 с.
- 12.Організація роботи бармену: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
- 13.Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. - – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
- 14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2008. – 720 с.
- 15.Сборник рецептур блюд для питания школьников. – К.: Техніка, 1990. – 407 с.
- 16.Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.
- 17.Ханиш Х. Искусство сервировки: салфетки. – М.: Ниола-Пресс, 2004. – 144 с.
- 18.Періодичні видання: «Бизнес», «Готельне - ресторанний бізнес», «Питание и общество». «КаБаРе» (кафе, бары, рестораны), «Магазины, рестораны, отели», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Отель», «ПИР Украина», «Ресторанные ведомости», «Афиша», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». «Гурманъ».

8. Інформаційні ресурси:

1. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>
2. <http://www.cooking.ru>
3. <http://www.chiken.kiev.ua>
4. <http://www.gastromag.ru>
5. <http://www.restromag.ru>