

| | |
|---|----|
| Розділ 1. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В СУЧАСНИХ УМОВАХ | 7 |
| Основні напрями розвитку | 7 |
| Удосконалення форм праці та впровадження науково- технічного прогресу | 9 |
| Основні напрями науково-технічного прогресу в громадсь- кому харчуванні | 10 |
| Контрольні запитання | 11 |
| Розділ 2. КЛАСИФІКАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ | 12 |
| Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика | 12 |
| Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств | 13 |
| Порядок організації і реєстрації товариства | 14 |
| Особливості виробничо-торговельної діяльності підпри- ємств ресторанного господарства | 15 |
| Класифікація підприємств ресторанного господарства | 16 |
| Тип підприємства, його визначення. Основні типи підпри- ємств ресторанного господарства згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства (класифікація)». По- слуги ресторанного господарства, вимоги до них | 26 |
| Характеристика заготівельних підприємств, визначення ви- дів, особливості діяльності | 27 |
| Характеристика ідальні як типу підприємства ресторанного господарства | 29 |
| Характеристика ресторану як типу підприємства ресторан- ного господарства | 30 |
| Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства | 32 |

| | |
|---|----|
| Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Особливості організації кафетерію | 33 |
| Характеристика закусочної як типу підприємства ресторанного господарства | 34 |
| Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика | 35 |
| Поняття про роздрібну торгівлю в громадському харчуванні, особливості діяльності. Поняття про підприємства кейтерінг | 36 |
| Рациональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства | 39 |
| <i>Контрольні запитання.</i> | 41 |
| Розділ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА | 42 |
| Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами | 42 |
| Джерела постачання та постачальники продуктів | 43 |
| Організація постачання. Вибір постачальника | 44 |
| Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика | 45 |
| Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього | 47 |
| Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства | 48 |
| Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства | 51 |
| <i>Контрольні запитання.</i> | 54 |
| Розділ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО І ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА | 55 |
| Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій | 55 |
| Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення | 56 |
| Організація зберігання продуктів. Режим і способи зберігання | 63 |
| Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари | 65 |
| Організація ваговимірювального господарства | 68 |
| Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства | 70 |
| <i>Контрольні запитання.</i> | 74 |

| | |
|--|-----|
| Розділ 5. СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА | 75 |
| Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. | 75 |
| Основні вимоги до створення оптимальних умов праці | 77 |
| Вимоги до організації робочих місць. | 79 |
| Розділ 6. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА | 84 |
| Організація роботи заготівельних цехів | 84 |
| Організація обробки овочів | 84 |
| Організація обробки м'ясопродуктів | 90 |
| Організація обробки риби | 98 |
| Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. | 103 |
| Організація роботи доготовочних цехів | 104 |
| Організація роботи гарячого цеху | 105 |
| Організація роботи супового відділення | 108 |
| Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. | 113 |
| Організація роботи холодного цеху. | 119 |
| Організація роботи кондитерського цеху | 126 |
| Організація роботи цеху борошняних виробів | 135 |
| Організація роботи мийної кухонного посуду. | 135 |
| Організація роботи експедиції | 137 |
| Організація роботи роздавальної. | 140 |
| <i>Контрольні запитання</i> | 145 |
| Розділ 7. ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ТЕХНОЛОГІЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ | 146 |
| Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Розрахунок виходу напівфабрикатів | 146 |
| Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств | 146 |
| Оперативне планування на підприємствах з повним циклом виробництва. | 151 |
| Загальні принципи складання меню | 157 |
| Розрахунок сировини і складання завдань бригадам кухарів. | 161 |
| Оперативний контроль за роботою виробництва. | 161 |
| Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства | 164 |
| Технологічні карти. | 165 |
| Короткий опис технологічного процесу | 166 |
| Якісна оцінка готового блюда | 167 |
| Трудомісткість приготування блюда | 167 |
| Техніко-технологічні карти | 167 |

| | |
|---|-----|
| Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби | 171 |
| <i>Контрольні запитання</i> | 174 |
| Розділ 8. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ | 175 |
| Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві. | 175 |
| Напрямок організації роботи: розробка раціональних форм поділу і кооперації роботи. | 176 |
| Напрямок організації праці: поліпшення організації та обслуговування робочих місць. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці. | 178 |
| Графіки виходу на роботу, їх характеристика | 181 |
| Виробничий персонал, вимоги до нього відповідно до ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу» | 183 |
| Завдання нормування праці. Норми праці | 185 |
| Методи нормування праці | 187 |
| Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення | 188 |
| Методи вивчення витрат робочого часу | 189 |
| Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників. | 199 |
| Визначення чисельності працівників на підприємствах республіканського господарства | 201 |
| <i>Контрольні запитання</i> | 204 |
| ДОДАТКИ | 205 |