Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Дніпропетровської облдержадміністрації
ДПТНЗ «Криворізький навчально-виробничий центр»

РОБОЧИЙ ЗОШИТ
з предмету
«Організація підприємств та обслуговування»

Професія: Кухар
Кваліфікація: 3 розряд

Підготувала:
викладач спецдисциплін
Дем`ян І.П.

Зміст:

1. Передмова……...…2
2. Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
3. професійно-технічного навчального закладу (професія 5122 Кухар)……...3
4. Критерії оцінювання……..5
5. Поурочно-тематичний план……..8
6. Урок №1……10
7. Урок №2…….....13
8. Урок №3……17
9. Урок №4…….....21
10. Урок №5……24
11. Урок №6……...…..26
12. Урок №7……...……..28
13. Урок №8……...……..30
14. Урок №9…….....34
15. Урок №10…….…..36
16. Урок №11…….……..38
17. Урок №12…….……..43
18. Урок №13…….……..45
19. Урок №14…….……..46
20. Урок №15…….……..49
21. Урок №16…….……..51
22. Урок №17…….……..52
23. Урок №18…….……..54
24. Урок №19…….……..55
25. Урок №20…….……..57
26. Урок №21…….……..60
27. Урок №22…….……..66
28. Урок №23…….……..69
29. Урок №24…….……..71
30. Урок №25…….……..73
31. Урок №26…….……..74
32. Урок №27…….……..76

Передмова

Робочий зошит з предмету «Організація підприємств та обслуговування» для кухаря 3 розряду, був розроблений викладачем спецдисциплін І.П.Тепловою на основі ДСПТО 5122, робочих навчальних планів та сучасних новітніх технологій в цій галузі. Адже перед кожним викладачем стоїть задача - кожен учень повинен бути конкурентоспроможним на ринку праці. А це не можливо без впровадження в навчально-виробничий процес інноваційних технологій.

Зошит був затверджений на методичній комісії навчального закладу від 01.09.2014 року протокол №1 і відпрацьований з учнями Криворізького навчально-виробничого центру та став в нагоді як навчально-методичне забезпечення для засвоєння , повторення, закріплення, контролю знань, які можна використовувати для роботи в класі та вдома. Робочий зошит містить велику кількість ілюстрованого матеріалу, тестові завдання, таблиці, запитання та кросворди, які можуть бути використані для закріплення знань.

Спрямованість цієї роботи полягає в тім, що тут присутній тісний між предметний зв'язок з такими предметами як устаткування, технологія приготування їжі з основами товарознавства, санітарія та гігієна, щоб учні могли використовувати і закріплювати знання набуті на уроках організації виробництва та обслуговування.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу (підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку кваліфікованих робітників)

1. ***Професія -*** 5122 Кухар
   (код, назва професії)
2. ***Кваліфікація -*** 3 розряд
   (рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)
3. ***Кваліфікаційні вимоги***

Повинен знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів таінших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно–технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

Повинен уміти: проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовляння страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;

б) дотримуватись норм технологічного процесу;

в) не допускати браку в роботі;

г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

є) знати інформаційні технології.

Критерії оцінювання

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 3 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Бали	Знає
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
2	Учень (слухач) безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів для виготовлення страв. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережний інтерес до нової технології. Неусвідомлено виконує частину практичних завдань.
4	Учень (слухач) без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з технології приготування простих страв з овочів, крупів, нескладних супів, прісного тіста та формування виробів з нього, які самостійно не в змозі виправити.
5	Учень (слухач) розуміє основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, прісного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь, знає основні правила відпуску простих страв з овочів, круп, бобових, супів, виробів з тіста. Користується деякими видами нескладного устаткування. Орієнтується в підборі посуду під час відпуску страв.

6	Учень (слухач) у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв, розповідає загальні правила приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси, тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу приготування окремих страв, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.
7	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: технологію приготування не-складнихстрав з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з них. Дає визначення основних понять технології приготування страв. Частково аналізує навчальний матеріал, порівнює кулінарну характеристику простих страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.
8	Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів; котлетної маси, прісного тіста та виробів з них. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Знає будову та принцип роботи механічного та теплового устаткування. За допомогою викладача аналізує, порів-нює, робить висновки, встановлює зв'язок з професією кухаря. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.
9	Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом з приготування котлетної маси, простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста в усній та письмовій формі. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Під час відповіді та під час виконання практичних завдань з технології приготування страв допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити.
10	Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, спеціальні знання,

	навички та компетенції вирішувати проблеми самостійно. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування не складаних страв, правилами відпуску, та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, може рецензувати відповіді інших учнів.
11	Учень (слухач)має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми незалежно. Володіє узагальненими системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі (з використанням технологічної термінології), пов'язаного з будовою устаткування, специфікою обробки харчових продуктів; усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування простих страв, правилами відпуску та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.
12	Учень (слухач) має значні конкретні, практичні і теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички у вирішенні проблем незалежно. Володіє повними, системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правилами відпуску та визначенню якості страв; здатний їх правильно використати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології. Рецензує відповіді інших учнів, складає питання для взаємоконтролю.

Поурочно тематичний план

Теми, тему уроку	Тема, Тема уроку	Кількість годин	
		Всього	*З них на лабораторно-практичні роботи*
1	**Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи**	**4**	
1	Кваліфікаційна характеристика кухарів 3 розряду, характеристика суміжних професій: касира, буфетника.	1	
2	Загальна характеристика закладів ресторанного господарства, торговельні функції та організація споживання їжі підприємств харчування.	1	
3	Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.	1	
4	Планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню. **ТА**	1	
2	**Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства**	**15**	
5	Загальні вимоги до організації виробництва.	1	
6	Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування,посуд в овочевому цеху. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.	1	
7	Організація роботи рибного цеху. Устаткування, інвентар, посуд, інструменти в рибному цеху. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.	1	
8	Організація роботи м’ясного цеху. Інструменти, посуд, устаткування для обробки м’яса та субпродуктів в м’ясному цеху. Організація робочого місця кухаря для приготування напівфабрикатів.	1	
9	Організація роботи м’ясного цеху. Інструменти, посуд, устаткування для обробки птиці в м’ясному цеху. Організація робочого місця кухаря для приготування напівфабрикатів	1	
10	Організація роботи гарячого цеху.	1	
11	Інструмент, інвентар, посуд гарячого цеху.	1	
12	Характеристика супового відділення гарячого цеху.	1	

13	Характеристика соусного відділення гарячого цеху.	1	
14	Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з круп, бобових.	1	
15	Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з макаронних виробів	1	
16	Організація робочого місця для приготування страв з яєць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з яєць.	1	
17	Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.	1	
18	Організація робочого місця для приготування виробів з прісного тіста.	1	
19	Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування для приготування виробів з прісного тіста.	1	
3	**Посуд для закладів ресторанного господарства**	**3**	
20	Види матеріалів з яких виготовлюється столовий посуд.	1	
21	Характеристика призначення та види столового посуду.	1	
22	Вимоги до столового посуду.	1	
4	**Торговельна частина закладів ресторанного господарства**	**5**	
23	Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торгівельних приміщень,їх розміщення.	1	
24	Вимоги для розташування устаткування залів.	1	
25	Вимоги до оформлення залів.	1	
26	Організація роботи роздавальні.	1	
27	Інвентар та обладнання роздавальні.	1	
	Всього годин	**27**	

Урок № 1	Тема за програмою:	Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	Кількість годин - 4
Дата _____	Тема уроку:	Кваліфікаційна характеристика кухарів 3 розряду, характеристика суміжних професій: касира, буфетника.	1

Конспектуємо разом з викладачем.

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників (ДКХПП)-

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Він є нормативним документом, обов'язковим із питань управління персоналом на підприємствах, в установах і організаціях усіх форм власності та видів економічної діяльності, та складається з Випусків і Розділів випусків, які згруповано за основними видами економічної діяльності, виробництва та робіт.

Довідник визначає перелік основних робіт, які властиві тій або іншій посаді, та забезпечує єдність у визначенні кваліфікаційних вимог щодо певних посад.

Конспектуємо разом з викладачем.

Довідник служить основою для:

- _____
  _____;
- _____
  _____
  _____;
- _____
  _____
  _____
  _____;
- _____
  _____

_____
_____;
- _____
_____
_____.

Вставте пропущені слова.

Кухар **-** це людина, яка професійно готує їжу для інших людей, як правило, в закладах громадського харчування.

Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: _____, _____, _____ та _____ вироби. Формує та панірує _____. Здійснює допоміжні роботи з виготовляння страв та кулінарних виробів. Проводить процеси _____ кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектує), роздає страви масового попиту.

Дайте розгорнуту відповідь.

Кухар повинен знати:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____.

Буфетник

Відпускає споживачам кулінарну продукцію, покупні вагові товари, _____ та _____страви, _____, _____ напої, хлібобулочні, мучні, _____ та _____ вироби, молочні продукти *відповідно до норм їх виходу та відпускання. Нарізає, зважує, порціонує, укладає їжу на тарілки, в салатниці та інший посуд, розливає напої в стакани. Упаковує штучні та вагові товари, що відпускаються. Підраховує вартість покупки, розраховується із споживачами.*

Буфетник повинен знати: асортимент, властивості готової до

споживання продукції та товарів; способи відбракування нестандартних кулінарних виробів та товарів за органолептичними ознаками; терміни та температурний режим зберігання та відпускання товарів; порядок обслуговування споживачів і розрахунку *з ними; правила роботи підприємств громадського харчування; правила продажу продовольчих товарів.*

Касир.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____.

Касир повинен знати: порядок виконання касових операцій; правила розрахунку із споживачами; порядок одержання, зберігання та видавання коштів; ознаки платоспроможності державних грошових знаків; асортимент та роздрібні ціни на товари, що є у продажу; правила продажу продовольчих (непродовольчих) товарів; правила експлуатації сучасних видів ЕККА; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Запишіть висновок:що поєднує професії «Кухар», «Касир», «Буфетник» ?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Урок № 2	Тема за програмою:	Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	Кількість годин - 4
Дата _____	Тема уроку:	Загальна характеристика закладів ресторанного господарства, торговельні функції та організація споживання їжі підприємств харчування.	1

1. *Допишіть речення і вставте пропущені слова.*

Заклад ресторанного господарства - *організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельнудіяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.*

Заготівельна фабрика *- велике механізоване підприємство, призначене для виробництва напівфабрикатів, кулінарних, кондитерських виробів та постачання ними інших підприємств ресторанного господарства та підприємств роздрібної мережі.*

Комбінат напівфабрикатів відрізняється від заготівельної фабрики тим, що _____
_____
_____.

Комбінат харчування - велике торговельно-виробниче об'єднання, до складу якого входять: заготівельна фабрика або _____ цехи і _____ підприємства (їдальні, кафе, закусочні). Маючи високомеханізоване устаткування, комбінат харчування забезпечує виробництво і доставку напівфабрикатів іншим підприємствам ресторанного господарства.

Їдальня - загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент споживачів підприємство ресторанного господарства, що здійснює _____
_____
_____.

Послуга харчування в їдальні- це виготовлення кулінарної продукції, різноманітної по днях тижня, або спеціальних раціонів харчування для різних груп обслуговуваного контингенту (працівників, школярів, туристів та ін.), а також створення умов для реалізації і споживання на підприємстві.

Їдальні розрізняють:

- за асортиментом реалізованої продукції - _____
_____;
- за обслуговуванням контингенту споживачів - _____
_____;
- за місцем розташування - _____
_____.

Назвіть відомі Вам види їдалень: _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дайте визначення.

Ресторан **-** _____
_____
_____
_____
_____

_____.

Залежно від якості послуг, що надаються, рівня і умов обслуговування вони поділяються на класи: "люкс", "вищий", "перший". Обслуговування в ресторані є послугою з виготовлення, реалізації і організації споживання широкого асортименту страв і виробів складного виготовлення з різних видів сировини, промислових товарів, що надається кваліфікованим виробничим і обслуговуючим персоналом в умовах підвищеної комфортності та матеріально-технічного оснащення.

Допишіть речення та вставте пропущені слова.

Обслуговування споживачів здійснюється _____, _____. В ресторанах вищого класу, а також у тих, що обслуговують іноземних туристів, офіціанти повинні володіти іноземною мовою в обсягу, необхідному для виконання своїх обов'язків.

Вагони-ресторани призначені для
_____
_____.

Вони включаються до складу потягів далекого слідування, що знаходяться в дорозі в одному напрямі більше доби, мають зал для споживачів, виробниче приміщення, мийне відділення і буфет.

Бар **-** підприємство ресторанного господарства з _____ стойкою, яке реалізує змішані напої,

міцні алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, _____, _____, _____і _____ і булочні вироби, товари промислового виробництва. Бари підрозділяються на класи: "_____", "_____" і "_____".

Бари розрізняють:

- за _____ _____;
- за _____ _____ _____.

Кафе - підприємство ресторанного господарства, призначене для _____ споживачів. Асортимент продукції в порівнянні з рестораном обмежений. Реалізує фірмові, замовлені страви, _____ вироби, _____, купівельні товари. Страви в основному нескладного приготування, розширений асортимент гарячих напоїв (чай, кава, молоко, шоколад та ін.).

Кафе розрізняють:

- за _____ _____;
- за _____ _____;
- за _____ _____.

Кафе на класи не поділяються, тому асортимент страв залежить від їхньої спеціалізації.

Кафетерій *організовується переважно при великих продовольчих і універсальних магазинах. Призначений для продажу і споживання на місці гарячих напоїв, молочнокислих продуктів, бутербродів, кондитерських виробів та інших товарів, які не потребують складного приготування. Реалізація спиртних напоїв в кафетеріях, як правило не допускається.*

Закусочна (шинок) *- підприємство ресторанного господарства з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів. Послуги закусочної залежать від спеціалізації.*

- за асортиментом реалізованої продукції загального типу;
- спеціалізовані (сосисочна, пельменна, млинцева, пиріжкова, пончикова, шашлична, чайна, піцерія, гамбургерна, "Деруни", "Кулішна" і т. д.).

Чайний салон - _____ _____ _____.

Шашлична - _____ _____ _____ _____

_____
_____.

Вареничні - спеціалізовані закусочні, основною продукцією яких є _____. В меню включають також холодні закуски нескладного приготування, гарячі і холодні напої. _____ можуть надходити у вигляді напівфабрикатів або готуватися на місці, в цьому випадку застосовують спеціальні автомати.

Млинцеві спеціалізуються на приготуванні і реалізації виробів з _____ тіста - _____, _____, _____, _____, фаршированих різним _____. Урізноманітнюють подачу цих виробів сметаною, ікрою, повидлом, варенням, медом та ін.

Чебуречні призначені для приготування і реалізації популярних блюд східної кухні - _____ і _____. Супутня продукція в чебуречних - бульйони, салати, бутерброди, а також холодні і гарячі закуски.

Піцерія призначена для приготування і реалізації _____ з різними _____. При самообслуговуванні роздавальник готує ____ в присутності відвідувача, використовуючи відповідне устаткування.

Для розширення послуг ресторанного господарства в містах існують ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Кейтерінг - дії підприємства ресторанного господарства, що поставляє готові блюда, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, банкету і спеціальних заходів.

Види кейтерінгу _____
_____
_____.

Ресторан виїзного обслуговування має в своєму розпорядженні інформацію про види послуг, яка розміщується на видному місці у вестибюлі, холі, на вкладиші в меню або рекламних проспектах.

Домова кухня - *заклад ресторанного господарства, який призначений для виготовлення продукції власного виробництва і реалізації її домашнім господарствам.*

Магазини кулінарії - *підприємства, реалізуючи населенню кулінарні і кондитерські вироби, напівфабрикати, приймають попередні замовлення на напівфабрикати і борошняні кондитерські вироби. Торговий зал магазину організовують на 2, 3, 5 і 8 робочих місць. Магазин власного виробництва не має і є філіалом інших підприємств ресторанного господарства (комбінату харчування, ресторану, їдальні).*

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Урок № 3	Тема за програмою:	Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	Кількість годин - 4
Дата _____	Тема уроку:	Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.	1

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

Вставте пропущені слова.

За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на _____ та _____, з _____ циклом виробництва.

До групи заготівельних входять підприємства, які виготовляють _____ і _____ 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 _____, одержуваних від заготівельних підприємств ресторанного господарства і підприємств харчової промисловості.

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 _____ і _____. *Універсальні* підприємства випускають різноманітні страви з _____ видів сировини, *спеціалізовані* здійснюють виробництво і реалізацію продукції з _____ 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 - _____, _____, _____, 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 належному 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.

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.

Доповніть таблицю класифікації підприємств харчування.

Ознака класифікації	Види підприємств	Коротка характеристика
За характером виконуємих функцій	*заготівельні, доготівельні, роздавальні, змішаного типу*	***Заготівельне підприємство*** - це заклад, _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ ***Доготівельні підприємства*** - виготовляють продукцію з напівфабрикатів, _____ _____ _____ _____

		_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ ***Підприємства змішаного типу*** здійснюють усі технологічні операції з _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ ***Підприємства-роздавальні*** не мають свого власного виробництва і _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
За асортиментом продукції, що реалізується	*комплексні, універсальні, спеціалізовані*	***Комплексне підприємство*** **-** це сукупність підприємств різних типів, _____ _____ _____ _____ _____ _____ ***До універсальних*** належать - _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

		Спеціалізовані підприємства здійснюють _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
За рівенем послуг, що надаються	_____ _____ _____	***Ресторани та бари.*** Кафе, їдальні, спеціалізовані підприємства на класи не поділяються.
За контингентом, що обслуговується;	_____ _____ _____	підприємства при навчальних закладах, організаціях, підприємствах, будинках відпочинку.
За часом функціонування		_____ _____ _____
За місцем розташування	_____ _____	_____ _____ _____
За виробничеюпотужністю	*великої, середньої потужності, малопотужні*	**визначається**_____ нормами і правилами, типовими проектами залежно від кількості _____, яка переробляється, та кількістю _____ у залі.
За формою власності	_____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

Урок № 4	Тема за програмою:	Типи закладів ресторанного господарства та оперативне планування їх роботи	Кількість годин - 4
Дата _____	Тема уроку:	Планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.	1

Планування роботи закладів ресторанного господарства здійснюється щоденно і починається з розроблення плану-меню. У ресторанах, де асортимент страв дуже великий, в меню в основному включаються замовлені порціонні страви. На підприємствах ресторанного господарства з певним контингентом споживачів можна більш чітко планувати роботу виробництва на кожний день.

Конспектуємо разом з викладачем. Меню - це перелік _____ Вставте пропущені слова та доповніть речення.

Оперативне планування містить такі елементи:

- складання планового _____ на тиждень, декаду (циклічне меню), на його основі розробка плану-_____, що відображає денну виробничу програму підприємства; складання і затвердження _____;
- розрахунок потреби в продуктах для приготування страв, передбачених _____, і складання вимоги на сировину;
- оформлення вимоги-накладної на відпуск продуктів зі складу на виробництві та одержання сировини;
- розподіл сировини між цехами і визначення завдань для кухарів відповідно до _____.

Виберіть вірну відповідь:

Першим етапом оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства є:

А) складання планового пеню на тиждень, декаду;

Б) розрахунок кількості сировини, необхідної для виконання виробничої програми;

В) розробка нарядів-замовлень виробничим цехам;

Г) оформлення замовлення на отримання сировини зі складу.

Складові, які враховуються при складанні планового меню:

Кваліфікація кухарів | споживчий попит | можливості постачання сировини | сезонність | технічне оснащення підприємства

Другим і основним етапом оперативного планування є складання плану-меню _____ виробництва напередодні запланованого дня (не пізніше 15-ї год.) і затвердження його _____ підприємства.

У ньому наводяться найменування, _____ рецептур і _____ страв із зазначенням термінів приготування їх окремими партіями з урахуванням _____ попиту.

До основних факторів, які необхідно враховувати при складанні меню, належать:

✓ приблизний _____ продукції;

✓приблизний асортимент _____.

3.Викресліть не вірну назву меню:

Залежно від призначення, типу підприємства, його категорії та контингенту, що обслуговується, застосовують такі види меню:

- із вільним вибором страв;
- гаряче;
- денного раціону харчування;
- чергових страв;
- особливе;
- комплексних обідів;
- дієтичного та дитячого харчування;
- бенкетне;
- вечірнє;

Конспектуємо разом:

Меню із вільним вибором страв застосовується на підприємствах різних типів. Страви в меню вказуються за групами і відвідувачі вибирають їх за своїм бажанням. При складанні меню назви страв включаються у певній послідовності.

- Холодні закуски і страви: _____
_____
_____
_____.
- Гарячі закуски: _____
_____
_____
_____.
- Супи:
_
_____.
- Другі страви: _____
_____
_____
_____.
- Солодкі страви (гарячі, холодні) _____
_____.
- Напої (гарячі, холодні)_____
_____.

Позначте вірну відповідь:

Який вид меню застосовують в шкільних їдальнях:

1. Меню з вільним вибором страв;
2. Меню чергових страв;
3. Меню комплексних обідів;
4. Меню дієтичного харчування;
5. Меню денного раціону харчування?
6. Меню дитячого харчування;
7. Банкетне меню?

Урок № 5	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Загальні вимоги до організації виробництва.	1

Конспектуємо разом:

Основними завданнями доорганізації виробництва є:

- створення _____ _____ _____;
- розроблення _____ _____ _____;
- виробництво _____ _____ _____;
- випускання _____ _____.

Основні вимоги організації на підприємствах громадського харчування

- ✓ чіткий _____ _____;
- ✓ організація _____ _____;
- ✓ раціональне _____ _____;
- ✓ цілеспрямована _____ _____.

Важливе місце в раціональній організації виробництва відіграють технологічні картки, схеми, картки організації праці. В поєднанні вони є ефективним засобом систематизації та вдосконалення процесу виробництва продукції.

<u>Позначте не вірну відповідь:</u>

Яке з перерахованих понять не відноситься до принципів організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства:

А) паралельність;
Б) потоковість;
В) ритмічність;
Г) стабільність;
Д) пропорційність;
Е) сумісництво професій?

Для приготування кулінарної продукції на підприємствах громадського харчування виділяються спеціальні виробничі приміщення - заготівельні, доготівельні та допоміжні.

Основною ланкою підприємства є *цех* .

Позначте вірну відповідь:

Цех - це...

А) відведена площа приміщення, що укомплектована засобами та предметами праці для виконання відповідних операцій, окремих стадій виробничого процесу;

Б) відокремлена складова частина, де здійснюється випуск продукції відповідно до виробничої програми;

В) система робочих місць, які розташовані відповідно до ходу технологічного процесу з випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів.

Конспектуємо разом. Вимоги до організації робочих місць.

Робоче місце - _____
_____
_____

Робочі місця в цеху розміщують за ходом технологічного процесу. Вониможуть бути:_____ та _____.

Безпосередньо на універсальному робочому місці мають бути тільки ті _____, _____, _____, _____, які необхідні для виконання певної операції. *Решту інвентарю і посуд зберігають у висувних шухлядах і на полицях, які розміщують на висоті 40-45 см від кришки стола.*

Ножі повинні зберігатися у _____
_____
_____.

Інструмент і інвентар розміщують від _____
_____
_____.

Ваги, спеції і приправи розміщують на столі або _____
_____
_____.

Над столами розміщують технологічні картки.

Під час роботи працівник повинен стояти прямо, не сутулитись. Біля виробничих столів і ванн установлюють під ноги дерев'яні решітки не більш як 100 мм заввишки. Для забезпечення зручності в роботі _____
_____
_____.

Якщо є можливість для виконання окремих операцій (дочищання картоплі, формування вареників), організовують _____
_____
_____.

Вимоги до виробничих приміщень.

Виробнича структура підприємства громадського харчування розглядається як комплекс цехів і приміщень, що знаходяться в технологічному взаємозв'язку, характеризуються відповідними співвідношеннями та розміщенням.

Цехова структура організовується на -_____
_____.

Безцехова структура застосовується на тих підприємствах де,_____

Урок № 6	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	**Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструментів, інвентарю, устаткування,посуд в овочевому цеху. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.**	1

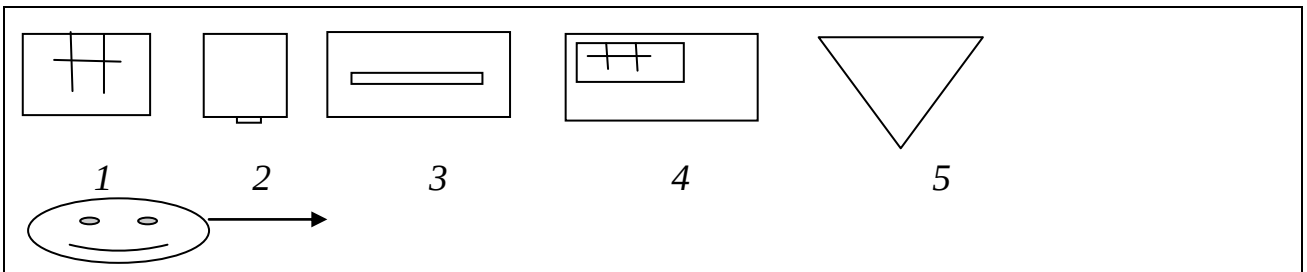
Дайте розгорнуту відповідь:В овочевому цеху проводиться_____
_____
_____
_____.

Овочевий цех розміщуєтьсяпоряд з коморою _____.

Сировина для приготування напівфабрикатів одержується завідувачем виробництва чи начальником цеху. Вони відповідають за своєчасне та якісне виконання замовлень, складають звіт про рух сировини й напівфабрикатів, розміринезавершеного виробництва, витрати сировини.

В овочевому цеху невеликої та середньої потужності виділяються, як правило, дві технологічні лінії - обробка ___ _____ і обробка _____
_____ овочів.

Підпишіть обладнання організації робочого місця переробки картоплі та коренеплодів



1- _____;
2- _____;
3- _____;
4- _____;
5- _____.

Технологічний процес виробництва напівфабрикатів в овочевому цеху складається із _____
_____
_____
_____
_____.

Розмістіть в правильній послідовності операції технологічного процесу в овочевому цеху:

А) нарізання;
Б) доочищання;
В) сортування;
Г) миття;
Д) очищення;
Е) розфасування.

1	2	3	4	5	6

Конспектуємо разом. Чищення картоплі та коренеплодів поділяється на дві операції - _____.
Для механічного чищення картоплі використовуються _____ _____. Процес чищення триває___ хв. і залежить від якості сировини та робочих механізмів машини. Після машинної обробки овочі _____ _____.
Нарізання овочів здійснюється _____ способами.

Машинне нарізання проводиться на спеціальних овочерізках або універсальних машинах у вигляді соломки, брусочків, скибочок. Фігурне нарізання овочів здійснюються кухарями вручну.

При ручному нарізанні зліва _____ _____, а праворуч _____
Овочі нарізуються на обробнихдошкахз маркуванням, ножі, інструменти, дошки зберігаються на робочих місцях в шухлядах столу або в навісних шафах.
_____
_____

Підпишіть вірне маркування інвентарю та інструменту в овочевому цеху:

Обробна дошка	Ніж	Обробна дошка	Ніж

На лінії обробки капусти, цибулі, часнику, хрону, помідорів і т. ін. створюються спеціалізовані чи універсальні робочі місця. За кваліфікованим складом в овочевому цеху працюють переважно робітники 3-го розряду.

Урок № 7	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	**Організація роботи рибного цеху. Устаткування, інвентар, посуд, інструменти в рибному цеху. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.**	1

Вставте пропущені слова:

Обробку риби на великих підприємствах ресторанного господарства проводять в _____ цехах. В них встановлюють технологічні лінії для _____, _____ та _____ напівфабрикатів.

У рибний цех надходять: риба _____, _____, _____, _____ та нерибні продукти моря.

У рибних цехах великої потужності створюється дві технологічні лінії - обробляння риби з _____ (луската і безлуска) і обробка риби з _____ (осетрова риба, линюга).

Впишіть послідовність організації робочого місця для обробки риби

Перерахуйте інвентар, інструмент, обладнання при організації робочого місця рибного цеху. Після розморожування рибу обчищають від луски. Для цього організовують робоче місце, де встановлюють:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____
_____
_____
_____
_____.

<u>Доповніть речення.</u>

Після потрошіння рибу _____ у ваннах з двома відділеннями і бортиками з нахилом для _____. Напівфабрикати готують на окремих виробничих місцях. Для приготування порційних напівфабрикатів встановлюють _____, на якому розміщують настільні _____, _____, _____, тару _____, _____, спецій, паніровок. Для приготування січеної та кнельної маси встановлюється універсальний привід з комплектом змінних механізмів. Робоче місце оснащується _____ з _____ для спецій, солі, сухарів, вагами.

<u>Позначте вірну відповідь</u>. Що з перерахованого обладнання не використовується в рибному цеху:

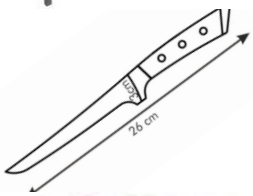
А) м’ясорубка;
Б) виробничий стіл;
В) електроплита;
Г) ванна мийна;
Д) холодильна шафа?

Урок № 8	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	**Організація роботи м'ясного цеху. Інструменти, посуд, устаткування для обробки м'яса та субпродуктів в м'ясному цеху. Організація робочого місця кухаря для приготування напівфабрикатів.**	1

У м'ясному цеху здійснюється виробництво напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, кролятини відповідно до технологічної схеми кулінарного розрубу туш.

Дайте вірну назву технологічного процесу первинної обробки м'яса в м'ясному цеху та впишіть в таблицю:

	Технологічний процес	Організація виконання	Малюнок
1	_____ _____ _____ _____ _____ _____	М'ясо доставляють у м'ясний цех на візках або пересувних стелажах з крючками для підвішування туш і відтаювання проводять над трапом , або на виробничих столах з бортами для запобігання зсуву туш, які між собою не стикаються. Розморожування вважається закінченим по досягнення в товщі м'язової тканини температури 0-1С.	
2	_____ _____ _____ _____ _____	Процес видалення клейм, забруднених місць та згустків крові здійснюється в підвішеному стані, застосовуючи ніж малий кухарської трійки. А на невеликих підприємствах над трапом, або на виробничих столах з бортами, для запобігання зсуву туш, за допомогою ножа малого кухарської трійки.	
3	_____ _____ _____ _____ _____	Процес обмивання здійснюється в спеціальних приміщеннях туалету душ на великих підприємствах застосовуючи душові пристрої, а на невеликих підприємствах над трапом або опустив туші у ванну з проточною водою, і миють за допомогою щіток-душ холодною водою.	
4	_____ _____	Обсушування м'яса необхідне для запобіганню розмноженню мікробів, а	

	_____ _____	також щоб м’ясо не ковзало на дошках в руках працівників, що попереджує травматизм на виробництві. Обсушування роблять циркуляційним повітрям (феном) із температурою до 6 С.	
5	_____ _____ _____ _____ _____	Розруб на частини робиться на розруб очному стільці за допомогою мясницької сокири або стрічкової циркулярної пилки. Розрубочні стільці можуть бути круглими, які виготовлені з міцних порід дерев (дуб, береза), діаметр 450-500мм, висотою 800мм або квадратним(на ніжках)з дерев’яних брусків на клею та обтягнутих обручем з нержавіючої сталі, розміри верхньої частини550*550мм нижньої 600*600мм висотою 800мм.	
6	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	Обробка м’яса і приготування н/ф виконується Для обвалки м’яса і виготовлення великошматкових н/ф використовують виробничі столи шириною не менш 1м, а *фронт роботи кухаря – 1,5м*. Якщо ширина менше 1м, то до нього перпендикулярно додають інший, завдяки цьому забезпечується зручний підхід до туші з усіх сторін. Кришки столів повинні бути з нержавіючої сталі або дюряльалюмінію. Столи обладнують бортиками, які запобігають стіканню м’ясного соку на підлогу. В нижній частині столів вбудовані решітки і є видвіжні ящики для зберігання інструменту та інвентарю. Обвалку м’яса проводять за допомогою обвалювальних ножів – великого і малого, призначенням яких є підрізання м’якоті та зняття м’яса з кістки. Частини м’яса складають в пересувні ванни або візки. Харчові відходи (кістки) збирають у тару, яка розміщена під кришкою стола. Згодом вони надходять у цеха переробки.	 

7	_____ _____ _____ _____	Для зачищення та жиловки фронт робіт на виробничих столах повинен складатися *не менше 1,25м* на одного кухаря. Інструмент – ножі обвалочні (середній та малий), кольчужні сітки та рукавиці для захисту працівника від порізів. Процес зачищення та жиловки м'яса поєднаннений з розбиранням й сортуванням в залежності від кулінарного призначення виготовленого н/ф. Великошматкові н/ф сортують і складають в пересувні візки або ванни, чи в ФЄ.	
8	_____ _____ _____ _____ _____	Приготування порційних та мілко шматкових н/ф виконують на окремих робочих місцях, де встановлені виробничі столи, на поверхні яких закріпляють штирями обробні дошки, під кришки столів розміщують ящики для інструментів, решітчасті полиці для обробних дощок промаркованих „**МС**" і ФЄ. На столах – ваги настільні циферблатні або електронні і ФЄ. Перед столом на стіні повинні висіти технологічні картки, норми відходів м'яса і вихід н/ф. Н/ф нарізають ножами кухарської трійки на обробній дошці з маркуванням „**МС**". Для розпушування м'яса використовують ніж-сікач або машину для розпушування м'яса. На великих підприємствах по приготуванню н/ф використовується механізми для нарізування н/ф дрібними шматками (брусочків. Кубиків) до універсального приводу П-ІІ;пристрої для нарізання м'яса кубиками на основі м'ясорубки МИМ – 105.	
9	_____ _____ _____ _____ _____	Приготовлені н/ф з м'яса укладають у функціональні ємкості, на яких прикріплюють ярлик, де зазначено підприємство-виготовлювач, назва напівфабрикату, позначення нормативно-технічної документації, маса або кількість н/ф, дата і час виготовлення. Терміни зберігання наведені в таблиці	

		№.... Підготовлені н/ф транспортують до гарячого цеху (якщо це власне виробництво) або в холодильну шафу або камеру, використовуючи пересувні стелажі з ФЄ (якщо це підприємство по виготовленню н/ф для доготовочнихпідприємств).	

Субпродукти, особливо якщо вони перероблюються у великій кількості, необхідно обмивати і зачищати на окремих робочих місцях. Нарізати їх можна на виробничих столах м'ясного цеху.

Позначте в якій послідовності здійснюються операції в м 'ясному цеху:

А) обсушування;
Б) розморожування;
В) жилкування;
Г) виробництво м'ясних напівфабрикатів;
Д) промивання;
Е) зачищання;
Є) обвалювання?

Урок № 9	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Організація роботи м'ясного цеху. Інструменти, посуд, устаткування для обробки птиці в м'ясному цеху. Організація робочого місця кухаря для приготування напівфабрикатів	1

<u>Обробка птиці</u>.

<u>Вставте в таблицю пропущені слова.</u>

	Технологічний процес	Організація виконання
1	Розморожування	Якщо на підприємство харчування птиця поступила замороженою, то процес розморожування проходе при температурі 16-18С. Для цього птицю розміщають на _____ або на _____ _____ в один ряд, щоб вони не торкались між собою.
2	Обсмалювання	Процес обсмалювання проводять при застосуванні на великих підприємствах пристрої УОП-1 і УОП-2 в окремому приміщенні або над полум'ям газової горілки, яка не димить, під витяжкою. Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють при допомозі пінцету або _____ на виробничому столі.
3	Відруб голови, шийки, ніжок, крилець	Цю операцію здійснюють на спеціалізованому _____ з умонтованою дисковою електропилкою із захисним кожухом, або за допомогою _____ на розрубу вальній колоді.
4	Потрошіння	Потрошіння птиці виконують на _____ столах, де на обробних _____ з відповідним маркуванням „____". Також використовують для здійснення операції потрошіння _____ ніж кухарської трійки або спеціальний ніж з серпоподібним лезом та лотки або ФЄ для птиці і потрухів.
5	Промивання	Промивання здійснюють у ваннах з проточною водою (не вища t як 15С) і промиту птицю викладають для обсушування на _____, які мають сітчасті вставки, розрізом до низу, щоб стекла вода.
6	Заправляння та виготовлення	Заправляють птицю і виготовляють н/ф на виробничому столі, на якому розміщені _____, обробну

	н/ф птиці	_____ з маркуванням „**МС**”, лотки або ФЄ для птиці і н/ф з неї. Під кришкою стола вмонтовані висувні ящики для зберігання _____ та _____ таких як: кухарська _____, шпагат, _____ _____, _____, мусат. Перед столом на стіні повинні висіти технологічні картки, норми відходів м’яса і вихід н/ф.
7	Розфасування у ФЄ	Приготовлені н/ф з птиці укладають у функціональні ємкості, на яких прикріплюють ярлик, де зазначено підприємство-виготовлювач, назва напівфабрикату, позначення нормативно-технічної документації, маса або кількість н/ф,_____ _____. Терміни зберігання наведені в таблиці №.... Підготовлені н/ф транспортують до гарячого цеху (якщо це власне виробництво) або в _____, використовуючи пересувні стелажі з ФЄ (якщо це підприємство по виготовленню н/ф для доготовочних підприємств).

Доповніть речення. Дичину обробляють у такій послідовності як і _____.

При роботі у м’ясному цеху необхідно виконувати правила охорони труда та техніки безпеки. Вірна експлуатація технологічного обладнання та виробничого інвентарю, слідкування за справністю машин, своєчасній і правильній заточкою ножів й ін.. Необхідно суворо дотримуватись правил санітарії та гігієни.

Під час роботи періодично видаляти з цеху відходи та слідкувати за санітарним станом робочих місць. Після закінчення роботи машини, ванни, робочі столи треба ретельно вимити та протерти; розрубу вальні колоди або стільці обдають кип’ятком та посипають сіллю.

Питання для самоконтролю. Підкресліть правильну відповідь: розморожування м’ясопродуктів, які надійшли в замороженому стані в м’ясний цех проводиться:

А) протягом трьох днів у камерах-дефростерах;
Б) протягом трьох годин у камерах-дефростерах;
В)протягом 12 годин у холодній воді;
Г) протягом двох днів у проточній воді.

Урок № 10	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Організація роботи гарячого цеху.	1

Конспектуємо разом. **Гарячий цех є** _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____.

Цех має зв'язок з приміщеннями_____
_____
_____
_____.

Доповніть речення. Робоче місце кухаря складається з _____ і _____, розташованого від неї на відстані 1,5 м. Довжина робочого місця за столом має бути 1,25 - 1,5 м. Поряд зі столом встановлюють _____ для посуду і _____для зберігання напівфабрикатів. На столі повинні бути _____, _____, необхідний запас _____ і _____. Поряд зі столом розміщують _____ і необхідний _____. *А взагалі не варто мудрувати та облаштовувати робоче місце кухаря самотужки, промисловість випускає пристойні комплекси обладнання.*

Поряд з гарячим цехом повинно розміщуватися приміщення для _____ _____ або _____.

Для зберігання інструмента та інвентарю в гарячому цеху передбачається _____.

Розміщення обладнання. До цього процесу висуваються такі вимоги:

- *вільний фронт робіт біля плити має складати не менше 1,25 м на одну людину;*
- *відстань від плит до варочних котлів повинна бути не менше 2,5 м. При установці двох плит і робочого столу відстань між плитами має бути не менше 3 м. Якщо робочий стіл відсутній, відстань між плитами може бути зменшена на ширину столу, але має складати не менше 2 м;*
- *прохід між секціями варочних котлів, між плитами і столами або стелажами має бути не менше 1,5 м;*
- *відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря*

соусного або супового відділення, повинна бути не менше 1,3 м.

Гарячий цех умовно поділяють на супове і соусне відділення.

Дайте розгорнуту відповідь. З чого починається робота кухаря?

Робота кухарів розпочинається _____

_____

_____

_____

Позначте вірну відповідь. Відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря гарячого цеху повинна бути не менше:

А) 0,8 м;
Б) 1 м;
В) 1,3 м;
Г) 2 м.

Встановіть відповідність між обладнанням гарячого цеху та його призначенням.

А) котли наплитні;
Б) електросковороди;
В) жарові шафи;
Г) парові шафи;
Д) шашличні печі.

1. Для приготування шашликів
2. Для варіння бульйонів і супів
3. Для приготування продуктів на пару
4.Для пасерування і тушкування овочів
5.Для приготування запечених страв

Робота кухарів в гарячому цеху розпочинається з:

А) підрахунку потрібної кількості продуктів, сировини;
Б) організації робочих місць;
В) вивчення меню.

Встановіть відповідність між назвою і призначенням цехів на закладах ресторанного господарства.

А) овочевий цех;
Б) рибний цех;
В) м'ясний цех;
Г) гарячий цех.

1. Виробництво рибних напівфабрикатів	
2. Виробництво перших, других страв, соусів	
3. Виробництво овочевих напівфабрикатів	
4.Виробництво м 'ясних напівфабрикатів	
5.Виробництво напівфабрикатів з птиці	

_____

Урок № 11	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Інструмент, інвентар, посуд гарячого цеху.	1

При організації гарячого цеху встановлюють нове обладнання, із теплового обладнання використовують стаціонарні казани різної місткості для варіння бульйонів і супів, плити для варіння супів у наплитних казанах, каструлях, електросковороди (для пасерування і тушкування овочів), жарові шафи (для приготування запечених страв).Для приготування продуктів на пару встановлюються парові шафи.

Доповніть таблицю для приготування різноманітного асортименту других страв, гарнірів і кулінарних виробів які потребують для застосування різноманітного посуду та інвентарю:

	Котли наплитні ємністю 10,20,30,40,50л для приготування бульйонів, перших і других страв.

GIPFEL	
europosud.ua	

① ② ③ ④	

<u>Дайте повну відповідь:</u>

Призначення та застосування грохотів, тамбурних і шовкових сит та решета. Грохоти призначені для _____, тамбурні сита - для _____, _____ і _____, шовкові сита - для _____, решета - для _____ і _____ _____.

<u>Конспектуємо разом.</u>

Якщо в цеху немає розподілу роботи і не застосовується спеціальне обладнання, робоче місце кухаря складається з _____ і робочого _____, розташованого від неї на відстані _____ м. Довжина робочого місця за столом має бути _____ - _____ м. Поряд зі столом встановлюють _____ для посуду і _____ для _____. На столі повинні бути _____ _____. Поряд зі столом розміщують _____ і необхідний _____.

Якщо підприємство ресторанного господарства відпускає страви безпосередньо з плити, у такому разі роздавальні столи або стійки для відпуску приготованих страв встановлюють на відстані 1,3 - 1,5 м від плити.

У гарячих цехах деяких підприємств ресторанного господарства готують дієтичні страви. Їх приготування пов'язане з протиранням, збиванням і подрібненням продуктів. Природно, що тут робоче місце кухаря має бути оснащене універсальним приводом.

Поряд з гарячим цехом повинно розміщуватися _____ _____ або _____. *Якщо немає складу добового запасу, холодильну шафу встановлюють на кухні.*

Розміщення обладнання. До цього процесу висуваються такі вимоги:

- вільний фронт _____ _____;
- відстань від _____ _____ _____ _____ _____;
- прохід між секціями варочних котлів, _____ _____;
- відстань від плити до робочого столу, _____ _____.

Позначте вірну відповідь.

Відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря гарячого цеху повинна бути не менше:

А)0,8 м;

Б) 1 м;

В)1,3 м;

Г) 2 м.

Встановіть відповідність між обладнанням гарячого цеху та його призначенням.(Таблиця)

С) котли наплитні;

Б) електросковороди;

D) жарові шафи;

Г) парові шафи;

Д) шашличні печі.

Таблиця відповідей:

1. Для приготування шашликів	
2. Для варіння бульйонів і супів	
3. Для приготування продуктів на пару	
4.Для пасерування і тушкування овочів	
5.Для приготування запечених страв	

Підкресліть вірну відповідь.

Робота кухарів в гарячому цеху розпочинається з:

А)підрахунку потрібної кількості продуктів, сировини;
Б) організації робочих місць;
В)вивчення меню.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Урок № 12	**Тема за програмою:**	**Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства**	**Кількість годин - 15**
Дата _____	**Тема уроку:**	Характеристика супового відділення гарячого цеху.	1

Технологічний процес приготування супів складається із двох основних стадій - приготування бульйонів і приготування безпосередньо супів.

Доповніть речення. На підприємствах де бульйони готуються у невеликій кількості, можна використовувати _____ _____ (ПЕВ) або _____.

Щоб розрахувати місткість котлів для варіння бульйонів і приготування супів, необхідно знати норми закладання основних продуктів і кількість страв, які потрібно приготувати.

Робоче місце для приготування супів оснащується _____, _____, _____, _____. *Котли (ПЕВ) можуть бути використані* Розміщення котлів здійснюється у такийспосіб, _____
_____
_____
_____.

Невелику кількість супів можна приготувати на _____ у _____. При цьому доцільно використовувати котли з _____ місткістю ____, ____, ____, ____ л.

Для тушкування й пасерування овочів, приготування супових заправок на великих підприємствах використовують електричні сковороди, на малихнаплитний посуд, плиту електричну.

На робочому місці використовується такийінвентар: _____, _____, _____, _____, _____.

У гарячих цехах ресторанів, де супи готуються у невеликій кількості, встановлюються марніти, що забезпечують підтримання необхідної температури до їх реалізації. Супи готуються у невеликій кількості, розрахованійна 2 год.

<u>Встановіть відповідність між назвою і призначенням цехів на закладах ресторанного господарства.</u>

А) овочевий цех;
Б) рибний цех;
В)м'ясний цех;
Г) гарячий цех.

1. Виробництво рибних напівфабрикатів	
2. Виробництво перших, других страв, соусів	
3. Виробництво овочевих напівфабрикатів	
4.Виробництво м 'ясних напівфабрикатів	
5.Виробництво напівфабрикатів з птиці	

Розгадайте кросворд:Питання по горизонталі:

2.Вона бува наплитна і електрична; для тушкування, пасерування та приготування супових заправок.

3.Обладнання для приготування супів.

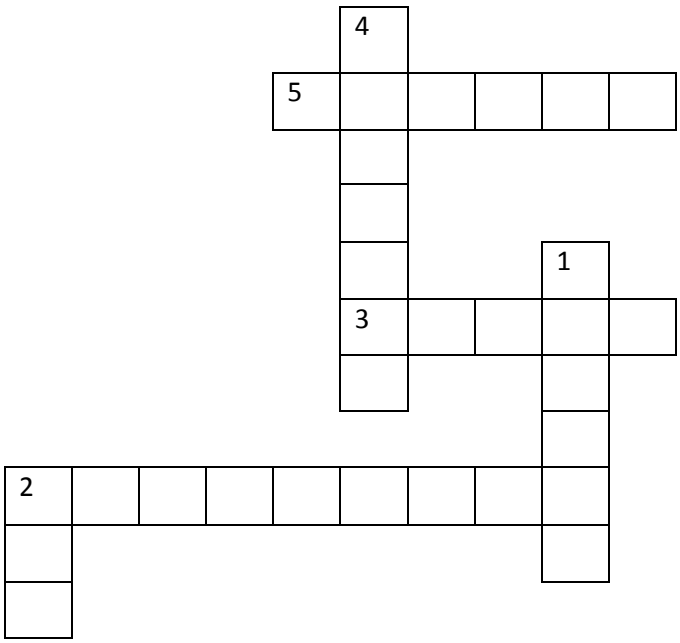
5.Використовуємо обладнання для підтримки температури готових страв.

Питання по вертикалі:

1. Інвентар супового відділення.

2.Перша гаряча страва.

4.В якому посуді подаються перші гарячі страви.



Урок № 13	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Характеристика соусного відділення гарячого цеху.	1

Другі страви, гарніри, соуси із сировини, що потребує різної теплової обробки, випускає так зване соусне відділення.

Допишіть речення. Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця кухарів оснащуються_____
_____

Основним обладнанням _____ відділенням є _____.

Залежно від виду теплоносія плити можуть бути _____ й _____.

Плити з жарочною поверхнею від 0,5 до 1,5 м встановлюють підприємствамалої потужності (їдальні до 100 місць, закусочні і кафе), а понад 1,5 м2 - підприємства середньої і великої потужності.

В якому посуді здійснюється приготування соусів:

1) Наплитний посуд;
2) Металеві грохоти;
3) Сковороди;
4) Рибні котли.

Доповніть речення. Для приготування страв і гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів використовують _____, _____, _____, _____, _____, _____, _____, _____, _____, _____ та інший посуд та інвентар.

Дайте вірну відповідь. Для варіння каш використовується посуд:

1)Із товстим дном;

2)Сотейник;

3) Посуд із тонким дном.

Розмістіть назви цехів і виробів у відповідності до місця їх приготування.

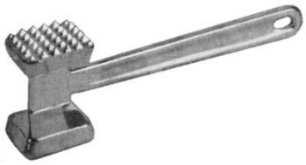
А) м’ясний цех;
Б) супове відділення гарячого цеху;
В) овочевий цех;
Г) соусне відділення гарячого цеху;
Д) рибний цех.

1. Борщ український	
2. Омлет	
3. Рибні напівфабрикати	
4.М’ясний фарш	
5.Почищена картопля	

Урок № 14	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з круп, бобових.	1

Процес приготування страв з круп та бобових відбувається в _____ _____.

Підпишіть інвентар, інструмент, посуд та обладнання необхідне для приготування страв з круп та бобових.

	Каструля, необхідна для _____ _____ _____
	

ZANUSSI	

Урок № 15	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з макаронних виробів.	1

Соусне відділення організовують _____
_____.

Для приготування та подачі макаронних виробів використовуютьтаке обладнання, інструмент та інвентар (виберіть та позначте необхідний):

Казани наплитні, каструлі різной місткості, котломір, грохот, друшляк, сито, лопатки кухарські, веделки, шумівки, черпаки, сковороди, електропіч, розробні дошки,ножі.

Урок № 16	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Організація робочого місця для приготування страв з яєць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування страв з яєць.	1

Конспектуємо разом. Перед використанням яйця обов'язково обробляють в спеціальних приміщеннях, де встановлюють _____
_____
_____.

Яйця звільнюють від упаковки, перевіряють на якість _____
_____
_____
_____.

В другій ванні яйця _____
_____.

В третій ванні яйця _____,
у четвертій _____.

Промиті яйця викладають на лотки або на інший чистий посуд.

Підпишіть маркування та які дії виконують ваннах для обробки яєць:

Доповніть речення. При безцеховій структурі виробництва яйця

обробляють в _____. Їх миють в _____ або в іншому _____, а забруднені яйця протирають _____.

Страви з яєць готують _____. На робочому місці кухар використовує теплове обладнання - _____, _____, _____; немеханічне - _____; механічне - _____; кухонний посуд - _____ _____ _____; інвентар та інструмент - _____ _____. На робочому столі встановлюють _____.

Урок № 17	**Тема за програмою:**	**Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства**	**Кількість годин - 15**
Дата _____	**Тема уроку:**	Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.	1

Підпишіть назву малюнків інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів з прикладом.

Інструмент, інвентар, устаткування , посуд	*Назва*	*Приклад*
	<u>Шафа пекарська</u>	*Використовують для ___ _____ _____*

Урок № 18	Тема за програмою:	Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства	Кількість годин - 15
Дата _____	Тема уроку:	Організація робочого місця для приготування виробів з прісного тіста.	1

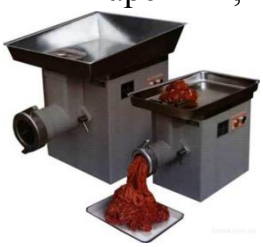
Доповніть речення. Одним із спеціалізованих цехів підприємств ресторанного господарства є цех _____ для випуску _____, _____, _____, _____, _____ та ін.

У цеху борошняних виробів встановлюють _____ _____, продуктивність якої залежить від потужності цеху; _____, _____ ; з механічного обладнання - універсальний _____, _____.

У цехах великої потужності застосовують машину для приготування _____, апарати для _____, _____.

При приготуванні чебуреків, домашньої локшини для розкачування тіста використовують _____. Для нарізання домашньої локшини застосовують _____ _____ для формування чебуреків використовують _____ _____.

Вареники, пельмені готують на потокових лініях, що складається з трьох ділянок: _____ _____ _____.



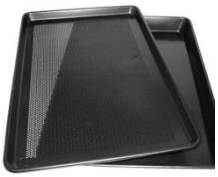
Для порціонування виробів використовують спеціальні

апарати. Для вареників готують різні фарші: картоплю з цибулею, капусту, сир і т. ін.

Готові вареники, пельмені заморожують _____ і зберігають при температурі -2-5 ^{0}С.

Урок № 19	**Тема за програмою:**	**Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства**	**Кількість годин - 15**
Дата _____	**Тема уроку:**	Організація робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування для приготування виробів з прісного тіста	1

Підпишіть інвентар, інструмент, посуд та обладнання необхідне для приготування страв з прісного тіста:

Урок № 20	Тема за програмою:	Посуд для закладів ресторанного господарства	Кількість годин -3
Дата _____	Тема уроку:	Види матеріалів з яких виготовлюється столовий посуд.	1

Доповніть речення. Столовий посуд виготовляється з _____ _____.

Порцеляна була винайдена в Китаї. Багато століть китайці оберігали секрет її виготовлення, його розкрили лише в другій половині минулого століття. В Європі центром виготовлення порцеляни стала Німеччина. Посуд виготовляється зі спеціальної маси, покривається спеціальною емаллю і випалюється в печах. Випалений один раз він називався фаянсом, а порцеляна - випалюється двічі.

Порцеляновий і фаянсовий посуд належить до групи керамічних виробів. Посуд з порцеляни має _____, який майже просвічується. При легких ударах дає _____ звук.

Фаянсовий посуд має _____ або _____ черепок. Він не просвічується навіть у тонкому шарі, при простукуванні дає _____ звук.

Дайте правильну відповідь:

Який посуд не використовують у ресторанах класу люкс:

А) Скляний;

Б) Порцеляновий;

В) Мельхіоровий;

Г) Пластмасовий;

Страви і напої української національної кухні подаються у _____ _____. Він має пористий природно забарвлений черепок від _____ _____, покритий глазур'ю. Це горщечки ємністю 500 - 600 см сферичної чи овальної форми з двома ручками або без них.

Керамічні тарілки, бокали відповідної ємності використовують для сервірування стилізованих столів, керамічні келихи, глечики - для подавання напоїв власного виробництва. Декоративні вази, вази для квітів, панно, підсвічники та інші вироби з кераміки слугують для створення інтер'єрів залів.

За технологією виготовлення скло можна поділити на гутне, пресоване та видувне. Гутне скло отримують ручним способом. Дешевший скляний посуд отримують методом пресування. Такий посуд масивніший, більш простих форм, і витриваліший до механічних ударів.

За складом скляної маси посуд буває _____, _____ та з _____.

Доповніть речення. У ресторанах використовують скляний посуд з _____ скла та _____. Використання _____ скла не бажане, оскільки воно _____ _____.

Промисловість виготовляє металевий посуд для ресторанів з різноманітних сплавів, до складу яких входять цінні метали, зокрема нікель, _____ і навіть _____.

На підприємствах харчування використовується металевий:

- ✓ посуд із мельхіору - _____ ;
- ✓ нержавіючої сталі - _____.

Мельхіор - стійкий до корозії сплав міді з нікелем, покритий тонким шаром (0,3 - 0,5 мм) срібла.

Мельхіоровий посуд має гарний зовнішній вигляд і сприяє прикрасі столу. Цей посуд можна підігрівати, він не б'ється і може довго служити, якщо його правильно

мити, полірувати.

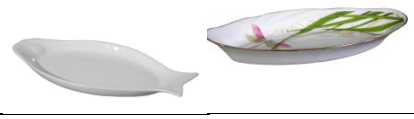
Пластмасовий посуд широко використовується на підприємствах _____, на транспорті - у _____, на _____. Тут можуть застосовуватися _____, _____, _____, _____, _____ _____, _____. Для обслуговування банкетів-фуршетів у ресторанах використовуються _____ і _____ для подавання бутербродів-канапе.

Урок № 21	Тема за програмою:	Посуд для закладів ресторанного господарства	Кількість годин -3
Дата _____	Тема уроку:	Характеристика призначення та види столового посуду: порцелянового, фаянсового, металевого.	1

Посуд порцеляновий, фаянсовий посуд застосовують для подавання перших, других, солодких страв, гарячих напоїв. Посуд повинен відповідати естетичним, санітарно-гігієнічним і технологічним вимогам. Він повинен бути бездоганно чистим, цілим, певної місткості, форми, достатньо міцним, одного стилю і розрізнятись за видами і призначенням.

Заповніть таблицю, як розрізняють посуд за видами і призначенням:

Посуд		Призначення
	Тарілки столові глибокі (Ø 240 мм, Ø 200 мм)	Для перших страв порціями, півпорціями
	Тарілки столові мілкі (Ø 240 мм)	
	Тарілки закусочні (Ø 200 мм)	
	Тарілки десертні мілкі (Ø 200 мм)	
	Тарілки десертні глибокі (мають малюнок у вигляді плодів чи ягід) (Ø 200 мм)	
	Тарілки пиріжкові (Ø 175 мм)	
	Тарілки ікорні (Ø 150 мм)	

	Блюда овальні (довжина 350, 400,450 мм)	
	Блюда круглі (Ø 300, 350 мм)	
	Оселедниці (довжина 135, 250, 270, 300 мм)	
	Салатники (різної форми), місткість від 120 до 1000 см^3)	
	Вази на низькій ніжці (Ø 240 мм)	
	Соусники (100, 200, 400 см^3)	
	Хрінниця (100-200 см^3)	
	Супові миски з кришками - супниці (4 - 10 порцій)	

	Чашки бульйонні з блюдцями (350, 400 см^3)	
	Молочники (500, 750, 1000 см^3)	
	Вершківники (150, 250, 300, 425 см^3)	
	Чарки-підставки для яєць (Ø 35 - 50 мм)	
	Прибор для спецій (сільничка, перечниця, гірчичниця	
	Блюда-розетки (Ø 90 мм)	

<u>Встановіть відповідність між назвою порцеляново-фаянсового посуду та його призначенням.</u>

1) блюда круглі;
2) вази салатні на високій ніжці;
3) вази на низькій ніжці;
4) соусники;
5) блюда овальні.

1. Для салатів з крабів, натуральних овочів	
2. Для рибних холодних страв і закусок	
3.Для холодних соусів	
4.Для бутербродів, корзиночок і тарталеток	
5.Для борошняних кондитерських виробів, тістечок	

<u>Для подачі солодких страв використовують такий посуд:</u>

А) тарілки пиріжкові Ø 175 мм;

Б) тарілки столові мілкі Ø 240 мм;
В) тарілки десертні мілкі Ø 200 мм;
Г) тарілки столові глибокі Ø 200 мм

Металевий посуд використовується для подавання гарячих закусок, супів і других страв. Під час бенкетів в багато порційних блюдах можна подавати і холодні закуски. Десертні холодні страви подають в креманках, охолоджують шампанське і подають лід в спеціальних відерцях.

	Миски супові з кришкою (1, 2, 4, 6 порцій)	
	Блюдо овальне (1, 2, 3, 5 і 10 порцій)	
	Блюдо кругле (від 6 до 12 порцій)	
	Баранчик круглий з кришкою (від 1 до 6 порцій)	
	Баранчик овальний (від 1 до 6 порцій)	

	Соусник (1, 2 порції)	
	Кокільниці у формі раковини (1 порція)	
	Кокотниця (у формі маленької каструльки з довгою ручкою) (90 см^2)	
	Сковорода (1 - 4 порції)	
	Креманка (на високій, середній і низькій ніжці) (1 порція)	
	Турочка (125, 250 см^3)	
	Відерко для льоду	

	Відерко для шампанського	
	Підноси круглої форми (Ø 50 см)	
	Підноси прямокутної форми (50+40 см, 35+25 см, 30+30 см)	

<u>Баранчик круглий використовується в закладах ресторанного господарства:</u>

А) для заправних і пюреподібних супів;
Б) для припущених і тушкованих у соусі страв з м’яса, птиці, овочів і гарнірів;
В) для других гарячих страв з припущеної риби, дичини;
Г) для других смажених страв з м’яса, птиці, овочів.

<u>Встановіть відповідність між назвою металевого посуду і його призначенням.</u>

А) соусник;
Б) ікорниця;
В) кокільниця;
Г) кокотниця;
Д) креманка;
Е) турочка.

1.Для гарячих соусів до м ’ясних, рибних, овочевих страв	
2.Для запікання і подавання закусок із соусами	
3.Для запікання і подавання гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів	
4.Для приготування і подавання кави по-східному	
5.Для зернистої ікри	
6.Для солодких страв, морозива, різних десертів	

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Урок № 22	**Тема за програмою:**	**Посуд для закладів ресторанного господарства**	**Кількість годин -3**
Дата _____	**Тема уроку:**	Характеристика призначення та види столового посуду:скляного та кришталевого. Вимоги до столового посуду.	1

Скляний і кришталевий посуд застосовується для подавання винно-горілчаних виробів, соків, напоїв, салатів, десертів. Для урочистих випадків, бенкетів, як правило, використовується кришталевий посуд. Він відрізняється високою прозорістю, особливим блиском, приємним дзвоном.

Посуд		***Призначення***
	Креманка (250 см3)	
	Графини (100 – 1200 см^3)	

	Глечики (1200 – 1750 см^3)	
	Салатники (1,2,4,6 порцій)	
	Вази	
	Розетки (Ø 90 -100мм)	
	Ваза плоска – плато (Ø 240,300 мм)	
	Ваза – крюшонниця (в комплекті з підносом, шістьма келихами і черпаком) (Ø300мм)	

ГОСТ це абревіатура, яка позначає державний стандарт. Абревіатура ГОСТ, яка зустрічається практично скрізь, де потрібні певні стандарти якості не виняток для посуду.

Ми торкнулися цієї теми, так як посуд повинна відповідати стандартам і всім санітарно гігієнічним нормам, які гарантують безпеку і не нашкодять здоров'ю людини. Деякі з цих норм ви самі можете перевірити при купівлі посуду.

Конспектуємо разом. Гладкість поверхні - посуду не повинна _____
_____
_____
_____.

Стійкість до вбирання - посуд має бути _____.

Це робиться не тільки для того щоб вміст наприклад тарілка не розтеклося по столу, _____
_____
_____.

Але це не всі критерії, за якими перевіряється посуд, так само її перевіряють за хімічними показниками. Для цього посуд занурюють у розчин _____ _____ або ж у розчин _____ і нагрівають, що імітує природний процес використання.

І наостанок, основні ГОСТи, які зустрічаються на посуді:

ГОСТ 30407-96 Декоративні вироби і посуд із скла. Стандарт діє на декоративні вироби і посуд із скла і кришталю і не поширюється на сувенірні вироби, пам'ятні медалі та скульптури.

ГОСТ 25185.1-95 Керамічний посуд для контакту з їжею. Рівень свинцю і кадмію в допустимих межах.

ДСТУ 3276-95 Посуд емальований, сталева.

ДСТУ 3277-95 Вироби господарського призначення сталеві оцинковані, посуд.

ГОСТ 24970-88 Керамічний посуд (з порцеляни, фаянсу і майоліки, м'якого фарфору), призначена для приготування, і подачі харчових продуктів, зберігання напоїв.

ДСТУ ISO 6486-1-2003 Керамічний посуд, скляний і склокерамічна для харчових продуктів.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Урок № 23	Тема за програмою:	Торговельна частина закладів ресторанного господарства	Кількість годин -5
Дата _____	Тема уроку:	Характеристика приміщень для відвідувачів,Склад торгівельних приміщень,їх розміщення.	1

Конспектуємо разом. До складу торговельних приміщень підприємств харчування входять: _____

До підсобних приміщень відносять _____ та _____. Склад торговельних приміщень, їх площа залежить від типу підприємства та кількості місць у залі.

***Вестибюль** - це приміщення, _____*

_____. *У ньому розташовується* _____, _____ *й* _____ *кімнати.*

Оформлення вестибюлю визначається типом підприємства. У вестибюлі розміщуються _____

_____

_____

_____.

Гардероб розташовується

_____

_____

_____.

Він обладнується _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____.

В туалетних кімнатах повинні бути _____

_____

_____.

Аванзала - приміщення для _____

_____.

Вона розміщується _____.

В аванзалі ставляться _____

_____.

Торговельні зали ресторану за призначенням можна розділити на _____

_____.

Які з перерахованих приміщень закладів ресторанного господарства відносять до підсобних:

А) торговельні зали;

Б)мийна столового посуду;

В) аванзала;

Г)вестибюль.

Встановіть відповідність між назвами приміщень та їх функціями:

А) бенкетний зал;

Б) вестибюль;

В) аванзала;

Г) гардероб.

Приміщення для відпочинку споживачів і очікування процесу обслуговування	
Приміщення обладнується вішалками для збереження верхнього одягу споживачів	
Приміщення, з якого починається обслуговування	
Приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для приймання їжі та відпочинку	

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Урок № 24	**Тема за програмою:**	**Торговельна частина закладів ресторанного господарства**	**Кількість годин -5**
Дата _____	**Тема уроку:**	Вимоги для розташування устаткування залів.	1

<u>Вставте пропущенні слова</u>. Для обладнання торговельної і бенкетної зал використовуються спеціальні меблі: _____, _____, _____; _____, _____, _____ _____, _____, _____.

Сучасні меблі, які пропонують для використання на підприємствах харчування, характеризуються якістю, стійкістю,гігієнічністю, естетичністю.

Столи для ресторанів відрізняються _____, _____, _____. Столи можуть бути _____, _____, _____, _____, _____.

Найбільш зручна ширина столів 800 - 900 мм. Довжина залежить від кількості місць з розрахунку 670 - 700 мм на особу.

У залах їдалень встановлюються _____ 4-,6-,8- місні чи _____ 4-місні столи. У кафе, закусочних, барах столи можуть бути _____ форм

і розмірів, як правило, 2- та 4-місні. Столи у кафетеріях, закусочних, які розраховані на швидке обслуговування та приймання їжі стоячи, повинні мати висоту _____ мм, ширину _____ мм, довжину з розрахунку _____ на одну особу. *Це можуть бути столи-прилавки, барні стійки. Під стільницею обладнують полиці для сумок.*

Для проведення бенкетів і прийомів використовують спеціальні столи.

Ширина бенкетного столу більша від звичайного _____ мм. Фуршетні столи мають таку саму ширину, але їх висота досягає _____ мм.

Бенкетні й фуршетні столи збираються з окремих секцій довжиною _____ м. *Загальна довжина не повинна перевищувати 10 м.*

Стільці та крісла повинні відповідати антропологічним даним людини, тобто мати правильну _____, _____ і _____. Ресторанні крісла дещо _____ за стільці і мають _____. Стільці та крісла можуть бути на _____ або _____ основі з покриттям із синтетичних матеріалів або тканин.

Специфічними меблями є барні табурети, вони не зовсім зручні, але вносять різноманіття до інтер'єру. Барні табурети мають _____ форму, висоту _____ мм, їх роблять _____, з упорами _____, а інколи зі_____.

Серванти призначаються для _____, _____, _____. Верхня кришка серванту використовується як _____. *Сервант має шухляди і полиці*.

Підсобні столи використовуються офіціантами для _____ _____.

Їхня ширина відповідає ширині обідних столів _____ мм, висота становить _____ мм, довжина - _____ мм.

Сервірувальні столики на колесах призначені для _____ _____, виготовляються з нержавіючої сталі (каркас) з пластмасовими полицями. Вони можуть бути з _____, _____.

<u>Позначте правильну відповідь</u>. Ширина бенкетного столу:

А) 500 - 800 мм;
Б) 800 - 1000 мм;
В) 1000 - 1200 мм;
Г) 1200 - 1500 мм.

<u>Для яких цілей використовують устаткування бенкетних залів</u>?

А) серванти;
Б) підсобні столи;
В) бенкетні столи;
Г) сервірувальні столики.

1. Для проведення бенкетів	
2. Для зберігання невеликого запасу посуду, приборів, столової білизни	
3. Для підготовки страв до подавання, для використаного посуду	
4.Для транспортування страв до обідніх столів	

Урок № 25	**Тема за програмою:**	**Торговельна частина закладів ресторанного господарства**	**Кількість годин -5**
Дата _____	**Тема уроку:**	Вимоги до оформлення залів.	1

Торговельні та бенкетні зали це - _____
_____.

Їх плануванню, оформленню й обладнанню приділяється велика увага. Підприємства можуть мати одну чи декілька залів. Це залежить від потужності підприємства, його типу, форм обслуговування. Найбільш зручні невеликі зали. Тому зали ресторанів і кафе з великою кількістю місць бажано або розділяти декоративними перегородками, або створювати кабінети, окремі зони.

Інтер’єр залу залежить:

Сучасний інтер’єр характеризується _____
_____
_____.

Вставте пропущені слова. В їдальнях освітлення повинно бути _____, у ресторанах і кафе - _____. Освітлення може бути _____, _____, _____. При загальному освітленні світильники розташовуються на стелі _____.

В оформленні торговельної зали велике значення мають меблі: _____
_____.

Меблі повинні відповідати _____. *Для багатьох сучасних підприємств харчування характерні національні мотиви в оформленні інтер’єру. При цьому важливим є вміле поєднання старовини й сучасності. Єдиний стиль зберігається в меблях, посуді, одязі офіціантів*.

Урок № 26	**Тема за програмою:**	**Торговельна частина закладів ресторанного господарства**	**Кількість годин -5**
Дата _____	**Тема уроку:**	Організація роботи роздавальні.	1

Від роботи роздавальні залежить швидкість обслуговування відвідувачів, а значить, і пропускна спроможність торговельного залу, збільшення випуску продукції власного виробництва.

допишіть речення. Роздавальня є важливою ділянкою виробництва, тому що саме тут при оформленні торгової продукції завершується _____.

По розташуванню роздавальня може бути продовженням гарячого цеху, знаходячись з ним в одному приміщенні. Однак часто вона організовується за межами кухні, у приміщенні торговельного залу або навіть на іншому поверсі. За таких умов для регулярного і чіткого постачання необхідно забезпечити зручний і безперебійний зв'язок роздавальні з виробничими цехами, а також з посудомийними.

Роздавальники повинні мати навики роботи з _____. Треба вміти _____ _____.

Так, температура перших страв і гарячих напоїв при відпуску має бути не нижчою +__°С, других - +__°С, соусів - +__°С, холодних і солодких страв - +_....+__°С, порціонних (замовлених) - +__ ..... +__°С.

При самообслуговуванні температура перших, других страв і соусів повинна бути вищою на __°С.

Залежно від планування і режиму роботи торговельного залу підприємства із самообслуговуванням можуть організовувати роздавальні різних типів: _____.

Кожне підприємство обирає такий тип роздавальні, котрий забезпечує швидке і належне обслуговування відвідувачів.

Конспектуємо разом. Спеціалізована роздавальня _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____.

При організації робочого місця роздавальника застосовують лінійне розміщення обладнання_____
_____
_____
_____
_____.

Комбіновані роздавальні. _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____.

Наступний тип - роздавальня з відпуску комплексних обідів. _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____.

Встановіть відповідність між назвами страв і їх температурою при відпуску з роздавальні.

А) +7. ..+14 °С;

Б) +65 °С;

В) +75 °С.

1. Перші страви	
2. Другі страви	
3. Гарячі напої	
4.Холодні страви	
5.Соуси	
6.Солодкі страви	

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Урок № 27	**Тема за програмою:**	**Торговельна частина закладів ресторанного господарства**	**Кількість годин -5**
Дата _____	**Тема уроку:**	Інвентар та обладнання роздавальні.	1

Допишіть речення. Багатосекційні роздавальні обладнують спеціальними стойками , _____
_____

_____.
_____
_____.

Уздовж лінії монтуються напрямляючі для підносів і бар'єр. Висота основних прилавків і стойок - _____ мм, з вітриною - _____ мм, ширина - _____ мм .

Теплове обладнання звичайно встановлюють перпендикулярно до лінії роздачі, справа від роздавальника. А запас столового посуду розміщують зліва.

Для зберігання чистих тарілок і склянок у роздавальній використовують полиці робочого прилавка або спеціальні візки. Підноси й обідні прибори розміщують на столиках поблизу роздавальних вікон у торговельному залі.

У роздавальній повинні бути контрольні ваги і необхідний інвентар. Для відпуску страв використовується спеціальний роздавальний інвентар: _____
_____
_____
_____
_____.

Для відпуску готових виробів _____
_____
_____.

При відпуску солодких страв і напоїв використовуються _____
_____
_____
_____.

При відпуску продукцію розкладають і розливають у посуд, що відповідає страві.

У ресторанах для відпуску перших страв використовують _____
_____.

Прозорі супи (бульйони) подають у _____
_____.

Для страв із соусом використовують _____,
для холодних закусок - _____.

У їдальнях перші страви відпускають _____,
другі подають _____. Не можна викладати основний продукт і гарнір на _____ або _____. Гарнір викладають поряд з основним продуктом _____.

<u>Яка з перерахованих робіт кухарів-роздавальників не відноситься до основних робіт</u>:

А) порціонування продукції;

Б) оформлення продукції;

В) відпуск продукції споживачам;

Г) підготовка робочого місця?

Для порціонування перших страв для відпуску використовуються:

А) мірні ложки ємністю 50, 75, 100 г;

Б) мірні ложки ємністю 150, 200 г;

В) мірні ложки ємністю 0,5 і 0,25 л;

Г) мірні ложки ємністю 10, 20, 30 г.