ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ
ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА»

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Основною метою рішення індивідуального завдання з дисципліни "Організація виробництва" є застосування студентами знань та вмінь з правилами та методами обслуговування відвідувачів ресторанною продукції, її характеристика та правила реалізації, роботи закладів ресторанного господарства.

Основним завданням індивідуальної роботи є оволодіння студентами знань для раціонального процесу організації виробництва.

Оцінювання виконаної роботи перевіряється викладачем та виставляються бали відповідно до кредитно-модульного системи.

І рівень складності – передбачає вирішення ситуаційного завдання;

ІІ рівень складності – необхідно виконати творче завдання (створити презентацію).

Завдання студент отримує за порядковим номером у списку академічної групи.

Тематика індивідуальних завдань

1. У ресторані вищого класу "Дніпровська хвиля" замовлено бенкет-фуршет на 250 осіб. Потрібно розрахувати кількість офіціантів для обслуговування гостей.

2. У ресторані вищого класу "Дубки" замовлено бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами на 56 осіб. Потрібно розрахувати кількість офіціантів для обслуговування гостей.

3. У ресторані вищого класу "Олімп" замовлено бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 25 осіб. Необхідно розрахувати кількість офіціантів для обслуговування гостей.

4. Торговельний зал ресторану "Весна" має 36 столів. Скільки офіціантів повинно бути для індивідуального обслуговування гостей, якщо за кожним офіціантом закріплюється 2-3 столи й одночасно він повинен обслужити 10-12 гостей?

5. У ресторані першого класу "Либідь" харчуються 70 туристів. Потрібно розрахувати кількість офіціантів для обслуговування туристів.

6. У ресторані першого класу"Літо" замовлено харчування для 120 учасників конференції. Потрібно розрахувати кількість офіціантів для обслуговування учасників конференції.

7. У дієтичній їдальні, що працює з 8-00 до 20-00 без вихідних, працюють згідно зі штатним розписом вісім офіціантів. Запропонувати графік виходу на роботу офіціантів.

8. У кафе, що працює з 10-00 до 20-00 без вихідних,згідно зі штатним розписом працюють шість офіціантів. Запропонувати графік виходу на роботу офіціантів.

9. У ресторані вищого класу,що працює з 12-00 до 23-00,згідно з штатним розписом працюють вісім офіціантів. Запропонувати графік виходу на роботу офіціантів.

10. У винному барі,що працює з 22-00 до 04-00, працюють два бармени і два офіціанти. Запропонувати графік виходу на роботу працівників бару.

11. У гриль-барі,що працює з 20-00 до 02-00,згідно з штатним розписом працюють два бармени і чотири офіціанти. Запропонувати графік виходу на роботу працівників бару.

12. Запропонувати асортимент закусок, страв, виробів, напоїв для мережі ресторанів з українською національною кухнею "Пузата хата".

13. Запропонувати асортимент закусок, страв, виробів, напоїв для мережі ресторанів з японською кухнею "Якиторія".

14. Запропонувати асортимент закусок, страв, виробів, напоїв для мережі ресторанів швидкого обслуговування з італійською кухнею "Челентано".

15. Запропонувати асортимент закусок, страв, виробів, напоїв для мережі ресторанів швидкого обслуговування з українською кухнею "Здоровенькі були".

16. У ресторані "Куркуль" із рибкомбінату було завезено рибу холодного копчення: форель-28,0 кг,скумбрію-30,0 кг,мойву-5,0 кг. Під час приймання товару шеф-кухар виявив нестачу форелі-3,0 кг, скумбрії-2,0 кг. Потрібно скласти акт на виявлення відхилення в кількості.

17. Згідно з договором постачання від 16.07.13 р. шеф-кухар отримав20,0 кг масла вершкового, але з'ясувалося, що воно в деяких місцях вкрите пліснявою, має гіркуватий присмак. Шеф-кухар дитячого табору відпочинку повернув масло вершкове експедитору молокозаводу № 1 м. Полтави, зробив відмітку у рахунку-фактурі. Необхідно скласти акт про встановлення відхилення в якості під час приймання продукції.

18. Керівнику комбінованого закладу харчування,до складу якого входять ресторан-бар, кафе, необхідно укласти договір з фермерським господарством "Оріон" на закупівлю картоплі, плодоовочів, винограду та баштанних культур. Потрібно вказати асортимент продукції та заповнити бланк договору.

19. Скласти технологічну карту салату "Хмельницький"для снек-бару,якщо вихід 1 порції – 250 г (рец. 1.6 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів). Зробити розрахунок кількості сировини для 35 порцій.

20. Скласти технологічну карту салату "Осінній" для снек-бару,якщо вихід 1 порції – 250 г (рец. 1.12 Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів). Зробити розрахунок кількості сировини для 20 порцій.

21. Перед початком роботи метрдотель отримав 80 скатертин. У кінці зміни з'ясувалося,що дві скатертини пропалені у декількох місцях. Хто повинен відшкодувати вартість скатертин? Необхідно зробити у Журналі обліку столової білизни запис щодо причини псування двох скатертин.

22. У ресторані під час вечері відвідувач ненароком скинув салатник зі столу, і той розбився. Як відшкодувати втрату посуду? Необхідно оформити відповідний документ.

23. Шеф-кухарю дитячого табору відпочинку привезли замовлення згідно з договором постачання кондитерської фабрики: цукерки "Ліщина" – 30,0 кг, "Білочка" – 28,0 кг, "Ананасні" – 14,0 кг, "Дюшес" - 10,0 кг. При прийманні продукції виявлено нестачу цукерок: "Ліщина" – 2,0 кг, "Білочка" -1,0 кг, "Ананасні" – 0,5 кг, "Дюшес" – 0,3 кг. Необхідно скласти акт про встановлення відхилення в кількості при прийманні продукції.

24. Згідно з договором постачання з м'ясокомбінатом м. Миргород шеф-кухар дитячого табору відпочинку отримав сосиски вершкові – 50,0 кг, ковбасу "Лікарська" – 30,0 кг. Але з'ясувалося, що сосиски слизькі, мають неприємний запах. Потрібно скласти акт про встановлення відхилення в якості під час приймання продукції.

25. Ви працюєте адміністратором торговельного залу ресторану "Дубки". Згідно з укладеним договором фірма "Орбіта" завезла торговельні меблі (10 столів і 50 стільців). При прийманні товару з'ясувалося, що чотири стільці браковані і не можуть експлуатуватися. Необхідно скласти акт на виявлення відхилення в якості.

26. Ви працюєте адміністратором торговельного залу дитячого кафе "Івасик-Телесик". Згідно з договором з компанією "Дельфін" 21.09.13 р. представник компанії повідомив, що замовлення буде виконане через 2 місяці. Необхідно скласти позивну заяву про стягнення неустойки за прострочення поставки матеріально-технічних засобів.

27. Згідно з договором постачання компанія "Сяйво" 24.10.13 р. повинна була завезти у гриль-бар електрошашличницю. 23.10.13 р. зателефонував представник компанії і повідомив, що замовлення буде виконано через 1,5 місяця. Необхідно скласти позовну заяву про стягнення неустойки за прострочення поставки матеріально-технічних засобів.
28. Перед початком роботи метрдотель отримав п'ять ручників і дав кожному офіціанту по одному. У кінці зміни з'ясувалося, що не вистачає одного ручника. Офіціант сказав, що загубив. Як відшкодувати втрату? Необхідно оформити відповідний документ.
29. При сервіруванні столу офіціант розбив дві закусочні тарілки?як відшкодувати втрату? Який необхідно оформити документ.
30. Під час бенкету у ресторанні відвідувачі розбили три пиріжкові тарілки і два фужери. Хто повинен відшкодувати втрату посуду? Необхідно оформити відповідний документ.
31. Під час бенкету у ресторанні гості зіпсували дві лляні серветки. Вони добровільно погодилися відшкодувати збитки. Необхідно оформити відповідний документ.
32. Під час нервування столу офіціант розбив бульйонну чашку, рейнвейну та лафітну чарки. Необхідно оформити документ для відшкодування збитків. Необхідно заповнити Журнал обліку столового посуду, наборів, що відаються під звіт працівникам, і скласти акт на бій, лом і втрату посуду та наборів.
33. Бармен снек-бару 12.09.13 р. отримав зі складу кукурудзу консервовану – 20 банок. 14.09.13 р. при виконанні замовлення були відкриті 2 банки кукурудзи, але вона була неякісною, розвареною і з кислим присмаком. Завідувач складу відмовився від прийняття ним назад 18 банок кукурудзи, посилаючись на те, що термін перевірки якості для не швидкопсувних товарів – 1 день. Потрібно проаналізувати ситуацію, оформити відповідні документи та зробити висновок.
34. Експедитор птахофабрики привіз бармену гриль-бару згідно з договором постачання сільськогосподарську птицю та яйця без ветеринарного свідоцтва. Бармен відмовився отримувати товар, а представник птахофабрики класифікував відмову прийняти товар як невиконання умов договору, що тягне за собою штрафні санкції. Необхідно проаналізувати ситуацію і зробити висновок та оформити акт про кількість недоброякісної продукції.
35. Ви працюєте барменом у снек-барі. Представник компанії "Дельфін" привіз замовлені вами морепродукти у вакуумних упаковках. Але, як з'ясувалося при прийманні, термін реалізації морепродуктів прострочений уже 3 місяці. Необхідно проаналізувати ситуацію та оформити відповідні документи.
36. Бармен згідно з договором постачання з компанією"Яблуневий сад" отримав яблучний сік (25 банок по 3 л), але при відкритті банок з'ясувалося, що сік прокис,бродить і має неприємний запах. Необхідно проаналізувати ситуацію та оформити відповідні документи.
37. Працівник сервізної на початку зміни видала офіціантам такий посуд і набори: офіціанту Кравченку Д. І. – 10 столових, 5 фруктових і 15 закусочних наборів; офіціанту Кушніренку О. В. – 20 закусочних, 15 пиріжкових і 30 мілких столових тарілок; офіціанту Буркуну З. І. – 2 супниці, 5 овальних

фарфорових блюд та 5 овальних металевих блюд. За зміну було втрачено 2 закусочних набори та 2 мілкі столові тарілки. Проаналізувати ситуацію та оформити відповідні документи.

38. Шеф-кухар ресторану купив на ринку гриби сушені без документа про якість проаналізувати ситуацію та зробити висновок.

39. Ви працюєте адміністратором їдальні санаторію "Лівадія" на узбережжі моря. У торгівельному залі їдальні працюють вісім офіціантів. Скласти графік виходу на роботу офіціантів, якщо їдальня працює з 8-00 до 20-00.