

Виконав студент групи РО-3  
Гарасимчук В.В.

## СЕМІНАР НА ТЕМУ: "Х-КА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ.ЦЕХОВА ТА БЕЗЦЕХОВА СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА

# X-КА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

У зв'язку з високими вимогами відвідувачів до якості пропонованих страв та форми нарізки продуктів, ресторани воліють використовувати високоякісну сировину, хоча можуть використовувати й напівфабрикати промислового виробництва.



# X-КА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

Слід відмітити, що більшість ресторанів високорозвинених зарубіжних країн працює на напівфабрикатах, виробництво яких є досить високого рівня за якістю й асортиментом. Проте найфешенебельніші ресторани, пропонують споживачам страви лише з високоякісної сировини.



# X-КА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

- **В ЗРГ розділяють 3 форми організації виробництва:**
- 1. Виробництво продукції: сировина → приготування їжі її реалізація.
- 2. Приготування продукції з напівфабрикатів → її реалізація.
- 3. Організація споживання їжі при її незначній підготовці до реалізації.
- **Тому технологічний процес виробництва кулінарної продукції** більшості ресторанів поділяється на дві стадії:
- 1) первинна обробка продуктів, яка включає операції по виготовленню напівфабрикатів;
- 2) і теплова обробка продуктів, в процесі якої напівфабрикати доводяться до готовності.

# ЦЕХОВА ТА БЕЗ ЦЕХОВА СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА

- ▣ **Цехова структура** виробництва передбачена на великих підприємствах, які працюють на сировині (ресторанах, їдальнях), і заготівельних підприємствах (фабриках-заготівельнях, кулінарних фабриках, їдальнях-заготівельнях). У кожному цеху організують технологічні лінії.



# ЦЕХОВА ТА БЕЗ ЦЕХОВА СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА

- Цехова структура виробництва ресторанів дозволяє широко застосовувати спеціалізацію не лише щодо окремих дільниць виробництва, але й щодо окремих працівників, зайнятих виготовленням кулінарної продукції. При цьому більш раціонально використовується праця висококваліфікованих працівників



# ЦЕХОВА ТА БЕЗ ЦЕХОВА СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА

- ▣ **Безцехова структура** виробництва застосовується на підприємствах, де немає можливостей для створення окремих цехів. При безцеховій структурі виробництва назви цехів (гарячий, холодний, м'ясний, рибний, овочевий та ін.) є умовними. Вони виражають не структурний підрозділ виробництва, а лише відокремлення деяких технологічних процесів і операцій в окремих приміщеннях з урахуванням в основному вимог санітарії.



# ЦЕХОВА ТА БЕЗ ЦЕХОВА СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА

- Така структура виробництва характерна для доготовельних підприємств, що працюють на напівфабрикатах і мають невелику виробничу програму й обмежений асортимент продукції власного виробництва (спеціалізовані закусочні, їдальні-доготовельні та ін.).





# ЦЕХОВА ТА БЕЗ ЦЕХОВА СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА

- На таких підприємствах практикують функціональний розподіл праці, тобто всі операції виконують одна або дві виробничі бригади, які підпорядковуються завідувачому виробництвом.

