

## Организация работы структурного подразделения

### Решение ситуаций

1. Разработайте ассортимент мясных п./ф. для блюд донской кухни, подберите инвентарь, инструменты для их приготовления
2. В чем особенность организации ООО? Правила его регистрации. Какие учредительные документы должен разработать ресторан? Их характеристика.
3. Составьте два плана-меню комплексных обедов для столовой при промышленном предприятии. Сколько необходимо открыть однотипных столовых на территории завода, чтобы охватить питанием 100% рабочих?
4. В чем особенность организации предприятий типа «русское бистро»? Какую организационно-правовую форму можно предложить для организации этого предприятия
5. Выполните расчет сырья по мясу для следующих блюд: говядина отварная, плов из баранины (сборник 1996 г.), биточки мясные (1997 г.)
6. Как правильно организовать материально-техническое снабжение ресторана? Какие эффективные формы снабжения вы можете предложить?
7. Дайте характеристику кафе, как типа предприятия в соответствии с требованиями ГОСТ Р.
8. Составьте двухнедельный график выхода на работу поваров горячего цеха в количестве 5 чел. Определите его вид, объясните выбор графика. Режим работы столовой при банке с 12 до 15 час.
9. Составьте производственную программу мясного цеха, если доготовочные предприятия заказали п./ф. в следующем ассортименте: антрекоты, гуляш, азу, ромштекс. Количество говядины 1 категории 500 кг.
10. Дайте характеристику фабрики-заготовочной, как типа предприятия
11. Дайте характеристику столовой как типа предприятия (студенческая столовая).
12. Особенности организации работы холодного цеха
13. Оперативное планирование производства школьной столовой
14. Основные направления рациональной организации труда.
15. Дайте характеристику вагона-ресторана, как типа предприятия. Организация обслуживания пассажиров в пути.
16. Характеристика чайной, как предприятия. Какие стили интерьеров можно применить в чайной?
17. Какую организационно-правовую форму имеет ресторан? Дайте ее характеристику. Какие необходимо иметь учредительные документы, их особенность.
18. Организация договорных отношений с поставщиками. Виды договоров. Содержание договора поставки. В каких случаях может быть расторгнут договор?
19. Дайте общую характеристику кондитерского цеха. Организация замеса различных видов теста.
20. Какие формы и способы продуктового снабжения применяет данный ресторан? Требования к транспорту для перевозки продовольственного товара
21. Пути улучшения качества продукции.
22. Особенность организации работы производства с бесцеховой структурой.
23. Как классифицируются затраты рабочего времени, методы их изучения.
24. Особенность организации диетических столовых
25. Организация снабжения в кафе. Какие формы и способы снабжения, виды маршрутов доставки товаров могут применяться в кафе?
26. Дайте характеристику ресторана в соответствии с его классом..
27. Какие правила реализации кулинарной продукции должны соблюдаться в предприятиях быстрого обслуживания в соответствии с ГОСТ Р. «Услуги общественного питания. Продукция реализуемая населению»
28. Уметь рассчитывать площади цехов