

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзузидзе Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:49:58

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное

учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по выполнению практических работ

по дисциплине

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**

**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

очная форма обучения

**(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

Пятигорск, 20\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Содержание</b>	3
Практическая работа № 1	4
Практическая работа № 2	9
Практическая работа № 3	11
Практическая работа № 4	14
Практическая работа № 5	15
Практическая работа № 6	21
Практическая работа № 7	28
Практическая работа № 8	32
Практическая работа № 9	37
Практическая работа № 10	40
Практическая работа № 11	42
Практическая работа № 12	48
Практическая работа № 13	49
Практическая работа № 14	51
Практическая работа № 15	54
Практическая работа № 16	59
Практическая работа № 17	63
Практическая работа № 18	65
Практическая работа № 19	69
Практическая работа № 20	72
Практическая работа № 21	76
Практическая работа № 22	80
Практическая работа № 23	81
Практическая работа № 24	85

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

**Тема:** «Разработка концепции предприятия общественного питания»

**Цель работы:** Изучить методы расчёта состава будущих потребителей. Рассмотреть вопросы месторасположения предприятия общественного питания в соответствии с принятой классификацией.

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК-2

### Теоретическая часть

Концепция предприятия общественного питания представляет собой сложный многостраничный документ, состоящий, как и из базовых вещей, (выбор типа предприятия общественного питания, контингента, на который рассчитана деятельность данного заведения), так и более узкоспециализированных категорий вплоть до обоснования меню и фирменного стиля заведения. Первоочередной задачей владельца предприятия общественного питания становится определение типа заведения, то есть основы деятельности предприятия, по которой в дальнейшем и будет функционировать данное предприятие.

Прежде чем начать изучать существующую классификацию предприятий общественного питания на рынке, необходимо определить значение термина «предприятие общественного питания» и специфику предприятий данного типа. Согласно ГОСТ Р 31985-2013 «Общественное питание. Термины и определения», предприятие общественного питания - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления. Из данного определения можно сделать вывод, что предприятие общественного питания, является предприятием сферы сервиса, то есть предприятием, деятельность которого направлена на предоставление услуг потребителю. В ГОСТ Р 31985-2013 прописаны следующие услуги:

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления продукции и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультативные услуги;
- прочие услуги.

В соответствии с данными услугами существуют определенные принципы, которые должно соблюдать предприятие общественного питания при предоставлении своих услуг.

*Это, во-первых*, принцип социальной адресности, заключающийся в том, что услуга должна соответствовать требованиям потребителей, являющихся контингентом данного типа предприятия общественного питания.

*Во-вторых*, функциональной пригодности, то есть приготовленное блюдо должно соответствовать своему функциональному назначению (удовлетворение аппетита, достижение определенного эстетического удовлетворения).

*В-третьих*, принцип безопасности, заключающийся в обеспечении безопасности как для производителя (соблюдение всех противопожарных норм при изготовлении блюд), так и для потребителя (соблюдение сроков годности и правил изготовления блюд).

*В-четвертых*, принцип эргономичности - соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребления.

*В-пятых*, принцип эстетичности, заключающийся в гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения помещений предприятия, а также условиях обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции.

*В-шестых*, принцип информативности, то есть возможность получения информации потребителям о способе и ингредиентах приготовления блюд.

Также стоит отметить, что предприятие общественного питания обладает определенными, специфическими для данного типа предприятия особенностями.

К *организационно-экономическим особенностям* производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания следует отнести:

- необходимость выполнения нескольких функций: производства кулинарной продукции, ее реализации и организации потребления, в то время как, например, предприятия пищевой промышленности выполняют только функцию производства, а предприятия торговли - только функцию реализации продукции;
- ограниченные сроки реализации продукции, что обуславливает зависимость от текущего спроса на товар и скорость потребления блюд.
- жесткие требования к персоналу для предприятия сферы сервиса (необходимость строгого соблюдения санитарно-гигиенических требований);
- необходимость постоянного контроля качества обрабатываемого сырья, процессов приготовления и реализации готовых блюд.

К *социальным особенностям* относятся:

- зависимость ассортимента изготавливаемой и реализуемой продукции от характера спроса и особенностей обслуживаемого контингента, его профессионального, возрастного, национального состава, условий труда, учебы и других факторов;
- зависимость режима работы предприятий общественного питания от режима работы обслуживаемых ими контингентов потребителей, промышленных предприятий, учреждений, учебных заведений. Это требует от предприятий особенно интенсивной работы в часы наибольшего потока потребителей в обеденные перерывы, перемены;
- значительные изменения спроса на продукцию по временам года, дням недели и даже часам суток. В летнее время повышается спрос на блюда из овощей, прохладительные напитки, холодные супы. С позиции маркетинга каждое предприятие должно анализировать и изучать рынок сбыта, от этого зависят ассортимент выпускаемой продукции и способы обслуживания;
- зависимость типа, мощности и месторасположения предприятий общественного питания от характера обслуживаемого контингента, плотности населения, наличия поблизости других предприятий общественного питания, пищевой промышленности и др.;
- предоставление предприятиями общественного питания кроме услуги питания множества других: организацию обслуживания торжеств, семейных обедов, услуги по организации досуга, проката посуды и т. д.

Данные особенности должны учитываться при разработке концепции предприятия общественного питания.

Первым признаком, по которому различают предприятия общественного питания, является характер деятельности. По данному признаку существуют:

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям. По сути, такие предприятия выполняют только две функции: производства и реализации. Продукция может быть реализована через посредника либо напрямую потребителю, но в обоих случаях функция организации потребления не выполняется, это становится задачей самого потребителя.
- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки. К таким предприятиям относятся бары, рестораны, кафе, столовые и т.д.

- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте). Такие предприятия тоже реализуют две функции из трех (реализация и организация потребления). Часто такие предприятия и являются посредниками между предприятиями первой категории и потребителями.
- предприятия выездного обслуживания. К таким предприятиям могут относиться заведения, основная деятельность, которых заключается в организации банкетов выездного характера.
- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения. Данный тип предприятий во многом схож с предыдущей категории, несмотря на то, что стандарт выделяет ее в отдельную.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями.
2. Выбрать вариант работы и выписать задание.
3. Проанализировать ассортиментную политику предприятия.
4. В соответствии с месторасположением предприятия составить контингент будущих потребителей, установить уровень цен и набор услуг реализуемых на предприятии.
5. Дать рекомендации по оформлению интерьера предприятия в соответствии с концепцией предприятия.
6. Оформить работу.
7. Ответить на контрольные вопросы.

Разработка концепции входит в круг вопросов при организации предприятия питания или критического переосмысления имеющегося опыта, применительно к убыточному. Критерии оценки при разработке и реализации концепции предприятия питания могут быть систематизированы следующим образом:

- состав будущих потребителей;
- ассортиментная политика;
- месторасположение;
- уровень цен;
- удобство подъезда и парковки;
- вход;
- сервис;
- интерьер;
- уровень музыкально-развлекательной программы;
- тип рекламы;
- формы обслуживания;
- отражение концептуальной темы в интерьере;
- оснащенность предприятия;
- организация производственно-торгового процесса;
- срок окупаемости вложенных средств;
- квалификация работников;
- величина среднего чека на гостя.

Прочие факторы учитывают дополнительные услуги, оказываемые посетителям. Например, наличие клубной карты, сервис по вызову такси для посетителей, банкетное, выездное обслуживание посетителей, организация детских праздников, продажа фирменных значков, цветов, сувениров, предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви, упаковки кулинарных изделий, приобретенных на предприятии, предоставление потребителям телефонной связи, гарантированное хранение личных вещей и др.

Оригинальные и разнообразные интерьеры залов, теплые или строгие цвета отделки стен, картины, ковры, элементы старинной атрибутики, фонтаны, аранжировки из живых цветов,

ажурные люстры, правильный подбор мебели, сочетание униформы официантов с декором помещения, цветом штор, скатертей и салфеток, элегантно сервированные столы – все это также является элементами индивидуального стиля предприятия. В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания:

- исторические (ампир, классицизм, неоклассицизм, барокко, рококо, готический);
- модерн;
- минимализм;
- хай-тек;
- этнические стили (кантри, японский стиль, эко-стиль).

Но все-таки главное при разработке концепции предприятия это – выбор темы. В качестве темы в концепции предприятия питания может быть выбран любой сюжет, отличающийся новизной и оригинальностью. Хорошо, если эта новизна и оригинальность находят свое логическое продолжение в меню и интерьере. Традиционный подход в выборе темы опирается на обращение к каким-либо литературным, кинематографическим, сказочным, мистическим сюжетам, историческим фактам, легендам и конкретным историческим личностям. Создать ресторан, например, европейской кухни мало, необходим информационный повод, который привлечет бы посетителей заведения. также успех концептуальной разработки определяет удачно выбранное название предприятия общественного питания. Название в той или иной степени связано с избранной темой, которая в дальнейшем реализуется в интерьере, меню, формах и методах обслуживания.

Концепция ресторана может быть тематической, событийной или молодежной. Также при выборе темы предприятия необходимо решить вопрос о создании предприятия с быстрым, недорогим обслуживанием и ограниченным ассортиментом блюд и напитков или предприятие питания, ориентированного на отдых, развлечения и изысканную кухню.

В ресторанном бизнесе присутствуют различные иностранные (включая экзотические) и российские концепции, пользующиеся успехом у посетителей. Основную часть составляют вариации европейской, российской и американской тематики. Периодически сменяют друг друга по популярности различные экзотические концепции.

Потребность в предприятиях общественного питания местного значения, размещаемых в жилой зоне, определяют по формуле:

$$P = \frac{NP_H}{1000}, \quad (1)$$

где  $N$  - численность населения города, чел.;

$P$  - число мест в предприятиях общественного питания местного значения;

$P_H$  - норматив мест на 1000 жителей

Необходимое число мест в предприятиях общественного питания, расположенных в  $j$ -й жилой зоне (микрорайоне, жилом районе и т. д.), рассчитывают по формуле:

$$P = \frac{NP_H}{1000}, \quad (2)$$

где  $N$  - численность населения, проживающего в  $j$ -м районе, чел.;

$P_H$  - норматив мест на 1000 жителей

Потребность в предприятиях общественного питания городского значения определяют как разность между общей потребностью, рассчитанной для города в целом, и числом мест в предприятиях, размещаемых в жилой зоне.

Общее количество мест распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания в соотношении.

Долю специализированных кафе, закусочных и баров в общем числе мест на общедоступных предприятиях принимают в зависимости от численности населения города (%).

До 50 тыс. чел. 15-20

Свыше 50 до 100 тыс. чел. 20-25

Свыше 100 до 250 тыс. чел.	25-35
Свыше 250 до 500 тыс. чел.	35-45
Свыше 500 до 1000 тыс. чел.	45-50

Примерное распределение сети специализированных предприятий по типам осуществляют в следующем соотношении (по числу мест) (%)

Кафе	30-35
Закусочные	20-25
Предприятия быстрого обслуживания	35-30
Бары	15-10

Общую потребность в сети предприятий общественного питания определяют по нормативным данным, приведенным в Методических указаниях по организации общественного питания в городских зонах массового отдыха населения крупнейших и крупных городов.

Сеть постоянно действующих предприятий общественного питания в городских зонах массового отдыха в целом по городу рассчитывают исходя из нормативов мест на 1000 человек населения с учетом обеспеченности его общедоступной сетью.

Необходимое число мест в предприятиях общественного питания в  $j$ -й городской зоне отдыха

$$P = \frac{NK_K K_c t}{T \cdot 0,85} \quad (3)$$

где  $N$  - среднедневная численность отдыхающих в зоне, человек;

$K_K$  - коэффициент концентрации отдыхающих в часы пик; принимается равным 0,55;

$K_c$  - коэффициент спроса отдыхающих на услуги предприятий общественного питания, принимается равным 0,7;

$t$  - продолжительность одной посадки, принимается в среднем равной 20 мин (0,33 ч);

$T$  - продолжительность обслуживания отдыхающих в часы пик, принимается равной 3 ч;

0,85 - средний коэффициент загрузки зала.

#### Контрольные вопросы:

1. Каково значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
2. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
3. Какие основные задачи стоят перед предприятием для повышения его конкурентоспособности?
4. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
5. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
6. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
7. По каким признакам и какие предприятия общественного питания делятся на классы? Назовите признаки классов?
8. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания? Какие факторы необходимо при размещении предприятий?
9. За счет чего происходит инвестирование в общественном питании?
10. Назовите основные категории работников, составляющие аппарат управления?

#### Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2**

**Тема:** «Классификация предприятий общественного питания»

**Цель работы:** Изучить классификацию предприятий общественного питания в соответствии с требованиями действующих НТД

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

### **Теоретическая часть**

Существует классификация предприятий общественного питания в зависимости от функционального назначения, ассортимента реализуемой продукции, разнообразия и сложности изготовления продукции, технической оснащённости, методов обслуживания, квалификации персонала, качества обслуживания, номенклатуры предоставляемых услуг. По данным признакам предприятия подразделяются на ресторан, бар, кафе, столовую, закусочную, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейню, магазин кулинарии.

Ресторан находится на высшей строке данного перечня и обязан предложить самый широкий ассортимент блюд различной сложности приготовления, включая фирменные и заказные. Ассортимент продукции должен содержать разнообразные вино-водочные, табачные изделия и десерты. Исходя из ассортимента реализуемого, ресторан может быть - рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных государств. А следуя месторасположению - при гостинице, вокзале, в зоне отдыха, вагон-ресторан и пр.

Необходимым условием существования бара является наличие барной стойки. На предприятии данного типа реализуются крепкие и слабые алкогольные напитки, безалкогольная продукция, смешанные напитки, кроме того закуски, кондитерские изделия и покупные товары. Бар может быть - пивной, винный, молочный, коктейль-бар, гриль-бар, суши-бар. Исходя из специфики обслуживания - караоке-бар, видео-бар и пр.

Кафе, как и ресторан, представляет собой предприятие по организации питания и отдыха потребителей, но предлагает более узкий ассортимент. Хотя имеет право на собственные фирменные и заказные блюда. Кафе различают по контингенту потребителей - детское, молодёжное и по ассортименту - кафе-мороженое, кафе-кондитерская.

Отличительная черта такого типа предприятия, как столовая - меню, соответствующее каждому дню недели и возможное ограничение по обслуживанию потребителей (школьная, студенческая, заводская). Столовая может быть как общего типа, так и диетическая.

Закусочная наиболее ограничена ассортиментом продукции, простотой её приготовления и предназначена для быстрого обслуживания посетителей. Количество разновидностей закусок велико - это всевозможные сосисочные, блинные, пельменные, пирожковые, пончиковые, шашлычные, чайные, пиццерии, гамбургерные и пр.

На предприятиях быстрого обслуживания предполагается реализация узкого ассортимента блюд, изделий, напитков несложного приготовления, которые минимальны по затратам времени на обслуживание посетителей. Предприятия быстрого обслуживания располагаются в местах интенсивного движения и массового скопления людей: в торговых комплексах в зонах ресторанных дворики, кинотеатрах, на центральных улицах и площадях, а также в зонах отдыха.

Буфет - это предприятие общественного питания, находящиеся в жилых и общественных зданиях. Ассортимент продукции ограничен полуфабрикатами высокой

степени готовности: холодные блюда, закуски, сладкие блюда, булочные и кондитерские изделия.

Что касается кафетерия, то данный тип предприятий должен быть оборудован буфетной или барной стойкой. В нем посетители на месте могут употреблять горячие напитки (кофе, чай), прохладительные напитки. В кафетерии ограничен ассортимент продукции. В основном это бутерброды, мучные булочные и кондитерские изделия, могут быть представлены горячие блюда несложного приготовления. Особых удобств для посетителей не предусмотрено: клиентам приходится употреблять пищу стоя.

В кофейне, в отличие от предприятий быстрого обслуживания, кафетериев и кулинарии, предусмотрена реализация алкогольной продукции. Это предприятие общественного питания специализируется на изготовлении и реализации с потреблением на месте широкого ассортимента горячих напитков (кофе, какао и чай). Также здесь предусмотрена продажа мучных блюд и кондитерских изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте. Формат кофейни требует официантов, обслуживающих клиентов за столиками.

Магазин кулинарии - это предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство, с продажей кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучные кондитерские изделия. В торговом зале допускается организация кафетерия.

Итак, предприятие общественного питания является типом предприятий, осуществляющее деятельность по производству и реализации кулинарной продукции, а также организации потребления. Таким образом, у данного типа предприятий происходит сочетание этапов производства и потребления, следовательно, предприятие общественного питания является предприятием сферы услуг.

Существуют определенные свойства, присущие данному типу предприятий:

$\frac{3}{4}$  необходимость выполнения нескольких функций (производства и реализации продукции, организации потребления);

$\frac{3}{4}$  непродолжительность хранения сырья, необходимого для производства;

$\frac{3}{4}$  высокие требования к персоналу для предприятия сферы сервиса;

$\frac{3}{4}$  необходимость постоянного контроля за качеством продукции, так как данная сфера не позволяет полностью автоматизировать процесс производства;

$\frac{3}{4}$  ориентация на потребителей определенных социальных групп.

В связи с данными особенностями существуют различные классификации предприятий общественного питания. Выбор типа заведения, согласно классификации, является первичной задачей при разработке концепции предприятия общественного питания. Тем самым предпринимателю удастся скоординировать собственные желания с финансовыми возможностями, определить на какой контингент должен быть распространен данный тип предприятия, необходимую площадь помещений, разнообразие ассортимента.

Концепция предприятия общественного питания представляет собой пошаговую инструкцию по реализации идеи. Она описывает идею предприятия общественного питания, раскрывает в подробностях все составляющие деятельности заведения данного типа: обоснование выбора типа предприятия общественного питания, географическое обоснование, необходимую площадь и количество помещений, стиль заведения, меню и т.д. Таким образом, концепция позволяет координировать работу всех участников процесса создания ресторана - от проектировщиков до дизайнеров и поставщиков оборудования.

Правильно задуманная и реализуемая концепция позволяет предприятию общественного питания обеспечивать хорошую посещаемость и, тем самым приносить прибыль. Заведению же с проблемной концепцией рано или поздно понадобятся дополнительные инвестиции, направленные на повышение рентабельности. Они могут нести как незначительные затраты: на декор гостевого зала или изменения в меню, так и значительные, требующие полной переработки концепции предприятия общественного питания, так, например, ресторан премиум-класса при отсутствии ажиотажа придется

переработать в ресторан, рассчитанный на потребителей среднего класса. Основные элементы концепции предприятия общественного питания представлены в таблице.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями.
2. Выбрать вариант работы и выписать задание.
3. Проанализировать классификацию предприятия общественного питания.
4. Привести классификационные признаки в соответствии с требованиями НТД.
5. Оформить работу.
6. Ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
2. Как подразделяются предприятия по характеру производства?
3. Как подразделяются предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
4. По каким признакам и какие предприятия общественного питания делятся на классы? Назовите признаки классов?
5. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания? Какие факторы необходимо при размещении предприятий?
6. За счет чего происходит инвестирование в общественном питании?
7. Назовите основные категории работников, составляющие аппарат управления?

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3**

**Тема:** «Классификация затрат рабочего времени»

**Цель работы:** Изучить классификацию затрат рабочего времени и численности работников производства и торгового зала.

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

#### **Теоретическая часть**

Рабочее время - это время, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание. Оно состоит из времени работы и перерывов.

**Время работы** состоит из времени производительной работы для выполнения производственного задания и времени непроизводительной работы, не увязанной с производительным заданием. Время производительной работы состоит из времени подготовительно-заключительного, оперативного и времени обслуживания рабочего места.

**Подготовительно-заключительное время (Т п.з)** - это время, затрачиваемое работниками для подготовки производства и рабочего места к выполнению задания и его завершения (подготовка кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале рабочего дня, уборка рабочего места в конце рабочего дня, оформление отчета о выполненной работе и др.).

При рациональной организации производства подготовительно-заключительное время должно составлять за 7-8 ч рабочего дня 15-20 мин.

**Оперативное время** - это время, затраченное на выполнение заданной работы. Оперативное время состоит из основного и вспомогательного.

**Основным временем (То)** называется время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса, т.е. на качественное изменение предмета труда. К основной работе относятся: первичная обработка сырья, нарезка, измельчение, протирание, обработка продуктов в машинах и механизмах, приготовление полуфабрикатов, варка, жаренье, пассерование овощей, запекание, выпечка, контроль за степенью готовности, порционирование, отпуск блюд потребителям и т.д.

**Вспомогательным временем (Тв)** называется время, затраченное на действия, необходимые для выполнения основной работы. Эти действия повторяются с каждой партией изготавливаемой продукции. К вспомогательному времени относятся: выгрузка сырья, взвешивание его, открывание коробок, банок и т.д.

**Время обслуживания рабочего места (Тобс)** - это время, потраченное на содержание рабочего места, инструмента, оборудования, в состоянии, соответствующем санитарным требованиям, в течение всего рабочего дня. На предприятиях общественного питания время обслуживания рабочего места включает следующие виды затрат: время на заточку и правку ножей, установку сменных механизмов к универсальному приводу, сборку и разборку механизмов, наладку оборудования, смену спецодежды.

**Время непроизводительной работы (Тни)** на предприятиях общественного питания включает все затраты времени, связанные с работой, не являющейся необходимой для выполнения данного задания. Непроизводительная работа может быть следствием технических неполадок (приведение в исправное состояние оборудования), организационных недостатков (повара отвлекаются на разгрузку продуктов, квалифицированные повара выполняют подсобные работы), нарушения поварами технологии приготовления пищи (вторичное приготовление блюд, которые были испорчены во время работы поваром, и др.).

**Время перерывов (Тп)** - это время, в течение которого по различным причинам процесс прекращается. Перерывы в работе можно подразделить на перерывы, зависящие от работника, и перерывы, не зависящие от него. Ко времени **перерывов, зависящих от работника**, относятся небольшие перерывы на отдых и личные надобности (в течение семичасового рабочего дня это время нормируется не более 10-15 мин) и прочие перерывы, вызванные нарушением трудовой дисциплины (опоздание на работу, излишние перерывы на отдых и т. д.), такие перерывы считаются потерями рабочего времени, которые необходимо устранить.

Ко **времени перерывов, не зависящих от работника**, относятся перерывы по техническим причинам (прекращается подача электроэнергии, газа, воды); организационным (задержка подачи сырья, полуфабрикатов, посуды) и технологическим причинам (дожаривание продукта в жарочном шкафу, ожидание закипания воды, молока, остывание овощей, сладких блюд и т.), которые объединяются индексом Тпот.

Все виды затрат рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемому времени относятся: основное, вспомогательное, подготовительно-заключительное, время на обслуживание рабочего места и перерывов для отдыха и личных надобностей работника в пределах нормативов. В норму времени на изготовление продукции включаются лишь нормируемые затраты рабочего времени.

#### **Методы изучения затрат рабочего времени**

Важнейшим элементом нормирования труда является изучение фактических затрат рабочего времени на выполнение операций и процессов.

В зависимости от назначения, степени охвата и содержания изучаемых затрат времени наблюдения подразделяются на фотографии рабочего времени и хронометраж.

**Фотографией рабочего времени** называются изучение и замеры всех без исключения затрат рабочего времени в течение определенного периода. Фотография рабочего времени осуществляется в целях: выявления и устранения потерь рабочего времени; установления величины его затрат по отдельным видам; получения материала для планирования наиболее рациональной организации труда; определения численности работников; разработки организационно-технических мероприятий, улучшающих условия труда; расчета нормы времени и выработки.

В зависимости от целевой установки фотография рабочего времени может быть индивидуальной, групповой, маршрутной.

**Фотографией рабочего дня** называется проведение всех замеров затрат времени в течение

смены или рабочего дня.

Фотография рабочего времени, охватывающая лишь часть рабочего дня, называется целевой фотографией.

Целевые фотографии проводятся для установления норм оперативного времени на единицу продукции.

Фотография рабочего дня кроме нормировщика может проводиться заведующим производством, технологом, а также самим работником - самофотография, которая проводится с целью установления причин потерь рабочего времени.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
4. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
5. Составить карту хронометража (по указанному примеру).

### **Определение численности работников на предприятиях общественного питания**

Важнейшей задачей нормирования труда является определение численности работников. Различают следующие основные методы определения необходимого количества работников: по нормам выработки, нормам времени; рабочим местам на основании норм обслуживания.

Численность работников предприятий общественного питания непосредственно зависит от объема товарооборота, выпуска продукции, форм обслуживания, степени механизации производственных процессов. Чем больше товарооборот и выпуск продукции собственного производства, тем выше численность работников.

Всех работников предприятий общественного питания можно разделить в зависимости от выполняемой функции на следующие группы: производственную, торговую, административную и работников торгового зала.

Для определения численности работников производства, где установлены нормы выработки, запланированный объем выпуска продукции или товарооборота делят на установленную для одного работника дневную норму выработки в рублях товарооборота или условных блюдах и количество дней, которое должен отработать работник в планируемый период.

Расчет численности работников производства и торгового зала может быть произведен по формуле

$$N = \frac{Q}{aT} , \quad (4)$$

где N - численность работников производства или торгового зала, человек;

Q - объем товарооборота или выпуска продукции, кг;

a - норма выработки в единицу времени, мин;

T - фонд рабочего времени на одного работника, ч.

### **Контрольные вопросы:**

1. Что такое фотография рабочего времени и с какой целью она проводится?
2. Как проводится фотография рабочего дня?
3. Что такое баланс рабочего времени?
4. Что такое нормативный баланс рабочего времени?
5. В чем заключается сущность фотографии рабочего процесса (фотохронометража) и с какой целью она проводится?
6. Что такое хронометраж, и с какой целью он проводится?
7. Как подразделяются нормы выработки?
8. Как определяется численность работников производства на предприятиях общественного питания?

9. Как определяется численность работников производства по объему продукции и нормам времени?

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4**

**Тема:** «Изучение методов затрат рабочего времени»

**Цель работы:** Изучить методы расчёта затрат рабочего времени.

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

**Теоретическая часть**

*Хронометраж рабочего времени.* С помощью хронометража измеряется длительность циклически повторяющихся операций (или элементов операций). В общественном питании хронометраж целесообразно применять в крупных заготовочных цехах, кондитерских цехах, где преобладает массовое производство и широко применяется пооперационное разделение труда между работниками.

Хронометраж проводится в целях определения затрат основного времени на единицу продукции, уточнения норм времени, рассчитанных по фотографии рабочего дня, выявления причин невыполнения норм выработки отдельными работниками.

Для хронометража используются специальные бланки.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование.

**Задания:**

6. Ознакомиться с методическими указаниями
7. Изучить теоретическую часть.
8. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
9. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
10. Составить карту хронометража (по указанному примеру).

**Примерная карта хронометража**

Наименование предприятия - фабрика-кухня № 1,

цех - кондитерский

Начало наблюдения - 8 ч 20 мин 40 с

Конец наблюдения - 13ч 16 мин 55 с

Продолжительность наблюдения - 17 775 с

Таблица 1 - Наблюдательный лист хронометража затрат времени на приготовление кекса творожного

наименование операций	наблюдения	всего		среднее время, необходимое для изготовления
	время, необходимое для изготовления партий изделий, с	время, с	количество изделий	

	1	2	3			одного изделия, с
Приготовление теста	2 625	1 860	1 904	6 389	1 400	4,56
Подготовка форм	7 080	4 720	4 720	16 520	1 400	11,8
Отсаживание теста	3 960	2 700	2 600	9 280	1 400	6,62
Выпекание изделий	561	398	385	1 344	1 400	0,96
Выемка изделий из форм и укладка в тару	3 420	2 110	2 050	7 580	1 400	5,41
Итого основное время	17 646	11 788	11 659	41 113		29,35
Вспомогательное время	1 765	1 179	1 165	4 110		2,94
Всего затрат основного и вспомогательного времени	19 411	12 967	12 824	45 223		32,29
Количество партий	600	400	400	1 400		

#### Контрольные вопросы:

1. Как проводится фотография рабочего дня?
2. Что такое баланс рабочего времени?
3. Что такое нормативный баланс рабочего времени?
4. В чем заключается сущность фотографии рабочего процесса (фотохронометража) и с какой целью она проводится?
5. Что такое хронометраж, и с какой целью он проводится?
6. Как подразделяются нормы выработки?
7. Как определяется численность работников производства на предприятиях общественного питания?
8. Как определяется численность работников производства по объему продукции и нормам времени?

#### Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5

**Тема:** «Расчёт потребности населения в продукции общественного питания»

**Цель работы:** Изучить методы расчёта потребности населения в продукции общественного питания. Рассмотреть организацию технологического процесса выпуска продукции, соблюдение режима обработки, хранения.

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

#### Теоретическая часть

В зависимости от специализации, типа предприятий общественного питания, состава обслуживаемого контингента, спроса на продукцию используются различные методы расчета производственной программы:

- 1) на основе численности потребителей;
- 2) на основе планового меню;
- 3) по данным изучения спроса потребителей;
- 4) по данным ожидаемого выполнения плана;
- 5) на основе расчета производственной мощности и коэффициента ее использования;
- 6) на основе расчета пропускной способности зала и степени ее использования.

Для большинства заводских, студенческих и других столовых, обслуживающих в основном постоянный контингент, выпуск продукции определяют по численности потребителей с учетом среднего количества блюд на одного человека.

Численность потребителей, пользующихся услугами предприятий общественного питания, рассчитывают несколькими способами: выборочным подсчетом, по реализации вторых блюд, по общей реализации блюд, по средней стоимости покупки. При этом необходимо учитывать возможные изменения численности и состава обслуживаемых контингентов в районе деятельности предприятия (рост населения за счет ввода в эксплуатацию новых домов, сезонные колебания потока потребителей, открытие новых учреждений и т.д.).

Среднее количество блюд, приходящихся на одного потребителя, можно определить на основе анализа данных о фактической реализации обеденной продукции за предплановый период и также о предполагаемых изменениях в спросе.

Планируемый выпуск блюд рассчитывается по формуле:

$$ВБ = ЧП \times Д \times Б, \quad (5)$$

где, В Б — общий план выпуска блюд, тыс. блюд;

ЧП — среднедневная численность потребителей в планируемом периоде, человек;

Д — количество дней работы предприятия в планируемом периоде;

Б — среднее количество блюд, приходящихся на одного потребителя в день в планируемом периоде.

Общий объем выпуска обеденной продукции группируют по видам блюд (первые, вторые, сладкие, горячие и холодные закуски). Удельный вес блюд по группам определяют по данным предпланового периода и данным изучения спроса.

Метод расчета производственной программы по плановому меню дает возможность точнее определить объем выпуска продукции, потребность в сырье и затраты рабочего времени на приготовление и реализацию блюд.

Плановое меню представляет собой производственное задание по выпуску продукции с указанием ассортимента и количества блюд на каждый день планируемого периода. В отличие от суточного меню, в котором указывается набор блюд на день, плановое меню составляют на более продолжительный период — неделю, декаду, месяц. Плановое меню является инструментом оперативного управления производственно-торгового процесса предприятий общественного питания, и его разработка, особенно на длительный период (месяц, квартал), должна базироваться на большом информационном материале, отражающем количество и состав потребителей, состояние и возможные колебания конъюнктуры спроса на отдельные виды кулинарной продукции, производственные возможности предприятия и другие условия.

Данный метод состоит в том, что по каждой группе продукции определяют перечень и количество блюд, которые должны быть реализованы на каждый день недели, декаду или месяц. После этого по всем видам блюд определяют среднесуточный выпуск и удельный вес каждого наименования блюд в соответствующей группе. Умножая среднесуточный выпуск блюд на число дней в планируемом периоде, определяют задание по выпуску блюд в групповом ассортименте.

Расчет выпуска блюд по данным изучения спроса потребителей можно производить на любом предприятии общественного питания. Его сущность заключается в том, что на основании наблюдения за ежедневной реализацией блюд по ассортименту в течение небольшого отрезка времени (неделя, декада, месяц) устанавливают среднесуточный выпуск блюд и, учитывая перспективы работы предприятия, намечают предполагаемый среднесуточный план выпуска блюд.

Расчет на основе данных ожидаемого выполнения плана за отчетный период является наиболее распространенным методом планирования выпуска блюд на предприятиях, где контингент потребителей не постоянен. Ожидаемое выполнение плана по выпуску блюд в текущем году корректируют исходя из необходимости увеличения выпуска обеденной продукции и производственных возможностей предприятия. Ожидаемое выполнение плана должно быть

исчислено в сопоставимом с планируемым периодом виде. После определения общего выпуска блюд определяют их выпуск по отдельным группам (первые, вторые, сладкие, холодные). Расчет производится умножением количества блюд, предусмотренного планом, на удельный вес каждой группы блюд в общем выпуске.

Один из методов определения плана выпуска продукции основан на расчете производственной мощности предприятия и коэффициента ее использования.

Производственная мощность предприятия общественного питания — это максимально возможный выпуск продукции в единицу времени (смену, сутки, месяц) при полном использовании оборудования, имеющейся площади производственных цехов, оптимальном режиме работы, принятых нормах выработки и установленной технологии производства.

Для измерения производственной мощности используют различные натуральные показатели. Мощность столовой характеризуется выпуском блюд за период, мощность заготовочного предприятия — количеством тонн полуфабрикатов и т.д.

Производственную мощность предприятия общественного питания рассчитывают по отдельным цехам. Так, производственная мощность горячего цеха (кухни) зависит от площади производственных помещений, количества единиц оборудования и его производительности, емкости варочной посуды, численности производственно-цехового персонала и его квалификации, ассортимента продукции. Практически производственная мощность кухни определяется на основе производительности имеющегося оборудования и емкости варочной посуды. При расчете производственной мощности учитывают потери времени, связанные с простоем оборудования во время его ремонта, а также по другим организационно-техническим причинам. Время на мытье оборудования, загрузку продуктов и выгрузку готовой пищи включают в общую продолжительность производственного цикла (одной варки).

Сравнивая данные среднедневного выпуска первых блюд по плану и среднедневной производительности варочных котлов, можно определить, насколько производственная мощность кухни обеспечивает выполнение плана по выпуску продукции.

Производственная мощность не является постоянной величиной. Большое влияние на ее изменение оказывают технический прогресс, совершенствование организации труда и производства, ритмичность снабжения предприятия сырьем и др.

Для определения планового выпуска блюд за период (год, квартал, месяц) используют формулу:

$$В_{\text{пл}} = М_{\text{щ}} \times К_{\text{мщ}} \times Д \quad (6)$$

При планировании выпуска блюд на основе пропускной способности зала ставятся задачи: выявить эффективность использования его площади, ускорить оборачиваемость мест и в конечном итоге улучшить экономические показатели предприятия.

Пропускная способность зала — это максимально возможное количество потребителей, обслуженных в единицу времени (за смену, месяц, год). Она рассчитывается исходя из количества часов работы зала, числа мест, продолжительности приема пищи одним потребителем, нормы площади на одно место и его оборачиваемости за день.

Продолжительность работы зала зависит от типа предприятия, контингента потребителей, количества потребляемых блюд и форм обслуживания.

Число мест в зале определяется делением величины его полезной площади, которая может быть использована для размещения обеденных столов, на типовые нормы площади, установленные на одно место.

Пропускную способность зала и интенсивность потока потребителей характеризует оборачиваемость одного места, которая представляет собой число потребителей, приходящееся на одно место на предприятии за день. Чем меньше времени затрачивается на обслуживание одного потребителя, тем выше показатель оборачиваемости.

Для того чтобы перейти от натуральных показателей к стоимостным, следует рассчитанное количество блюд умножить на среднюю цену одного блюда.

Составление производственной программы завершается планированием объема и ассортимента прочей продукции собственного производства.

Объем прочей продукции собственного производства определяется в натуральном и стоимостном выражениях и вместе с обеденной продукцией составляет весь объем производственной деятельности предприятия.

Планируемый выпуск прочей продукции рассчитывают отдельно для кулинарных, кондитерских изделий, полуфабрикатов, горячих напитков по количеству и сумме. Например, оборот по реализации горячих напитков определяют умножением количества стаканов на среднюю цену за один стакан, с учетом численности обслуживаемых потребителей. Выпуск штучных мучных изделий рассчитывают с учетом возможности их изготовления и спроса потребителей. Выработку полуфабрикатов для продажи населению планируют по количеству, ассортименту продукции и периодам года также с учетом спроса. Оборот по оптовой реализации продукции собственного производства планируют только те предприятия, которые имеют для этого производственные мощности, специально обученные кадры. Этот вид товарооборота планируется с учетом заказов предприятий — потребителей полуфабрикатов и другой продукции собственного производства.

При планировании оборота по покупным товарам принимаются во внимание ожидаемое выполнение за предплановый период, спрос потребителей, сезонность в реализации отдельных товаров (мороженое, безалкогольные напитки, фрукты), специфические условия работы. Расчет производят по каждому виду покупных товаров в отдельности.

На основании произведенных плановых расчетов по выпуску обеденной и прочей продукции собственного производства, а также реализации покупных товаров составляют сводный проект плана выпуска продукции и товарооборота на планируемый год с распределением по кварталам.

Сначала определяют общий объем товарооборота с учетом сопоставимых данных за предшествующий период, а затем — состав оборота (соотношение продукции собственного производства и покупных товаров).

При планировании стоимостных показателей товарооборота следует также использовать и другие методы, описанные в разделе 3 «Товарооборот предприятий торговли».

Непосредственно после разработки плана товарооборота и выпуска продукции предприятия общественного питания осуществляется планирование снабжения сырьем и товарами.

При планировании снабжения сырьем и товарами определяют:

- потребность в сырье и покупных товарах;
- величину товарных запасов на начало и конец планируемого периода;
- поступление сырья и товаров в планируемом периоде.
- Наиболее ответственным моментом в разработке плана снабжения является расчет потребности в сырье и покупных товарах.

Потребность предприятий общественного питания в сырье может быть определена различными методами. Как упрощенный вариант расчета может быть использован фактически сложившийся расход основных видов продуктов на одного питающегося. При разработке таких расчетных норм продуктов ориентирами должны служить нормы рационального потребления продуктов (исходя из содержания белков, жиров и углеводов в суточном рационе питания или калорийности) по отдельным контингентам питающихся.

Потребность в основных продовольственных товарах (мясопродуктах, рыбе, маслу животному, овощам, картофелю и др.) можно определить по формуле:

$$П = ЧП \times Н \times Д, \quad (7)$$

где, П — потребность каждого вида товара в планируемом периоде для определенного контингента;

ЧП — планируемая численность обслуживаемого контингента;

Н — норма расхода отдельного товара на одного питающегося данного контингента в день;

Д — количество дней в планируемом периоде.

Потребность в остальных продовольственных товарах определяется в соответствии с фактическим их расходом в предшествующие периоды, с учетом роста выпуска продукции, объема товарооборота.

Для специализированных предприятий, обслуживающих конкретные контингенты населения — школьников, студентов, рабочих завода и др., можно рекомендовать метод расчета потребности в сырье и продовольственных товарах на основе сбалансированных рационов по цикличному меню. Набор сырья определяется по рецептурам блюд, предусмотренных в комплексах завтраков, обедов, ужинов на каждый день цикла.

Исходя из набора продуктов в одном комплексе и количества комплексов (равного количеству питающихся в завтрак и обед) рассчитывается количество продуктов, необходимых для приготовления завтраков и обедов в расчете на день. При нескольких вариантах дневного комплекса

учитывается потребность в продуктах для всех вариантов. Сумма однодневных потребностей всех дней цикла составит потребность продуктов на один цикл. Умножением потребности каждого продукта в цикле на количество циклов в планируемом периоде определяется потребность в сырье и товарах на планируемый период.

Потребность в сырье для выпуска обеденной продукции можно определить как по индивидуальным, так и по среднегрупповым нормам.

Расчет по индивидуальным нормам осуществляют умножением нормы вложения сырья в граммах (по рецептурам) на количество запланированных к выпуску блюд каждого наименования; расчет производится по массе брутто. Если предприятие определенную долю сырья получает в виде полуфабрикатов, то потребность в них определяется по массе нетто.

Нормы расхода сырья определены сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий. В общественном питании ассортимент выпускаемой продукции довольно широк, и применять в расчетах индивидуальные нормы вложения сырья практически невозможно. Поэтому существует следующий порядок определения потребности в продуктах: потребность в основных видах сырья (мясо, рыба, мука, крупа, макаронные изделия, картофель и овощи) рассчитывают по среднегрупповым (средневзвешенным) нормам, а потребность во всех остальных продовольственных товарах (сахар, жиры и др.) определяют на основании фактического расхода их за отчетный период с учетом запланированного роста товарооборота и увеличения выпуска продукции.

Расчет среднегрупповых норм расхода сырья производится при помощи абсолютных величин, выражающих количество блюд, или с использованием относительных величин — удельного веса блюд. Основанием для расчета является плановое меню.

При расчете среднегрупповых норм по абсолютным величинам индивидуальную норму расхода сырья умножают на количество запланированных блюд каждого наименования, затем полученные произведения (взвешенные числа) суммируют и результат делят на общее количество блюд данной группы.

Расчет среднегрупповых норм чаще производят по относительным величинам. Для этой цели индивидуальные нормы расхода сырья умножают на соответствующий удельный вес каждого вида блюд и сумму полученных произведений делят на 100.

При определении потребности предприятия в сырье среднегрупповую норму расхода продуктов умножают на количество блюд, предусмотренных планом к выпуску из этого сырья.

Потребность в сырье для выпуска прочей продукции собственного производства определяется так же, как и для обеденной, но из расчета среднегрупповой нормы на 1 кг изготавливаемых полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. Стоимость сырья, необходимого предприятию в планируемом периоде, определяют умножением количества продуктов каждого вида на розничные цены.

Потребность в покупных товарах рассчитывается исходя из установленного планом оборота по каждой группе товаров и сложившейся стоимости за единицу товара по розничной цене.

Наиболее простым, но менее точным является расчет потребности в сырье и покупных товарах на основе достигнутого уровня за предшествующий период. Для этого используют данные о фактическом расходе продуктов за ряд предшествующих периодов и о намеченных темпах роста оборота по продукции собственного производства и оборота по покупным товарам на планируемый период. Расход сырья и товаров рассчитывается по розничным ценам. Чтобы определить плановый размер товарооборота, следует к общей стоимости сырья и товаров прибавить сумму наценки.

После определения общей потребности предприятия общественного питания в сырье и покупных товарах рассчитывают величину товарных запасов.

Величина текущих запасов сырья и товаров рассчитывается по каждой товарной группе в соответствии с типом и мощностью предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, частотой и равномерностью снабжения, наличием складских помещений и холодильного оборудования, а также с учетом сроков хранения продуктов.

При расчете текущих запасов следует учесть, что они должны быть минимальными, но достаточными, чтобы обеспечить ритмичность производственного процесса и удовлетворение спроса потребителей в период между очередными поступлениями сырья и товаров на предприятие.

При оптимальных условиях снабжения размер товарных запасов в столовых, как правило, не превышает 10 дней, в ресторанах — 15 дней.

В практике работы предприятия среди текущих товарных запасов различают запасы на начало и конец планируемого периода. Сначала исчисляют запасы товаров на начало, затем — на конец планируемого периода.

Товарные запасы (остатки) на начало периода определяют как ожидаемые. При их расчете к запасам сырья на отчетную дату текущего года прибавляют ожидаемое поступление, а после этого вычитают ожидаемый расход сырья и товаров за оставшийся период времени до начала планируемого года.

Товарные запасы на конец периода являются планируемыми. Их величину определяют умножением среднедневного расхода продуктов по каждой товарной группе на норматив запаса в днях.

Методы расчета норматива товарных запасов рассмотрены в разделе 5.

Норматив товарных запасов в денежном выражении по отдельным группам сырья и товаров рассчитывают умножением его среднедневного оборота по этим видам сырья в плановом периоде на норматив запаса в днях. Средний норматив товарного запаса в днях по предприятию в целом определяют делением общей величины товарных запасов на среднедневной расход продуктов.

Величину товарных запасов на конец планируемого периода определяют умножением среднего норматива запаса в днях на среднедневной оборот по реализации сырья и товаров (в розничных ценах) IV квартала. Заключительным этапом планирования снабжения предприятия сырьем и товарами является расчет объема их поступления.

Поступление сырья и товаров определяется балансовым методом. Для этого составляется продуктовый баланс, в котором учитывается расход продуктов в планируемом периоде в соответствии с планом выпуска продукции и товарооборота, а также размер запасов на начало и конец планируемого периода. Продуктовый баланс позволяет обеспечить взаимную увязку всех показателей и установить количество продуктов, которое должно быть завезено на предприятие для обеспечения его нормальной работы.

Для составления продуктового баланса используют формулу:

$$П = Р + З_2 - З_1, \quad (8)$$

где П— поступление сырья и товаров в планируемом периоде;

Р— расход сырья и товаров в планируемом периоде;

З<sub>2</sub>— запасы сырья и товаров на начало планируемого периода;

З<sub>1</sub>— запасы сырья и товаров на конец планируемого периода.

После расчета потребности в сырье и товарах на планируемый период определяют их поступление по источникам привлечения.

Важным средством обеспечения выполнения и перевыполнения плановых заданий является разработка плана организационно-технических мероприятий. В нем предусматриваются меры по систематическому изучению спроса потребителей, образованию необходимых запасов сырья и товаров, внедрению прогрессивных методов организации производства и обслуживания потребителей и др.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование

**Задания:**

1. Определите потребности населения в продукции общественного питания.
2. Организация технологических процессов на заготовочных предприятиях.
3. Организация производства на доготовочных предприятиях.
4. Провести расчёт по определению потребности населения в продукции общественного питания.
5. Оформить расчёты.

**Контрольные вопросы:**

1. Задачи научной организации труда в общественном питании, ее принципы.
2. Организация производства рабочих мест в отделении отделки кондитерского цеха.
3. Организация работы внешних буфетов.
4. Состав рабочего времени и виды норм труда.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

- питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
  3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №6

**Тема:** «Организация рабочих мест в производственных цехах заготовочных предприятий общественного питания»

**Цель работы:** изучить правила и нормы организации рабочих мест в производственных цехах.

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

### Теоретическая часть

**Рабочим местом** называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т. е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника. При разработке секционного модулированного оборудования были учтены вышеперечисленные факторы.

Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении.

Как показал опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм (рис. 6). Оптимальное расстояние от пола до средней полки - 1500 мм. Эта зона является наиболее удобной для повара. Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря, инструментов. В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок.

Секционные модулированные столы для малой механизации, с охлаждаемой горкой и шкафом. Около - производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные стеллажи. Для удобства работы высота стола должна быть такой, чтобы расстояние между локтем работника и поверхностью стола не превышало 200-250 мм. Угол мгновенной видимости предмета составляет  $18^\circ$ . В этом секторе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгновенно. Угол эффективной видимости не должен превышать  $30^\circ$ . В среднем для человека угол обзора  $120^\circ$ , поэтому длина производственного стола не должна превышать 1,5 м.

Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте. Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении оборудования (в м):

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СП и СанПиН, согласно которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготавливаться из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

#### Организация работы овощного цеха

Овощной цех предназначен для механической кулинарной обработки овощей, корнеплодов, зелени, грибов, квашеной капусты и солений. Производство овощных полуфабрикатов осуществляется централизованно на заготовочных предприятиях, в специализированных цехах при овощебазах заготовконтор, а также в цехах предприятий общественного питания, имеющих полный производственный цикл.

Площадь овощного цеха устанавливается расчетным путем на основе производственной программы и мощности исходя из количества перерабатываемого сырья.

Овощной цех располагают рядом с кладовой овощей. Подача сырья в цех должна быть максимально механизированной. Для этого используют подъемники, лебедки, тельферы, грузовые тележки. Калибровку, сортировку и взвешивание сырья осуществляют на загрузочных площадках помещений для приема и хранения.

Ассортимент полуфабрикатов овощного цеха включает: картофель сырой очищенный, сульфитированный (для доготовочных предприятий), свеклу, морковь и лук репчатый очищенные; капусту свежую белокочанную зачищенную; лук зеленый, салат зеленый, укроп, зелень петрушки, сельдерей, пастернак обработанные. Объем выпуска продукции определяют на основе заявок, в том числе и поступающих от предприятий-догоготовочных.

Сырье для выпуска полуфабрикатов получает заведующий производством или начальник цеха. Он же несет ответственность за своевременное и качественное выполнение заказов, составляет отчет о Движении сырья и полуфабрикатов, размерах незавершенного производства, расходе сырья.

Технологический процесс производства полуфабрикатов в овощном цехе состоит из сортировки продукции по качеству и размерам (калибровки), ее мойки, очистки, дочистки, сульфитации\* (картофеля), нарезки (корнеплодов, лука, капусты), расфасовки, упаковки, маркировки, транспортировки в экспедицию.

В овощном цехе небольшой и средней мощности выделяют, как правило, две технологические линии - обработки картофеля и корнеплодов и обработки капусты, лука, зелени, фруктов, солений и др.

На линии обработки картофеля и корнеплодов осуществляют сортировку, мойку, очистку, дочистку, нарезку и расфасовку продукции.

Мойку картофеля и корнеплодов производят в моечных, моечно-очистительных машинах или приспособленных для этих целей картофелечистках без абразивной поверхности. При небольшом количестве перерабатываемого сырья его мойку осуществляют ручным способом. Для этих целей используют моечные ванны, рядом с которыми устанавливают картофелечистку, в полу монтируют трап. Картофель и корнеплоды помещают в металлическую сетку (емкостью 8-10 кг) и погружают в ванну для предварительного замачивания. Мойку осуществляют проточной водой.

Очистку картофеля и корнеплодов, подразделяют на две операции -предварительную механическую химическую или термическую очистку и дочистку ручным способом. Для механической очистки картофеля используют картофелечистки периодического действия. Процесс очистки длится обычно 2-3 мин и зависит от качества обрабатываемого сырья и рабочих механизмов машины.

' При термической очистке картофель обжигают во вращающемся барабане или ошпаривают насыщенным паром. После этого кожуру смывают струёй холодной воды в специальной емкости. При этом способе очистки картофель долгое время не темнеет, качественнее очищается, что способствует сокращению затрат труда и времени на ручную дочистку, снижаются отходы.

Химическую' очистку картофеля производят с помощью раствора каустической соды в специальных барабанах, внутренние стенки которых покрыты щелочеупорным лаком. Кожуру от картофеля отделяют сильной струёй воды, осуществляя при этом и его промывку.

Термическую и химическую очистку овощей можно использовать в цехах большой мощности или в специализированных цехах, где созданы непрерывные поточные линии обработки овощей и имеются возможности проведения технологического контроля.

После машинной обработки овощи подвергают ручной дочистке, которая производится на специальных столах. На каждом рабочем месте, стола для дочистки имеется два отверстия: одно - для отходов; другое - для очищенных овощей.

Ручную дочистку картофеля и корнеплодов осуществляют специальными ножами. Сокращения затрат ручного труда можно достичь за счет применения приспособления для дочистки картофеля, которое состоит из электродвигателя и рабочего органа.

Очищенный картофель хранят в воде не более 3 ч. Для предохранения картофеля от потемнения при более длительном хранении производят его сульфитацию. С этой целью используют ванну с двумя отделениями. Картофель, помещенный в дюралюминиевые сетки, погружают на 5 мин в отделение ванны с 1 %-ным раствором бисульфита натрия (на 1 л воды берут 16 - 20 г вещества). В проточной воде второго отделения ванны 2-3-кратным погружением проводят промывку картофеля. Данный метод сульфитации картофеля возможен только при наличии строгого лабораторного контроля. Готовые картофель и корнеплоды фасуют в контейнеры или функциональные емкости и отправляют в экспедицию. Там их хранят без воды, покрыв влажной тканью.

Нарезку овощей производят как машинным, так и ручным способом. Машинную нарезку осуществляют с помощью специальных овощерезок или универсальных машин, которые позволяют нарезать картофель и овощи в виде соломки, брусочков, ломтиков. Фигурная резка овощей требует практических навыков и осуществляется квалифицированными поварами вручную. При ручной нарезке слева от работника располагают передвижную ванну (емкость) с подготовленными овощами, а справа - емкости для нарезанных полуфабрикатов.

При любой нарезке размеры и форма полуфабрикатов должны быть одинаковыми. Это обеспечивает их равномерный прогрев при тепловой обработке.

Овощи нарезают на разделочных досках, изготовленных из древесины - твердых пород, с маркировкой «ОС». Ножи, инструменты, доски хранят на рабочих местах в ящиках стола или в навесных шкафчиках.

На линии обработки капусты, лука, чеснока, хрена, помидоров, огурцов, кабачков, тыквы, баклажанов, перца, зелени создают специализированные или универсальные рабочие места.

В овощном цехе может быть организовано рабочее место для приготовления овощных суповых наборов. Основным оборудованием здесь являются производственный стол, ножи, инвентарь, стеллаж, настольные весы. Суповые наборы упаковывают в полиэтиленовые пакеты, что позволяет сохранить их на холоде в течение трех дней.

Отходы овощного цеха подразделяют на пищевые, технические и кормовые. К пищевым отходам относят свекольную кожицу, идущую на приготовление подкраски для борщей, стебли зелени, используемые для варки бульонов, картофельную мезгу, из которой производят крахмал. К техническим отходам относят крахмал-сырец, предназначенный для переработки на спирт.

Кормовые отходы образуются при обработке капусты, корнеплодов, зелени, а также при переработке отходов картофеля на крахмал.

В овощных цехах средней и малой мощности для переработки отходов картофеля используют специальный крахмалоотстойник, состоящий из двух \_ ящиков - внутреннего и наружного.

Значительные преимущества имеет организация централизованного производства овощных полуфабрикатов различной степени готовности. Она позволяет более рационально использовать производственные площади, сырье, отходы и трудовые ресурсы, повысить коэффициент использования механического оборудования, улучшить санитарно-гигиенические условия на предприятиях-доготовочных. По расчетам специалистов, затраты труда при производстве полуфабрикатов на заготовочных предприятиях общественного питания снижаются более чем 45% по сравнению со столовыми.

На крупных заготовочных предприятиях специализированные цехи по переработке овощей оснащают поточными механизированными линиями. Для поточного производства характерно последовательное перемещение сырья в процессе обработки, что позволяет повышать качество и увеличивать объем производства полуфабрикатов. Компоновка поточной линии зависит от конструктивных особенностей помещения. Наиболее целесообразно прямолинейное размещение рабочих мест.

В крупных овощных цехах широко используют бригадные формы организации труда.

Расчет количества работников, необходимых для выполнения производственной программы, производят на основе нормы выработки, работу в выходные и предпраздничные дни. По

квалификационному составу в овощном цехе используются в основном работники 2-го и 3-го разрядов. В овощных цехах предприятий, имеющих полный производственный цикл, занятость работников составляет примерно 50-60%, поэтому здесь широко применяют совмещение профессий. Так, работников овощного цеха можно привлекать к выполнению работ на раздаче, в хлеборезке, моечной столовой и кухонной посуды.

Организация работы мясного, рыбного и мясорыбного цехов.

Организация работы мясного цеха Мясной цех предназначен для производства полуфабрикатов из говяжьего, свиного, бараньего, кроличьего мяса в соответствии с технологической схемой, кулинарным разрубом туш. Как правило, в цехе выделяют две технологических линии - обработки туш крупного рогатого скота и обработки туш мелкого рогатого скота. Технологическая схема обработки мяса включает размораживание, промывку, обсушку, обвалку, зачистку, жиловку, производство крупнокусковых, мелкокусковых, порционных и других полуфабрикатов.

В цехах большой мощности размораживание мясopодуKтоB, поступивших в замороженном состоянии, производится в течение 3 дней в специальных камерах с температурой 4-6°C и относительной влажностью 85%. После размораживания мясо по монорельсу поступает в отделение обмывки. Предварительно с туш срезают клейма, загрязненные места, сгустки крови. Обмытое мясо обсушивают.

Обвалку, зачистку и жиловку мяса, выделение крупнокусковых полуфабрикатов производят вручную специальным обвалочным ножом на производственном столе шириной не менее 1 м. В соответствии с правилами техники безопасности обвальщики и жиловщики одевают кольчужные перчатки. Металлические крышки столов ограничены бортиками для сбора мясного сока. Обвалку осуществляют на разделочных досках, маркированных буквами «МС», которые фиксируются на крышке стола. В выдвижных ящиках столов хранят обвалочные ножи и мусаты для их правки. В крупных цехах отдельные работники (бригадиры) могут специализироваться на обвалке определенных частей туш. После этого части туш поступают на рабочие места жиловщиков, которые осуществляют зачистку мяса от пленок и удаляют сухожилия. С помощью передвижных тележек крупнокусковые, полуфабрикаты направляют к месту нарезки и фасовки.

Кости зачищают специальным ножом и по транспортеру направляют на распиловку в смежное с мясным цехом помещение. Рабочее место распиловщика костей должно быть оборудовано дисковой электропилой, контейнерами для затаривания костей, товарными весами и передвижными стеллажами.

Для производства мясных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов создают отдельные рабочие места, которые оснащают производственными столами со специальной горкой для специй, сфш, панировка, циферблатными весами, мясорыхлителем, технологическими картами и другой нормативно-технической документацией. Рядом с рабочим местом устанавливают передвижные стеллажи с функциональными емкостями.

Производство рубленых полуфабрикатов организуют с учетом технологического процесса. При этом обычно выделяют два рабочих места - приготовления фарша и дозировки и формовки полуфабрикатов. Рабочее место для приготовления фарша должно быть оснащено мясорубкой, фаршемешалкой, емкостями для замачивания хлеба, навесными ящиками для хранения специй и соли. Измельченное мясо и наполнители для приготовления котлетной массы подают в фаршемешалку. Формовку изделий производят на котлетоформовочной машине.

Готовые изделия укладывают в функциональные емкости и на передвижных стеллажах транспортируют в экспедицию. Мясные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых помещениях с соблюдением определенных требований.

В зависимости от мощности работу мясного цеха организуют в одну или две смены. Общую организацию работы возлагают на начальника или бригадира цеха, который отвечает за выполнение производственной программы. В цехе могут быть созданы бригады или звенья обвальщиков, жиловщиков, изготовителей полуфабрикатов из костей и т. д.

Количество работников цеха рассчитывают исходя из производственной программы, норм выработки на одного работника.

Организация работы цеха обработки птицы

В этом цехе перерабатывают кур, цыплят, уток, гусей, индеек, субпродукты. Птица в основном поступает свежей и замороженной в потрошеном или полупотрошеном виде. Технологическая схема обработки птицы включает ее размораживание, опаливание, потрошение, разделку тушек и приготовление полуфабрикатов, обработку потрохов.

Размораживают птицу в камерах при температуре 4-6°C и относительной влажности 85% в

течение 10-12ч. Для опаливания тушки натирают мукой и подвешивают на вешала опалочного горна. Опаливание длится не более 30 с. Оставшиеся пеньки удаляют вручную. Далее тушки поступают для удаления головы, шеи, ног.

Для потрошения и обработки тушки поступают на производственные столы со встроенными ваннами, оснащённые разделочными досками, ножами, пинцетами.

Ассортимент полуфабрикатов из птицы включает: тушки куриные (утиные), подготовленные к кулинарной обработке (заправленные в «кармашек»); филе куриное; филе куриное с косточкой; окорок куриный (утиный); набор для бульона куриный (утиный); набор для супа куриный (утиный); набор для студня куриный (утиный); рубленые полуфабрикаты.

В крупных цехах для обработки субпродуктов создают специальную линию, на которой выделяют рабочие места по обработке голов и ног, печени, почек, языков, мозгов и т. д. Субпродукты размораживают. Для опаливания голов и ног используют опалочный горн. После опаливания их промывают в моечных ваннах. Дальнейшую обработку субпродуктов производят на разрубочном стуле и производственном столе. Печень, почки, языки поступают на рабочее место в металлических контейнерах. Их моют в ваннах и отправляют для дальнейшей обработки, после чего фасуют в функциональные емкости и направляют в экспедицию.

В рыбный цех поступают: рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая и нерыбные продукты моря.

Обработку рыбы частиковых пород и приготовление из нее полуфабрикатов осуществляют по технологической схеме, включающей следующие операции: размораживание; вымачивание; очистку; потрошение; удаление голов, плавников, хвостов; промывание; приготовление полуфабрикатов.

В крупных рыбных цехах создают две технологические линии - обработки рыбы частиковых пород и обработки рыбы осетровых пород.

Для размораживания мороженую рыбу (брикеты) помещают в сетчатые контейнеры и погружают на 2-3 ч в ванны с раствором поваренной соли (7-10 г соли на 1 л воды) при температуре 18°C.

Соленую рыбу вымачивают в ваннах или других емкостях в холодной воде в течение 4-6 ч, периодически меняя воду (через 1-2 ч), либо в проточной воде.

Очистку рыбы осуществляют ручным (ножами, терками, скребками) или-механическим способом с использованием рыбчистки на специальных производственных столах с бортиками.

Потрошение рыбы производят на специальных столах с наклоном поверхности к центру, где сделано отверстие для сбора отходов. Это исключает загрязнение тушек непищевыми отходами. Отходы сортируют на пищевые и непищевые. Плавники удаляют с помощью плавникорезки или ножом. В крупных цехах процесс удаления голов и хвостов механизирован.

Тушки рыбы и пищевые отходы интенсивно промывают в ваннах с двумя отделениями при помощи щеток. Для снижения потерь сока и сокращения микрофлоры разделанную рыбу «фиксируют» погружением на 5-6 мин в 15%-ный раствор поваренной соли при температуре 4-6°C.

Рабочее место по выпуску рыбных полуфабрикатов должно быть укомплектовано производственным столом, разделочными досками с набором ножей с маркировкой «РС», весами, специями, солью.

Рабочее место для изготовления рыбных полуфабрикатов из рубленой массы организуют так же, как и в мясном цехе.

Размораживание рыб осетровых пород (нерыбных продуктов моря) производят на стеллажах при комнатной температуре. Рабочее место при этом оборудуют производственными столами, ванной, кипятильником, передвижным стеллажом, инструментом и инвентарем. После размораживания рыбы удаляют ножом-рубанком голову - срезают спинные жучки, удаляют визигу и пластуют рыбу на звенья. Звенья ошпаривают в емкостях (передвижных ваннах) водой температурой 85-90°C. После этого их зачищают, промывают и обсушивают.

Готовые полуфабрикаты охлаждают в холодильных камерах при температуре от -1 до -3°C в течение 2-4 ч. Толщина слоя полуфабрикатов в контейнерах (лотке) должна быть не более 15 см. Это обеспечивает охлаждение полуфабрикатов до температуры 5°C. После этого рыбные полуфабрикаты укладывают в функциональные емкости и отправляют в экспедицию. Хранят рыбные полуфабрикаты при температуре не выше 5°C в течение 24ч, рубленые полуфабрикаты - 6ч.

Рыбные пищевые отходы (головы, кости, плавники, чешую, визигу) используют для варки бульонов и приготовления маринадов, икру и молоки - для приготовления запеканок.

Особенности организации мясорыбного цеха

На предприятиях общественного питания, работающих на сырье, могут быть созданы

мясорыбные цехи. В таких цехах организуют специализированные рабочие места (участки) по обработке и производству полуфабрикатов из мясопродуктов, рыбы, птицы и субпродуктов. При этом необходимо обеспечивать раздельную обработку и хранение полуфабрикатов из мяса и рыбы.

Обязательными условиями организации работы мясорыбного цеха являются, строгое соблюдение санитарных правил и разделение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, тары. На них должен быть указан продукт обработки.

На линии обработки мясопродуктов в определенной последовательности выполняют следующие процессы: размораживание, обмывание, разруб туш, обвалку, зачистку мяса и выделение крупнокусковых полуфабрикатов, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, изготовление полуфабрикатов из рубленой массы. В соответствии с этим на линии обработки мяса устанавливают ванны, разрубочный стул, производственные столы, мясорубку, формовочную машину и т. д. Рабочие места оснащают необходимым инвентарем и инструментом. Для кратковременного хранения полуфабрикатов устанавливают холодильный шкаф или производственный стол с охлаждением.

Планировка рабочих мест по организации производства мясных полуфабрикатов приведена на рис. 5.

Отдельные элементы организации рабочих мест здесь аналогичны организации рабочих мест в мясном цехе. В цехах малой мощности допускается совмещение всех операций по производству мясных полуфабрикатов на одном рабочем месте.

Рабочее место для обработки птицы оборудуют передвижным стеллажом и ванной, производственным столом со встроенной ванной, необходимым инструментом и инвентарем, опалочным горном. Планировка рабочего места для обработки птицы приведена на рис. 6. На этом же рабочем месте после его соответствующей санитарно-гигиенической обработки можно обрабатывать субпродукты.

На линии обработки рыбы устанавливают ванны для дефростации и вымачивания соленой рыбы, производственные столы со встроенной банной, приспособления механической обработки рыбы, холодильный шкаф, инструменты и инвентарь. Для приготовления рублевой и кнельной массы устанавливают универсальный привод с комплектом сменных механизмов. Рабочее место оснащают производственным столом с полками для специй, соли, панировочных сухарей, весами.

На участке обработки рыбы не допускается приготовление полуфабрикатов из других видов сырья.

Готовые полуфабрикаты укладывают в функциональные емкости и с помощью передвижных стеллажей доставляют в доготовочные цехи или экспедицию.

Мясорыбный цех должен быть удобно расположен по отношению к охлаждаемому блоку складской группы помещений и горячему цеху.

**Организация работы цеха обработки зелени**

На предприятиях, работающих на сырье, зелень обрабатывается в овощном цехе, а на предприятиях доготовочных, где основной ассортимент поступает в виде полуфабрикатов, для обработки зелени организуют самостоятельный цех. В нем обрабатываются салатные, шпинатные овощи, свежие огурцы, кабачки, баклажаны, зеленый лук и т. д.

Цех оснащен моечными ваннами, производственными столами разного типа, например, не только обычными рабочими столами, но очень удобны столы секционные модульные с вмонтированными ваннами. Для мойки зелени используют сетки-вкладыши с двумя ручками. Зелень после переборки раскладывают в сетки-вкладыши, помещают в ванну и промывают проточной водой. Ручки вкладыша облегчают выемку зелени из ванны, улучшают и ускоряют процесс промывки зелени.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
4. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
5. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?

2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
5. В чем особенность организации рабочего места для дочистки картофеля и корнеплодов?
6. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?
7. Укажите разницу в организации крупного овощного цеха заготовочного предприятия и овощного цеха хозяйства средней мощности.
8. Как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи? Как организуется труд в овощном цехе?
9. Какой квалификации являются работники овощного цеха.
10. Где организуются цехи доработки полуфабрикатов и в чем их назначение?
11. Какие отдельные рабочие места организуются в цехе доработки полуфабрикатов?
12. Какое оборудование применяется в цехах доработки полуфабрикатов?
13. Как организуется рабочее место для доработки мясных полуфабрикатов в доготовочном цехе?
14. Как организуется в цехе доработки полуфабрикатов обработка субпродуктов?
15. Как организуется обработка птицы в цехе доработки полуфабрикатов?
16. Как организуется приготовление рыбных полуфабрикатов в цехе доработки полуфабрикатов?
17. Опишите организацию работы цеха обработки зелени?
- 18.** В чем состоит технологический процесс обработки мяса?
19. В чем отличительная особенность в организации обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях от организации обработки мяса в предприятиях средней и малой мощности.
20. Какие полуфабрикаты вырабатываются в мясных цехах?
21. Какие помещения организуются в мясных цехах на крупных заготовочных предприятиях?
22. Дайте характеристику организации, технологического процесса обработки мяса в крупных заготовочных предприятиях.
23. Для чего служит конвейер на рабочем месте обвальщика мяса в крупных мясных цехах?
24. Опишите организацию рабочего места обвальщика.
25. Опишите организацию рабочего места приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
26. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса?
27. Какое механическое оборудование применяется при обработке мяса в крупных мясных цехах и мясных цехах средней мощности?
28. Как организуется труд в мясных цехах?
29. В чем назначение цеха обработки птицы?
30. Где организуются цехи по обработке птицы?
31. Какие три основных участка организуют в цехе обработки птицы? Опишите организацию размораживания птицы?
32. Где опаливают птицу?
33. Как организуется процесс потрошения птицы в цехах обработки птицы?
34. Как организуется процесс приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов из птицы?#
35. Как организуется обработка субпродуктов в цехах обработки птицы?

- Перечислите инструменты и инвентарь, применяемые при обработке птицы.
36. Какие сроки хранения и реализации имеют полуфабрикаты из птицы?
  37. В каком цехе обрабатывается птица в ресторанах и столовых?
  38. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы, изготавливаемых в крупных заготовочных предприятиях.
  39. Из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом?
  40. В чем отличительные особенности в организации технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в крупных рыбных цехах от обработки рыбы в цехах средней и малой мощности?
  41. Как организуется дефростация мороженой рыбы с костным скелетом?
  42. Опишите организацию рабочих мест для потрошения рыбы?
  43. Какое механическое оборудование применяется при разделке рыбы с костным скелетом?
  44. Для чего производят фиксацию рыбы?
  45. Опишите организацию рабочего места для приготовления порционных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы.
  46. Как организуется процесс обработки рыбы осетровых пород, в чем его особенность?
  47. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.
  48. Опишите организацию обработки рыбы в предприятиях общественного питания средней и малой мощности.
  49. Как организуется труд в рыбном цехе?
  50. В чем особенность организации работы мясо-рыбного цеха?
  51. Как организуется процесс обработки мяса в мясо-рыбном цехе?
  52. Как организуется рабочее место для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов?
  53. Как организуется рабочее место для приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса?
  54. Как организуется процесс обработки рыбы в мясо-рыбном цехе?
  55. Какие нормативные и технические документы регламентируют расход мясного и рыбного сырья при производстве продукции общественного питания?

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7**

**Тема:** «Организация рабочих мест в производственных цехах доготовочных предприятий общественного питания»

**Цель работы:** Изучить организацию рабочих мест производственных цехах доготовочных предприятий общественного питания

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

**Теоретическая часть**

Производственной программой дготовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад дготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы дготовочных цехов тесно связаны между собой.

### **Организация работы холодного цеха**

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Также в ассортимент входят молочно-кислая продукция, холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и т.д.), холодные напитки, холодные супа. Холодный цех в кафе расположен в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север. Цех имеет удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

Режим работы цеха зависит от режима работы зала предприятия и его филиалов. Начало работы холодного цеха происходит за 2 – 3 часа до открытия торгового зала и заканчивается одновременно с закрытием зала. Так как торговый зал моего предприятия начинает работать с 10 часов и заканчивает в 23 часа, то работу холодного цеха организовываем в первую смену с выходом на работу по ступенчатому графику с 8 часов до 23 часов.

#### **Организация рабочих мест в холодном цехе**

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование, которое сгруппировано в соответствии с расположением рабочих мест.

Рабочие места в холодном цехе расположены по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделяют следующие технологические линии:

- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

На этих линиях организованы следующие рабочие места:

1. Для нарезки сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов.

На рабочем месте установлен производственный стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей и зелени. Холодильный шкаф. Производственный стол для нарезки вареных овощей. Для нарезки сырых и вареных овощей применяют разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

2. Для нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирование и оформление блюд, приготовления бутербродов.

На рабочем месте установлен производственный стол с охлаждаемой поверхностью для нарезки гастрономических продуктов.

3. Для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте установлена ванна моечная, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы ВНЦ-2, различную посуду и инвентарь. Для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов установлен универсальная кухонная машина со сменными механизмами.

2. Для нарезки хлеба

На рабочем месте установлен производственный стол для нарезки хлеба, разделочная доска с маркировкой «Хлеб» и ножи для нарезки хлеба, шкаф навесной для хранения хлеба.

Схема организации рабочих мест в холодном цехе – см. приложение В.

#### **Организация труда в холодном цехе**

Повара холодного цеха работают по ступенчатому графику. Руководство цехом осуществляется заведующим производством, который назначает ответственного работника из поваров высшей квалификации.

Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с план-меню.

В цехе работают два человека. Повар V разряда осуществляет приготовление и оформление наиболее сложных блюд; повар IV разряда приготавливает продукты, входящие в состав блюда, а также занимается соединением компонентов, заправкой и доведением до готовности блюд массового спроса, порционирует и оформляет блюда.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир составляет отчет о реализации блюд за день в торговом зале.

в холодном цехе

### **Организация работы горячего цеха**

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготавливаются горячие напитки. Из горячего цеха готовые блюда поступают в раздаточную для реализации потребителю. Горячий цех расположен на одном этаже с торговым залом. В средней части цеха в одну линию установлено тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него располагают рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке.

Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

### **Организация рабочих мест в горячем цехе**

Горячий цех подразделяется на два специализированных подразделения – суповое и соусное.

В суповом отделении организовано рабочее место по приготовлению супов. Все оборудование в суповом отделении установлено в линию: стол со встроенной моечной ванной, стол производственный, холодильный шкаф, кипятильник.

В соусном отделении осуществляется приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка для приготовления и холодных сладких блюд.

Широкий ассортимент вторых блюд не позволяет в горячих цехах предприятия создавать специализированные рабочие места для приготовления каждого вида блюд, поэтому рабочие места для варки, тушения, запекания продуктов организовано с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. Соответственно с этим группируют по назначению тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке в линию теплового оборудования установлен жарочный шкаф, электросковороды, фритюрница. Следующая линия – электрические плиты.

Отдельно установлена универсальная кухонная машина со сменными механизмами, немеханического оборудования установлен производственный стол для подготовки продуктов к жарке и пассерованию. Для откидывания отварного риса и круп установлена производственная раковина.

Горячие напитки изготавливают в соусном отделении на плите.

Схема организации рабочих мест в горячем цехе – см. приложение Г.

### **Организация труда в горячем цехе**

Режим горячего цеха зависит от режима работы кафе. Работники горячего цеха начинают свою работу с 8.00 оканчивают 23.00 часов. Руководит горячим цехом бригадир, который организывает и контролирует отпуск и качество блюд. Работники горячего цеха работают по ступенчатому графику. Количество работников в горячем цехе проектируемого предприятия составляет два человека. Повар V разряда занимается оформлением блюд, требующих сложной кулинарной обработки, готовит вторые блюда. Повар IV разряда готовит первые блюда, пассирует овощи, томат-пюре, подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.).

### **Организация работы кондитерского цеха**

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий.

Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: тортов, пирожных, кексов, коврижек и др.

Технологический процесс в кондитерском цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

Организация рабочих мест в кондитерском цехе

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий. Кроме них предусматривают, кладовую готовых изделий. Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.

Рабочим цехом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником.

В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;
- для отделки изделий;
- для выпечки изделий;
- для мойки инвентаря и тары;
- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливается производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливают малогабаритное вибросито ВЭ-350, которое монтируется на производственном столе. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственным столом, ванной полной горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, cedилки, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления песочного, бисквитного, миндального теста установлена тестомесильная машина ТММ-1М (для замеса песочного теста), взбивальная машина для замеса миндального, бисквитного теста, производственный стол со встроенной ванной и производственный стол с охлаждаемой камерой для хранения теста, тестораскаточная машина.

На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф. Изделия из песочного теста формуют при помощи фигурных выемок.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарский шкаф ЭШ-3М, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их лезоном.

В моечном отделении кондитерского цеха устанавливают ванну моечную с тремя отделениями и стеллажами.

Схема организации рабочих мест в кондитерском цехе – см. приложение Е.

Организация труда работников кондитерского цеха

Руководство кондитерского цеха осуществляется начальником цеха, кондитером V разряда. В кондитерском цехе работают 3 человека, кондитеры 5,4,3 разрядов.

Кондитер IV разряда осуществляет подготовку и проверку качества сырья, начинок, приготовления теста, формовку изделий.

Пекарь III разряда определяет готовность полуфабрикатов к выпечке, подготавливает лезон и смазывают изделия, а также выпекают кондитерские изделия.

Работа цеха осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Построить графики выхода на работу доготовочных цехов предприятия общественного питания
4. На плане предприятия (по заданию преподавателя) построить схему движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной продукции.
5. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
6. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
7. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Организация работы холодного цеха
2. Организация работы горячего цеха
3. Организация рабочих мест в горячем цехе
4. Организация труда в горячем цехе
5. Организация работы кондитерского цеха

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8**

**Тема:** «Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения»

**Цель работы:** Изучить методы расчёта товарооборачиваемости.

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

### **Теоретическая часть**

Товарооборачиваемость является одним из важнейших показателей эффективности деятельности предприятия общественного питания. Под товарооборачиваемостью

понимается время обращения товаров со дня их поступления до дня их реализации, а также скорость оборота сырья и покупных товаров. Товарооборачиваемость может быть выражена либо числом оборотов товаров за определенный период времени либо количеством дней, необходимых для одного оборота. Следует отметить, что речь идет об оборачиваемости денежных средств, вложенных в запасы.

**Время обращения (товарооборачиваемости в днях)** определяют на основе данных о средних товарных запасах и товарообороте по формуле

$$T_{\text{дн}} = (Z_{\text{ср}} \times Д) : T \text{ или } T_{\text{дн}} = Z_{\text{ср}} : T_{\text{дн}}, \quad (9)$$

где  $T_{\text{дн}}$  - товарооборачиваемость в днях.

**Товарооборачиваемость в количестве оборотов (скорость оборота)** рассчитывают следующим образом:

$$T_{\text{об}} = VT : Z_{\text{ср}} \text{ или } T_{\text{об}} = Д : T_{\text{дн}}, \quad (10)$$

где  $T_{\text{об}}$  – скорость оборота.

Важное значение для предприятия питания, повышения его конкурентоспособности имеет ускорение оборачиваемости. При этом высвобождаются оборотные средства, вложенные в сырье и товары, эффективно используются инвестиции, вложенные в запасы, сокращаются издержки по хранению сырья и товаров, снижаются товарные потери, что в конечном счете ведет к увеличению прибыли. Важность дня предприятия увеличения скорости оборота покажем на условном примере.

Таблица 2 – Расчет рентабельности инвестиций, вложенных в запасы

Показатель	Предприятие	
	первое	второе
1. Товарооборот, руб.	1 000 000	1 000 000
2. Чистая рентабельность, %	2	10
3. Чистая прибыль, руб. (стр.1 × стр.2 : 100)	2 000	100 000
4. Скорость оборота	35	7
5. Инвестиции, вложенные в запасы, руб. (стр.1 : стр.4)	28 571	142 857
6. Рентабельность инвестиций, вложенных в запасы, % (стр.3 : стр.5 × 100)	70	70

Значит, несмотря на то что второе предприятие имело более высокую чистую рентабельность, отдача от инвестиции, вложенных в запасы, у них одинаковая. Это объясняется более высокой оборачиваемостью запасов у первого предприятия.

#### **Анализ запасов и товарооборачиваемости**

Анализ текущих товарных запасов начинают с сопоставления их фактических разменов с установленными нормативами. Так как нормативы товарных запасов устанавливаются поквартально, то и их изучение проводят прежде всего по каждому кварталу в отдельности. Сравнение фактических запасов с нормативом проводят как в сумме, так и в днях оборота.

В ходе анализа товарных запасов необходимо выявить причины, оказавшие влияние на отклонение от норматива, выяснить, в какой мере товарные запасы удовлетворяют спрос

населения, обеспечивают выполнение производственной программы предприятия и объема розничного товарооборота, проверить правильность размещения запасов по структурным подразделениям предприятия. Важным моментом в анализе товарных запасов является определение эффективности использования денежных средств, вложенных в запасы

В таблице дан анализ товарных запасов по предприятию общественного питания

Таблица 3 – Анализ товарных запасов по предприятию общественного питания

квартал отчетного года	единица измерения	норматив товарных запасов	Фактические товарные запасы				Отклонение от норматива товарных запасов			
			на начало квартала	на первое число второго месяца квартала	на первое число третьего месяца квартала	на конец квартала	на начало квартала	на первое число второго месяца квартала	на первое число третьего месяца квартала	на конец квартала
I	млн.руб.	700	620	710	800	790	-80	+10	+100	+90
	дни	19,5	17,9	20,5	23,1	22,8	-1,6	-1,0	+3,6	+3,3
II	млн.руб.	650	790	795	853	910	+140	+145	+203	+260
	дни	16,0	20,5	17,0	18,2	19,5	+4,5	+1,0	+2,2	+3,5
III	млн.руб.	720	910	902	890	843	+190	+182	+170	+123
	дни	21,0	27,5	27,1	26,7	25,3	+6,5	+6,1	+5,7	+4,3
IV	млн.руб.	830	843	927	823	714	+13	+97	-7	-116
	дни	18,6	19,0	18,1	16,1	14,0	+0,4	-0,5	-2,5	-4,6

Из таблицы видно, что на начало года товарные запасы были ниже норматива на 80 млн. руб., или на 1,6 дня. Затем сумма и уровень запасов выросли. Так, на конец I квартала сумма фактических запасов была выше норматива на 90 млн. руб., или на 3,3 дня. Во II квартале наблюдается рост сверхнормативных запасов в стоимостном выражении и в днях оборота. Такая же ситуация и в III квартале отчетного года. Так, на начало первого месяца III квартала сверхнормативные запасы составили 190 млн. руб., или 6,5 дня, а на конец III квартала - 123 млн. руб., или 4,3 дня. Однако в IV квартале в связи с ростом товарооборота произошло уменьшение запасов по сравнению с нормативом. На конец отчетного года фактические запасы были ниже норматива на 116 млн. руб., или на 4,6 дня. Заниженные по сравнению с нормативом фактические запасы могут отрицательно сказаться на торгово-производственной деятельности предприятия питания.

Товарные запасы на конец квартала одновременно являются остатками сырья и товаров начала следующего квартала. Поэтому их следует сопоставлять и с нормативом в днях на следующий квартал. Предварительно необходимо фактические товарные запасы на конец квартала определить в днях исходя из планового задания по товарообороту на следующий квартал.

## Нормирование и планирование товарных запасов

Планирование товарных запасов предполагает использование комплекса методов, направленных на определение оптимальной, нормативной величины запасов.

Основу планирования товарных запасов текущей назначения составляет их **нормирование** в процессе которого устанавливается норматив запаса в днях и сумме по товарным группам. Норма товарных запасов выступает одновременно и нормой товарооборачиваемости.

В современных условиях предприятия общественного питания самостоятельно нормируют, планируют запасы сырья и товаров. Норматив товарного запаса необходим для осуществления экономической, финансовой и коммерческой деятельности, при регулировании размера собственных оборотных средств, вложенных в запасы, определении планового размера кредита, для оперативного контроля за товарными запасами, при расчете затрат по хранению.

Планирование предполагает разработку потоварных и общего нормативов в сумме и днях оборота по кварталам планируемого года. Процесс планирования начинается с разработки **потоварных нормативов**. При расчете потоварных нормативов рекомендуется использовать методы технико-экономических расчетов; экономико-статистические; индексный; экономике-математического моделирования.

Потоварный норматив запасов **методом технико-экономических расчетов** включает в себя следующие элементы в зависимости от их назначения:

- представительный ассортиментный набор;
- запас на время приемки и подготовки товара к продаже;
- запас на среднедневную реализацию;
- запас текущего пополнения;
- страховой запас.

Потоварный норматив товарных запасов в днях на планируемый квартал ( $H_{\text{дн}}$ ) рассчитывается по формуле

$$H_{\text{дн}} = Z_{\text{а}} + Z_{\text{р}} + Z_{\text{н}} + Z_{\text{м}} + Z_{\text{с}}, \quad (11)$$

где  $Z_{\text{а}}$  - представительный набор;

$Z_{\text{р}}$ ,  $Z_{\text{н}}$ ,  $Z_{\text{м}}$ , - соответственно запас на среднедневную реализацию, на время приемки и подготовки товаров к продаже, текущего пополнения;

$Z_{\text{с}}$  - страховой запас в днях.

Потоварный норматив запасов в сумме на планируемый квартал определяется умножением нетоварного норматива товарных запасов в днях на среднедневной оборот:

$$H_{\text{с}} = H_{\text{дн}} \times T_{\text{план}} : 90, \quad (12)$$

где  $T_{\text{план}}$  - товарооборот на планируемый квартал;

90 - количество дней в периоде.

**Представительный ассортиментный набор** на предприятиях питания может не рассчитываться, так как его величина незначительна. **Запас в размере среднедневного** равен одному дню. **Запас на время приемки и подготовки товаров к продаже** устанавливается путем хронометрирования времени, затраченного на отдельные операции. Время на приемку

складывается из времени на общий осмотр тары, разгрузку, проверку по количеству и качеству, перемещению товара к месту продажи и хранения.

При расчете базовой величины запасов используются методы сравнения и экспертных оценок. Для определения базовой величины товарных запасов на планируемый квартал необходимо сравнить товарный запас в днях оборота соответствующего квартала текущего или отчетного года с фактической товарооборачиваемостью этого же квартала и ожидаемыми запасами в днях к началу планируемого квартала. Например, при разработке норматива на I квартал планируемого года для сравнения берется норматив запасов, фактическая товарооборачиваемость I квартала планируемого года и ожидаемые запасы на начало I квартала планируемого года.

Если товарный норматив запасов совпадает с фактической товарооборачиваемостью и ожидаемыми запасами, то его можно принять за базовую величину.

Если наблюдается значительное отклонение, то выявляются причины (неритмичность поставки, изменение спроса) и с учетом этого устанавливается базовая величина.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями.
2. Выбрать вариант работы и выписать задание.
3. Произвести расчет времени обращения
4. Рассчитать товарооборачиваемость в количестве оборотов
5. Произвести нормирование и планирование товарных запасов

**Контрольные вопросы:**

1. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса и рыбы.
2. Формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания. Методы изучения.
3. Организация метрологической службы в системе общественного питания.
4. Состав производственных помещений в предприятиях общественного питания, работающих на сырье.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №9

**Тема:** «Организация работы раздач»

**Цель работы:** Изучить организацию рабочих мест на раздачах, правила порционирования блюд.

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

### Теоретическая часть

Раздача на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства.

Раздача - важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей.

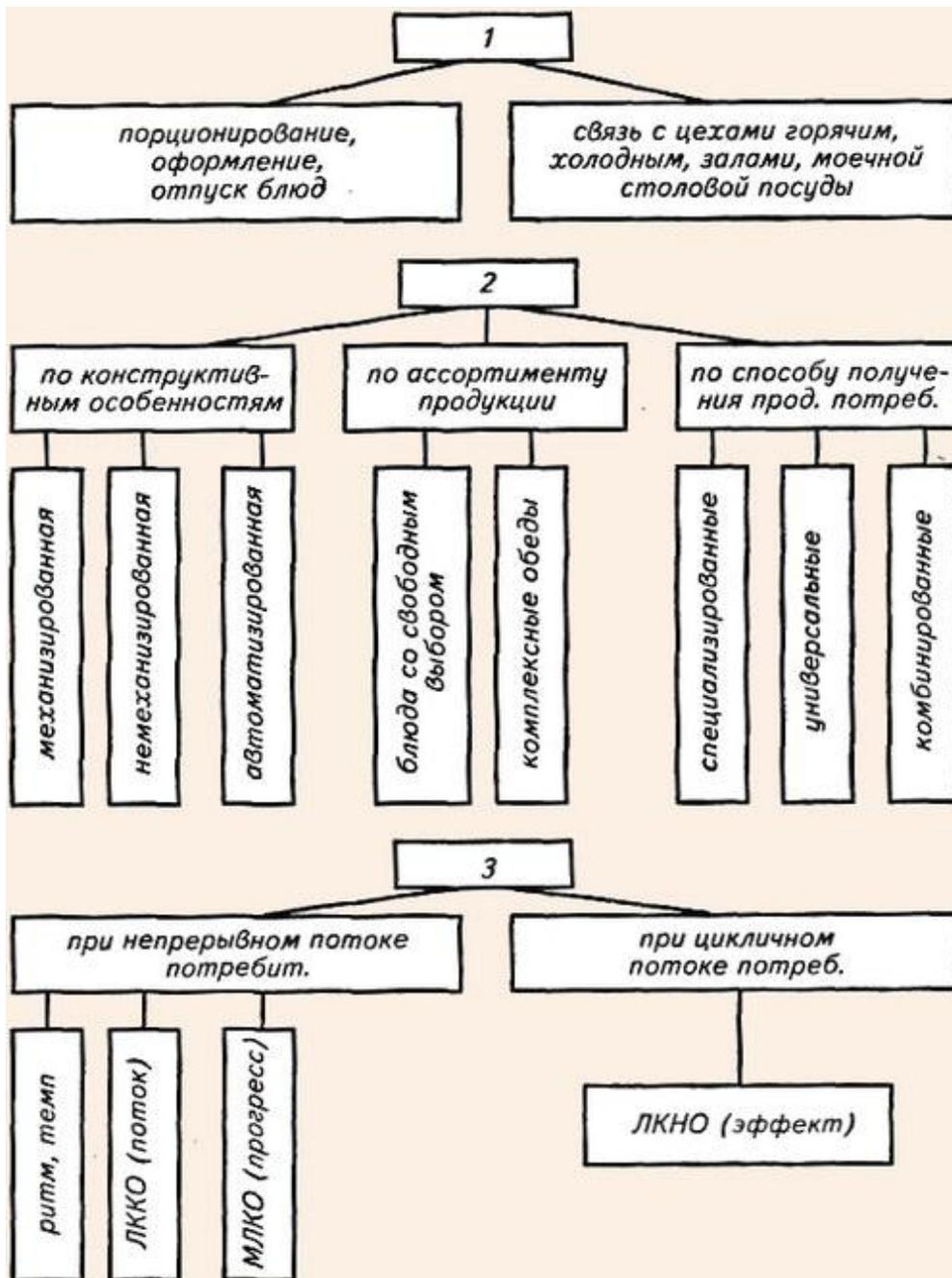
Раздача должна иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане - с сервизной, буфетами, барной стойкой. По своему расположению раздача может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении.

В ресторанах, на мелких и средних предприятиях раздачу готовой продукции поручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформление и правильный выход блюд. На предприятиях с самообслуживанием, когда торговый зал работает продолжительное время, блюда отпускают раздатчицы. Классификация линий раздачи осуществляется по трем признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, ассортименту реализуемой продукции и способу ее реализации потребителям.

### Организация работы раздачи

1. Назначение и расположение раздачи.
2. Классификация линий раздачи.
3. Характеристика механизированных линий раздачи.

В соответствии с первым признаком раздачи делятся на немеханизированные, механизированные и автоматизированные; по второму признаку они разделяются на раздачи, реализующие блюда по меню со свободным выбором блюд и с комплексными видами питания, по третьему - на специализированные, универсальные и комбинированные. Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а так-же используемых форм обслуживания.



На общедоступных предприятиях общественного питания с самообслуживанием (столовых, кафе) на раздаче, как правило, работают повара IV разряда. В столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях, график работы которых согласован с графиком перерывов обслуживаемого контингента, отпуск блюд, как правило, производится поварами, готовившими их. Это повышает ответственность поваров за качество приготовления и оформления отпускаемых блюд.

Повара-раздатчики заняты выполнением основных и вспомогательных работ. К основным относятся порционирование продукции, ее оформление и отпуск потребителям, к вспомогательным - подготовка рабочего места (оборудования, инвентаря, посуды), получение готовой продукции и др.

На рабочем месте раздатчика, слева от него, ставятся стопками столовая посуда или тележки с выжимным устройством для тарелок. Прилавок-мармит с готовой кулинарной продукцией должен находиться справа от раздатчика или перед ним.

Применение комплекта теплового оборудования и функциональных емкостей для приготовления, транспортировки и отпуска пищи способствует сокращению времени на

подготовительные работы. Учитывая условия труда на предприятиях общественного питания, высота оборудования составляет 850 мм, ширина (глубина) - 800.

Для отпуска блюд используется специальный раздаточный инвентарь: мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью 0,5 и 0,25 л, сметаны - 10, 20 и 30 г, соусов - 50, 75, 100 г, макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре - 150, 200 г, а также мерные ложки для порционирования жиров. Для отпуска готовых изделий используются лопатки, щипцы, вилки со сбрасывателем для сосисок, котлет и др.

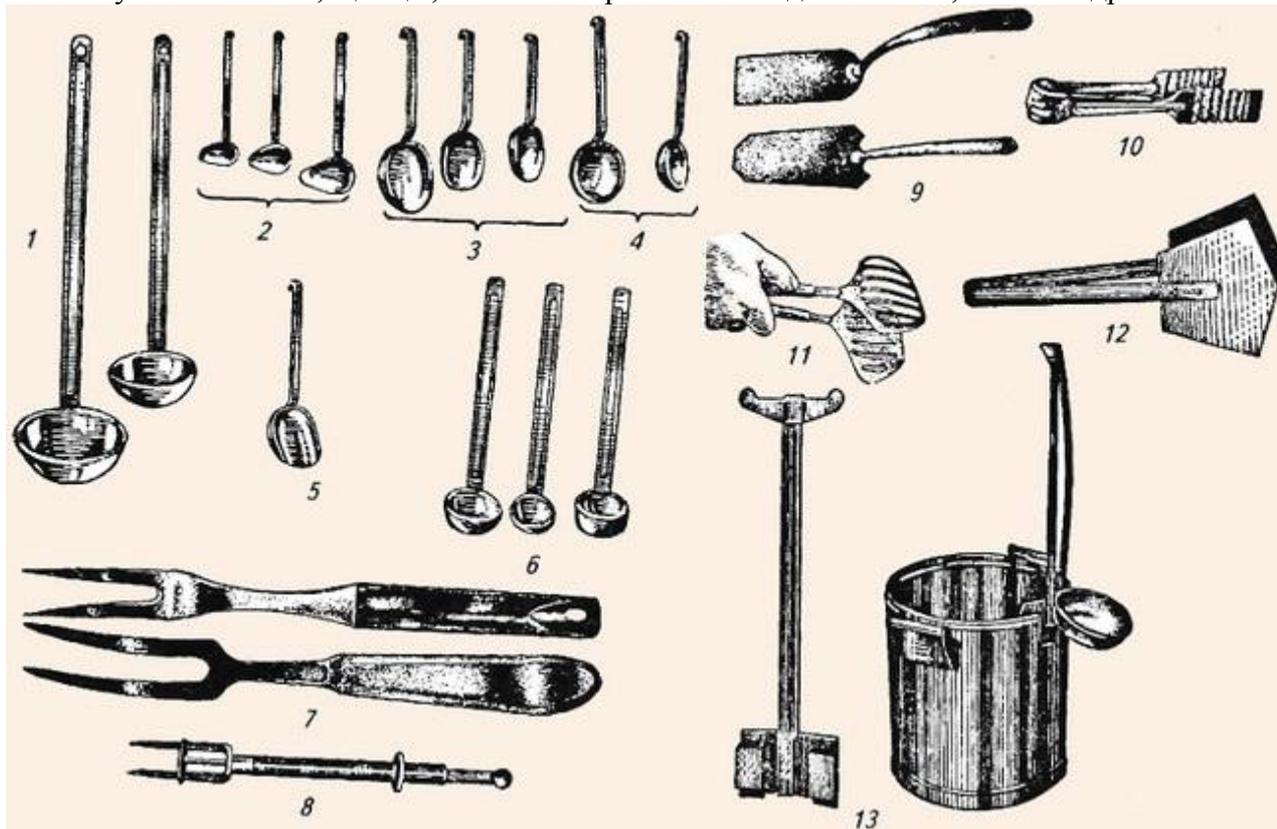


Рис. Раздаточный инвентарь:

1 - разливательные ложки емкостью 0,2 и 0,5 л; 2 - соусные ложки (50, 75 и 100 г); 3 - ложки для отпуска вязких каш, картофельного пюре, тушеной капусты (200, 150 г); 4 - ложки для рассыпчатых каш (200, 150 г); 5 - ложки для макарон, вермишели (150 г); 6 - ложки для порционирования жиров, сметаны, 7 - вилки гастрономические; 8 - вилка со сбрасывателем; 9 - лопатки кондитерские; 10 - щипцы кондитерские; 11 - щипцы для рыбы; 12 - щипцы для порционных изделий; 13 - держатель для разливательных ложек

При отпуске сладких блюд и напитков используются разливательные ложки емкостью 0,2 л,

лопатки и щипцы кондитерские, мерные ложки для сахара и др.

При определении срока реализации готовых блюд на раздаточных необходимо руководствоваться санитарными правилами и нормами, предусматривающими сохранность их вкусовых качеств и безопасность для потребителя. Не оставляются на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование

### **Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Отработать правила порционирования первых и вторых блюд
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

### **Контрольные вопросы:**

1. Опишите расположение раздаточной.
2. По каким признакам классифицируются раздаточные?
3. Как делятся раздаточные по конструктивным особенностям?
4. Как делятся раздаточные по ассортименту реализуемой продукции?
5. Как делятся раздаточные по способу реализации продукции потребителям?
6. От чего зависит применение каждого типа раздаточных?
7. Какие раздаточные относятся к немеханизированным?
8. Опишите назначение и устройство специализированной раздаточной ЛПС.
9. Для чего предназначена линия ЛРКО и что входит в ее комплект?
10. В чем особенность организации раздаточной линии ПС?
11. Дайте характеристику универсальной раздаточной.
12. Какой температурный режим блюд должен соблюдаться при их реализации?
13. Что такое комбинированная раздаточная?
14. Назовите типы механизированных раздаточных и их назначение.
15. От чего зависит применение различных типов механизированных раздач?
16. Как достигается эффективное использование механизированных раздаточных?
17. Перечислите инвентарь и инструмент, применяемые на раздачах, в чем значение его использования?
18. Как организуется рабочее место раздатчика?

### **Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №10**

**Тема: «Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для различных приемов пищи»**

**Цель работы: Освоить приемы сервировки столов для различных приемов пищи.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2**

### **Теоретическая часть**

Слово «сервировка» в переводе с франц. (*servir*) означает, с одной стороны, подготовку стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т. е. расстановку посуды в определенном порядке, а с другой стороны — совокупность предметов (посуды, столового белья), предназначенных для этой цели.

Сервируя стол, официант должен:

- добиваться простоты, практичности и согласованности предметов сервировки с интерьером зала, характером подаваемых блюд, максимума удобств для посетителей;
- достигать с помощью эстетических свойств предметов сервировки (форма, цвет, рисунок посуды, размещение салфеток и приемы их складывания) торжественности в оформлении стола, создания уюта и комфорта.

Сервировка — процесс творческий, отличающийся многовариантностью; он зависит от типа, наценочной категории и специализации ресторана. В то же время существуют общие правила сервировки, основанные на принципах научной организации труда официантов:

1. столы сервируют в зависимости от вида меню (завтрак, обед, ужин, чай, кофе, банкет);
2. сервировка может быть предварительной и дополнительной.

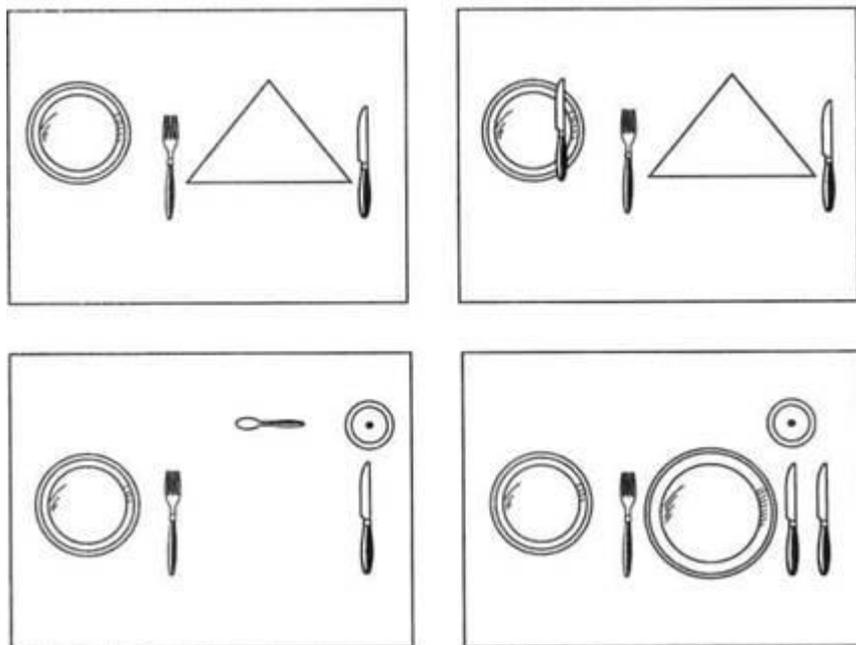
Предварительную сервировку стола выполняют в процессе подготовки зала к обслуживанию. Она включает минимальное число предметов, которые могут быть использованы при последующем выполнении заказа: пирожковые тарелки, фужеры, приборы для специй, столовые приборы (нож, вилка, ложка), салфетки, цветы.

В зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, обслуживание в дневное время по меню заказных блюд, банкет, чай, кофе) предварительная сервировка бывает разной степени сложности.

Для завтрака (при обслуживании, например, туристов) сервировка стола включает: пирожковую тарелку, закусочный прибор, чайную ложку и полотняную салфетку. В зависимости от предполагаемого меню могут быть еще нож для масла, закусочная тарелка.

В соответствии с меню европейского завтрака на (рис. 6.9) официант предлагает холодную закуску, например мясное ассорти, ввиду чего в сервировке стола предусматривается закусочная тарелка и закусочный прибор. Другой вариант завтрака — подача горячего блюда, например омлета. В этом случае в сервировке предусматривается мелкая столовая тарелка и столовый прибор. Европейские туристы не мыслят завтрака без чая или кофе. Поэтому в предварительной сервировке на стол выставляют кофейные и чайные чашки, кофейники, молочники, сахарницы, розетки для варенья, лимонов.

Независимо от варианта сервировки на правый борт пирожковой тарелки кладут нож для сливочного масла (без него чаепитие считается неполноценным). Розетка с сахаром должна располагаться справа от чайной или кофейной чашки, а с джемом, вареньем, сливочным маслом — за основной тарелкой.



Кофе или чай можно подавать к столу туристам, предварительно сервировав его чашками с блюдцами и соответствующими ложками на торце стола в один ряд. При появлении посетителей официант заполняет их чаем или кофе.

В каждом варианте сервировки для обеда из четырех блюд предусматриваются приборы для основного (второго) блюда и десерта.

Если обед состоит из пяти блюд, то закусочные приборы для холодной закуски из рыбы укладывают на подсобном столе.

Прибор для десерта официант подбирает в соответствии с заказом: чайную ложку — к компоту, десертную ложку — к пирожному, десертные нож и вилку — к арбузу, фруктовый нож — к яблокам.

В самом общем виде стол для дневной трапезы может быть предварительно сервирован следующим образом:

1. по специальному меню (минимальная сервировка): пирожковая тарелка, столовый прибор (нож, вилка, ложка), фужер, салфетки, прибор со специями, цветы

2. по меню заказных блюд: закусочная и пирожковая тарелки, столовый прибор (нож и вилка), фужер, полотняная салфетка.

В вечернее время сервировку дополняют закусочным прибором, а столовую ложку убирают.

При сервировке по меню ужина с холодной и горячей закусками прибор к горячей закуске подаются одновременно с ней.

Поэтому в сервировке предусмотрен только закусочный прибор для холодной закуски. Предварительная сервировка банкетного стола включает мелкую столовую, закусочную и пирожковую тарелки, столовый (без ложки), рыбный и закусочный приборы, салфетку, фужер. Иногда к ним добавляют десертный прибор.

Банкетный стол сервируют из расчета подачи: двух видов закуски, рыбного и мясного блюда, десерта. Первый закусочный прибор кладут на тарелку под салфетку.

При обслуживании тематических банкетов учитывается специфика торжества (путем подбора мебели особых конфигураций, соответствующего цвета и форм скатертей, а также составления букетов, оформления меню). Ко дню рождения, свадьбам, юбилеям, детским праздникам, спортивным состязаниям осуществляется тематическая сервировка стола.

В дальнейшем, приняв от потребителей заказ, официант дополняет сервировку стола необходимой посудой и приборами.

Для подачи чая или кофе чайное (кофейное) блюдце ставят справа от десертной тарелки на уровне верхнего ее края. Соответствующую чашку устанавливают на блюдце ручкой вправо. Чайную (кофейную) ложку кладут на блюдце справа от чашки параллельно ее ручке.

При сервировке стола выполняют следующие правила:

1. ассортимент столовой посуды и приборов, используемый для сервировки, должен соответствовать методу обслуживания и меню;

2. в первую очередь ставят фарфоровую посуду, затем — столовые приборы и только после этого — хрустальную или стеклянную посуду для напитков, салфетки, приборы со специями (соль, перец), цветы. Пепельницы ставят по просьбе потребителей в тех ресторанах, где разрешено курить в зале;

3. ориентиром в распределении предметов служат складки на скатерти или расположение кресел, которые обычно ставят по числу посетителей с интервалом (для удобства обслуживания) не менее 30 см. Официант, взяв стопку (4—6 шт.) пирожковых тарелок в правую руку (ставит через край ручки на ладонь и поддерживает большим пальцем), левой рукой, касаясь пальцами только дна и края бортика тарелок, расставляет их на столы слева (на расстоянии 10—15 см от предлагаемой основной тарелки по центру кресла). От края стола тарелку располагают на расстоянии 3—5 см так, чтобы поставленная затем столовая мелкая или закусочная тарелка с поданным блюдом была на одной оси с пирожковой.

После того как расставлены тарелки, официант приступает к предварительной сервировке столов приборами. Официант берет приборы через салфетку в руку.

Вилки кладут справа от пирожковой тарелки зубцами вверх; за вилок на расстоянии примерно 20—25 см (чтобы между приборами поместилась закусочная тарелка) размещают нож лезвием к тарелке. Ручки вилок и ножей должны быть расположены от края стола на расстоянии 2 см. Между закусочными вилок и ножом на расстоянии 20—24 см от кромки стола раскладывают, если это необходимо, чайные ложки ручкой вправо.

В присутствии потребителей столовые приборы официант предварительно укладывает в конверт, сделанный из салфетки, на маленьком подносе или мелкой столовой тарелке так, чтобы лезвия ножей были в конверте, а вилки зубцами вверх, которые он кладет на отогнутый край салфетки перпендикулярно ножам. Затем расставляет фужеры — против кончика лезвия ножа. Официант берет фужеры правой рукой за ножки, переворачивает, помещает по 4—6 шт. между пальцами левой руки, несет к столу и, держа их за середину ножек, правой рукой расставляет.

Завершают сервировку стола сложенной салфеткой, которую кладут на место, где должна стоять тарелка с поданным блюдом. Салфетку можно положить и на пирожковую тарелку.

В вечернее время при подготовке к обслуживанию по меню 1 заказных блюд из сервизной получают дополнительно столовую I посуду, приборы, белье. Для подготовки к вечернему обслуживанию в ресторане предусматривается перерыв 1—2 ч. Это время официанты используют не только для подготовки зала, но и для обеда и отдыха. При линейном графике работы (по 7 ч) это время используют для смены бригад.

Для вечернего обслуживания стол предварительно сервируют столовыми, закусочными и пирожковыми тарелками, закусочными, столовыми приборами, фужерами, полотняными салфетками. Ставят приборы со специями, вазы и рюмки официант приносит в соответствии с заказом.

#### ***Практикой обслуживания выработаны основные правила техники сервировки.***

1. Официант, взяв через ручник стопку закусочных тарелок в левую руку, правой расставляет для каждого потребителя закусочные тарелки (по центру кресел) на расстоянии 2 см от края стола, а левее ставит пирожковые. Закусочная и пирожковая тарелки должны быть на одной оси. Слева от закусочной тарелки укладывают вилки (их держат в правой руке в салфетке). Справа от закусочных тарелок кладут ножи лезвием к тарелке: сначала столовые, а затем — рыбные. Их держат так же, как и вилки, — в салфетке в левой руке. Вилки кладут слева от закусочной тарелки зубцами вверх, причем сначала кладут рыбные вилки, затем столовые и только потом — закусочные. Все ножи и вилки должны находиться на расстоянии 2 см от края стола. Против лезвия ножей находится фужер. На закусочную тарелку кладут сложенную салфетку.

В зависимости от заказанных потребителем блюд и напитков официант досервировывает стол необходимыми приборами и посудой непосредственно после заказа. Впрочем, иногда и приборы он может приносить во время обслуживания вместе с тарелками, заменяя использованные.

2. Порядок расстановки рюмок и бокалов должен соответствовать по рядку подачи блюд. Так, справа налево расставляют рюмки в той же последовательности, что и предполагаемая подача вин, т.е. водочную рюмку ставят при подаче закусок; мадерную — первых блюд; рейнвейную — рыбных блюд; лафитную — горячих мясных блюд; бокал для шампанского — десертных сладких блюд, фруктов; фужеры — при подаче воды и пива.

Как правило, рюмки ставят правее от фужера, положение которого всегда неизменно. Если требуется поставить 4—5 рюмок, как, например, при обслуживании банкетов, то их размещают в два ряда (во втором ряду рейнвейную или лафитную рюмку и бокал для шампанского). Вообще же при предварительной сервировке в вечернее время рекомендуется ставить на стол только 3 рюмки.

Фужеры устанавливают в центре за тарелкой или сдвигают вправо до линии пересечения верхнего края тарелки с концом первого ножа. Официант устанавливает фужеры на поднос, покрытый салфеткой, лучше емкостями вниз. Поднос держат на левой руке, а устанавливают фужеры на стол правой рукой справа. Можно переносить небольшое количество фужеров между пальцами левой руки, поместив их емкостью вниз. Ладонь руки должна быть обращена вверх.

3. При раскладывании приборов на самом дальнем расстоянии от тарелки кладут те из них, которыми пользуются вначале, а непосредственно у тарелки — приборы, которыми заканчивают еду. Для сладких блюд и фруктов приборы располагают за столовой или закусочной тарелкой параллельно оси стола: нож — ручкой вправо, вилку — ручкой влево. Десертный прибор можно положить веером (нож кладут ручкой вправо под углом к кромке стола, вилку — ручкой влево, ложку — прямо, т.е. перпендикулярно кромке стола) перед группой рюмок или за ней, как удобнее при распределении площади стола.

4. Завершают сервировку размещением салфеток, после чего на столы ставят приборы со специями и пепельницы. Специи (соль и перец) при обычном обслуживании располагают по оси стола в центре, при обслуживании банкетов — попарно напротив пирожковой тарелки, через прибор, причем соль ставят с левой стороны от перца.

При сервировке из расчета на четырех (или меньше) посетителей пепельницу ставят на угол или на ту сторону, которая обращена к проходу. На многоместных столах пепельницы (из расчета одна на трех-четыре человека) ставят на середину стола. Вазу с цветами размещают также в центре стола. В зависимости от формы, размеров и плана расстановки столов в зале вазу можно поставить на дальней от прохода стороне стола.

5. Не рекомендуется предварительно сервировать столы рюмками и дополнительными приборами. Их лучше подать во время обслуживания в зависимости от заказанных напитков и блюд. Не следует заранее ставить на столы фрукты, напитки.

При подготовке ресторана к обслуживанию официанты ставят столовые мелкие и глубокие тарелки, бульонные чашки для горячих блюд в шкафы подогрева. В течение рабочего дня дежурный официант следит за их наличием и по мере расходования пополняет из сервизной.

**Оборудование и материалы:** посуда, столовые приборы, скатерти, салфетки.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Подготовка залов к обслуживанию.
4. Сервировка банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности организации проведения банкета. Способы подачи блюд и напитков, используемая посуда и приборы.
5. Сервировка банкета с частичным обслуживанием официантами. Размещение холодных закусок, напитков на столе до прихода гостей. Подача горячих блюд и десерта.
6. Сервировка приёма по типу «фуршет», особенности его проведения: расстановка столов, сервировка, порядок подачи холодных и горячих закусок, десерта, вин. Правила уборки столов.
7. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
8. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
9. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Методы обслуживания потребителей. Функции официанта при встрече гостей.
2. Правила приема заказа у потребителей.
3. Правила подачи блюд и напитков.

4. Правила расчета с потребителями.
5. Обслуживания по типу «шведского стола» и сырной тележки.
6. Обслуживание в номерах гостиниц.
7. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний.
8. Обслуживание праздничных вечеров.
9. Современные формы обслуживания.
10. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
11. Банкет — фуршет, коктейль, чай.
12. Обслуживание свадебного банкета.
13. Перечислить виды банкетов, их особенности.
14. Особенности обслуживания свадеб.
15. Особенности организации питания иностранных туристов.
16. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов.
17. Методы организации труда обслуживающего персонала.
18. Роль официантов при проведении банкета за столом с частичным обслуживанием.
19. Виды сервировки.
20. Порядок и правила подачи блюд, покупных товаров, вино-водочной продукции.

#### **Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №11**

**Тема: «Разработка меню различных видов»**

**Цель работы: Разработать меню различных видов.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2**

#### **Теоретическая часть**

В зависимости от обслуживаемого контингента потребителей существуют следующие виды меню.

Меню дневного рациона. Оно составляется в тех случаях, когда предстоит обслуживание участников съездов, конференций, совещаний, членов различных делегаций, которые питаются три или четыре раза. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд или скомплектовано заранее. При составлении меню скомплектованного завтрака включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо, горячие напитки- чай, кофе, мучные изделия. В меню скомплектованного обеда входит одна - две закуски, одно наименование супа, одно горячее блюдо, одно сладкое, горячий напиток. При составлении меню ужина ограничиваются легкими закусками и блюдами.

Меню банкетов. В его составлении принимает активное участие сам заказчик. В

зависимости от времени проведения банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета, меню может быть для банкета за столом с полным или частичным обслуживанием официантами, для банкета – фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

Меню дежурных блюд и экспресс-обедов. Данные виды меню применяются преимущественно в дневные часы работы ресторана. В меню включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню удобно использовать в блоках питания при вокзалах, аэропортах. В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырёх наименований, супы – двух, горячие блюда–четырёх-пяти, сладкие блюда, горячие и холодные напитки - трех-четырёх наименований, а также мучные кондитерские изделия. Меню печатается ежедневно на машинке и вручается посетителям при приеме заказа.

При составлении меню учитывают ряд факторов:

- спрос посетителей на тот или иной вид продукции;
- тип и класс предприятия,
- ассортиментный минимум;
- сезонность продуктов;
- разнообразие блюд по дням, продуктам и способам обработки;
- наличие сырья на складе;
- квалификационный состав исполнителей;
- время начала работы зала;
- наличие специализированного оборудования и др.

Требования, предъявляемые к меню

В меню все закуски и блюда располагаются в определенной последовательности:

- от менее острых, содержащих небольшое количество экстрактивных веществ, к более острым;
- супы – от прозрачных к заправочным, супам – пюре, молочным, холодным, сладким.
- горячие блюда – от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным.

Формулировки в меню должны быть предельно ясными для посетителя (исключаются сокращения в названиях блюд, напитков, кондитерских изделий). Каждое фирменное блюдо должно иметь конкретное название.

Рекомендуется следующая последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню:

1. Фирменные закуски, блюда и напитки.
2. Холодные закуски (икра, рыба малосольная, отварная, заливная, под маринадом, под майонезом, рыбная гастрономия и закусочные консервы, сельдь натуральная с гарниром, нерыбные продукты моря, свежие овощи натуральные, салаты и винегреты, мясная гастрономия, мясо отварное, заливное, жареное, птица и дичь, закуски из овощей и грибов, кисломолочные продукты.)
3. Горячие закуски (рыбные, из нерыбных продуктов моря, мясные, из субпродуктов, птицы и дичи овощные и грибные, яичные и мучные).
4. Супы (прозрачные, заправочные, супы – пюре, молочные, холодные, сладкие).
5. Горячие блюда (рыба отварная и припущенная, жареная, тушеная, запеченная, блюда из котлетной (рыбной) массы, мясо отварное и припущенное, жареное, в соусе, тушеное и запеченное, субпродукты жареные, блюда из рубленого мяса и котлетной массы, птица отварная и припущенная, птица фаршированная, жареная, блюда из тушеной, рубленой птицы, блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, блюда из яиц и творога).
6. Сладкие блюда (горячие, холодные), фрукты.
7. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад).

8. Холодные напитки и соки.
9. Мучные хлебобулочные, кулинарные и кондитерские изделия.
10. Хлеб.

Меню должно соответствовать стилю заведения и его интерьеру. Папка меню может быть деревянной, украшенной цветным стеклом, латунью, кожаной с тиснением, сделанной из хорошей дорогой бумаги и т.д. Сложное в исполнении качественное меню, требующее долгой работы дизайнера, достаточно дорого стоит. Поэтому важно решить, по какому пути идти – делать упрощенный вариант, грамотно предлагающий ассортимент ресторана, или потратиться и сделать меню еще и предметом восхищения клиента.

Многие предприятия общественного питания в последнее время для привлечения внимания потребителей стали использовать различные рекламные приемы в меню. Так, например, первая страница меню оформляется как «Доска объявлений»; в меню указываются особенности приготовления блюд, нетрадиционного использования сырья, которые есть только в данном ресторане; выделяются страницы - «шеф рекомендует», «новые блюда», «дегустационное меню или дегустационные блюда», «десертная карта», цветные фотографии блюд и т.д.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Разработать различные виды меню для ресторанов, столовых, закусочных.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Виды меню
2. Требования к оформлению меню.
3. Основные принципы составления меню.
4. Последовательность расположения блюд в меню.
5. Требования нормативных документов к оформлению меню на предприятиях общественного питания.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №12

**Тема: «Столовые приборы»**

**Цель работы: изучить классификацию и способы использования столовых приборов.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2**

### Теоретическая часть

#### Основные предметы сервировки

Столовая вилка - используется в качестве: <ul style="list-style-type: none"><li>• главной/столовой вилки</li><li>• сервировочной вилки</li></ul>	
Столовый нож - применяется в качестве: <ul style="list-style-type: none"><li>• главного/столового ножа</li></ul>	
Закусочная/десертная вилка - используется в качестве: <ul style="list-style-type: none"><li>• вилки для горячих закусок</li><li>• вилки для пасты (макаронных изделий)</li><li>• вилки для салатов</li><li>• вилки для десертов (или пудингов)</li><li>• вилки для фруктов</li></ul>	
Закусочный нож - применяют в качестве: <ul style="list-style-type: none"><li>• вспомогательного ножа (для намазывания хлеба маслом или паштетом)</li><li>• ножа для горячих закусок</li><li>• ножа для сыра</li><li>• ножа для фруктов</li></ul>	
Нож для мяса <ul style="list-style-type: none"><li>• имеет зазубренное лезвие</li></ul>	
Рыбный нож - используется для: <ul style="list-style-type: none"><li>• рыбы</li><li>• подачи крупных кусков пищи или блюд нежной консистенции</li></ul>	
Рыбная вилка (с четырьмя зубцами) - используется для: <ul style="list-style-type: none"><li>• рыбы</li></ul>	
Столовая ложка - применяется для подачи блюд:	

<p>Суповая ложка - применяют для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• супа</li> <li>• пасты (в некоторых заведениях)</li> </ul>	
<p>Десертная ложка/ложка для пудингов - используется для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• десертов</li> <li>• пасты (в некоторых заведениях)</li> </ul>	
<p>Чайная ложка - используется для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• чая и кофе</li> <li>• коктейлей (например, креветочных или фруктовых)</li> <li>• мороженого</li> <li>• десертов, подающихся в креманках</li> <li>• в качестве ложки для сахара</li> </ul>	
<p>Кофейная ложки - используют для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кофе, подающегося в маленьких (кофейных) чашках</li> </ul>	

Дополнительные приборы, иногда входящие в сервировку стола

<p>Ложка для парфе применяется для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• десертов</li> <li>• мороженого</li> </ul>	
<p>Вилка для устриц</p>	
<p>Вилка для улиток</p>	
<p>Вилки для лобстеров (омаров)</p>	
<p>Щипцы для лобстеров (омаров)</p>	
<p>Нож для масла - используют для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подачи масла или паштета</li> </ul>	
<p>Вилка для пирожных - применяют для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пирожных</li> <li>• выпечки</li> </ul>	

Нож для сыра - используется для: • подачи сыра	
Щипцы для сахара	

Столовые приборы используемые для подачи пищи

Нож для нарезки мяса	
Хлебный нож	
Лопатка для торта	
Половник/ разливательная ложка	
Щипцы для орехов	

**Задания:**

6. Ознакомиться с методическими указаниями
7. Изучить теоретическую часть.
8. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
9. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
10. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Классификация столовых приборов.
2. Назначение столовых приборов
3. Использование столовых приборов в сервировке стола.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №13

**Тема:** «Столовая посуда»

**Цель работы:** изучить классификацию и назначение столовой посуды

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

### Теоретическая часть

В ресторанах используют посуду различных видов: фарфоровую, фаянсовую, стеклянную, хрустальную, керамическую, металлическую, деревянную, пластмассовую.

Ассортимент и количество столовой посуды регламентируют на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости залов, ассортимента количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания; Нормативы определены с учетом потребности Трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов на место (два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий - в моечной, четвертый - в сервизной).

Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.

Фарфоровая посуда имеет снежно-белый просвечивающийся черепок, лучший внешний вид и качество по сравнению с фаянсовой, обладает повышенными термическими свойствами, более высокой стойкостью глазури. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.

фаянсовая посуда не просвечивается даже в тонких слоях черепка, который имеет способность впитывать влагу. При легком ударе по краю изделия из фаянса оно издает тихий, глухой звук, что связано с невысокой температурой обжига черепка.

Выпускаемая для ресторанов фарфоровая и фаянсовая посуда отличается простотой и оригинальностью форм, высокой гигиеничностью. У этой посуды нет острых углов, что удобно при ее санитарной обработке. Некоторые тарелки изготавливают квадратной формы.

Фарфоровую и фаянсовую посуду, как правило, украшают каймой или рисунком малиново-розового, синего или палевого цветов. В настоящее время в ресторанах используют посуду разнообразных цветов - голубого, синего и даже черного. Посуду для ресторанов с национальной кухней оформляют национальным орнаментом.

Фарфоровую посуду используют: в ресторанах люкс - из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок: в ресторанах люкс класса - из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана; в ресторанах высшего "класса" - из фарфора не ниже восьмой группы, художественных разделок и в ресторанах I класса - из фарфора не ниже шестой группы.

Дни подачи хлеба, тостов, мучных кулинарных изделий служат, тарелки пирожковые (диаметром 175 мм) - при индивидуальном обслуживании; хлебницы, тарелки столовые мелкие (диаметром 240 мм) - при групповом обслуживании. При отсутствии специальных ваз хлеб можно подать на закусочной тарелке (обслуживание групп потребителей).

Для подачи холодных закусок применяют:

- тарелки закусочные (диаметром 200 мм) - их используют также в качестве подставочных тарелок под салатники и т. п.;
- салатники квадратные (размером 240., 360, 450 и 720 см<sup>3</sup>) - для салатов, солений, маринадов, грибов и др. - от 1 до 6 порций;
- лотки, селедочницы (длиной 250 и 300 мм; узкие-100, 150 мм) – для рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, сельди, шпрот, сардин, сайры и т. д.;
- блюда овальные (длиной 350400 мм) - для закусок и рыбной и мясной гастрономии, заказных блюд;
- блюда круглые (диаметром 300 и 350 мм) - для мясных и овощных закусок, канапе и заказных блюд;

- вазы (диаметром 240 мм) на низкой ножке - для фирменного салата (не менее чем на 2 - 3 порции), а также для свежих помидоров, огурцов или салатов из редиса и др.;
- соусники (емкостью 100, 200 и 400 см<sup>3</sup>) - для холодных соусов или сметаны - от 1 до 6 порций.

При сервировке закусочные тарелки предварительно расставляют на обеденном столе, остальные виды посуды используют для того, чтобы принести закуски из холодного цеха к подсобному столу.

Для подачи первых блюд предназначены:

- чашки бульонные (емкостью 300 см<sup>3</sup>) с блюдами - для бульонов, пюреобразных супов, а также для супов с мелко нарезанным мясом или курицей и другими продуктами;
- тарелки столовые глубокие (емкостью 500 см<sup>3</sup>, диаметром 240 мм) для супов полными порциями;
- в качестве подставочных тарелок под них обязательно используют столовые мелкие тарелки;
- тарелки столовые глубокие (емкостью 300 см<sup>3</sup>) - для супов полпорциями; в качестве подставочных тарелок под них применяют закусочные тарелки;
- суповые миски с крышками (на 4, 6, 8, 10 порций) - при обслуживании семейных обедов и групп туристов, участников съездов, конференций, конгрессов.

Широкое распространение в ресторанах получил глиняный горшочек для специальных блюд, который подают вместе с глубокой деревянной ложкой и ставят на подставочную тарелку,

Для подачи вторых блюд служат:

- тарелки столовые мелкие (диаметром 240 мм) - для рыбных, мясных, блюд из птицы, дичи и др.
- блюда круглые (диаметром 500 мм) - для блюд из птицы, дичи, овощных блюд, цветной капусты, куриных котлет и др.; на этих блюдах кушанье приносят из раздаточной и на подсобном столе раскладывают до тарелкам, которыми сервируют стол перед подачей вторых блюд. Для подачи десерта (сладких блюд) используют:
- тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) - для пудинга;
- тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) - для клубники со сливками и других сладких блюд. Для подачи горячих напитков применяют:
- чашки чайные (емкостью 200, 250 см<sup>3</sup>) с блюдцами - для чая, кофе с молоком, какао;
- блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;
- чайники для заварки (емкостью 250, 400 см<sup>3</sup>);
- чайники для кипятка доливные (1200-1600 см<sup>3</sup>);
- пиалы (250 и 350 см<sup>3</sup>) - для зеленого чая;
- кофейники - для кофе (800 см<sup>3</sup>) и черного кофе на 1, 4 и 6 порций (100 см на порцию);
- чашки (100 см<sup>3</sup>) с блюдцами - для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада;
- молочники (200 см<sup>3</sup>) - для молока к кофе или чаю;
- сливочки (25, 50 и 100 см<sup>3</sup>) на 1, 2 и 4 порции;
- вазочки - для варенья, сахара;
- розетки (диаметром 90 мм) - для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

Для подачи фруктов и кондитерских изделий предназначены:

- тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) - для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусочных тарелок рисунком с изображением фруктов; если таких тарелок нет, подают закусочные тарелки);

- вазы плоские на низкой ножке (диаметром 300 мм) - для пирожных и тортов круглой формы;
- пирожковые тарелки - для кондитерских изделий.

В зале ресторана на одно место предусматривают: пирожковых тарелок-4-5 комплектов, глубоких -1,5, столовых мелких - 3, десертных - 1,5, закусочных -2-3.

Из фарфора, фаянса в ресторанах используют также горчишницы (100 см<sup>5</sup>) со съемной крышкой, солонки закрытые (с надписью «соль»), перечницы закрытые (с надписью «перец»), пепельницы, сигаретницы и рюмки-подставки для яиц.

В ресторанах на судах и самолетах, а также в утренние часы для отпуска завтрака в обычных ресторанах пользуются посудой из фарфора или фаянса с закругленными утолщенными краями, которая прочна и удобна.

#### 1.2. Хрустальная и стеклянная посуда

При сервировке обеденных столов для подачи винно-водочных изделий и различных напитков в ресторанах категории люкс и высшего класса применяют посуду из хрусталя. Хрустальную посуду используют в основном для обслуживания приемов, банкетов, специальных мероприятий. В повседневной работе чаще всего применяют стеклянную посуду (табл.1).

Таблица 1 – Характеристика и назначение стеклянной (хрустальной) посуды

Наименование	Вместимость, мл	Назначение
Стаканы	250	Для горячих напитков (кроме кофе), соков, кисломолочных напитков
Креманки	250	Для сладких блюд, салатов-коктейлей
Графины (имеют сферический конусный корпус с узким горлом и притертой пробкой)	250-1200	Для наливки (при подаче в розлив) *
Кувшины (имеют ручку, оттянутый носик и крышку)	2750	Для воды, соков, морса, клюшона, фирменных безалкогольных напитков
Крюшонницы	300Q	Для приготовления и подачи клюшона, холодного пунша и др.
Салатники из закаленного, бесцветного стекла		Для салатов и других холодных блюд.
Блюдца-розетки		Для варенья, джема, меда и т.д.
Вазы:		
Чашеобразные		Для фруктов и кондитерских изделий
Плоские (плато)		Для торта и пирожных
Цилиндрические, конусообразные и другой формы		Для цветов

В зале ресторана на одно место предусматривают: ликерных и коньячных рюмок - 0,75 комплекта, рейнвейных и лафитных-2-3, фужеров (бокалов в виде большой широкой рюмки на высокой ножке)-3-5, бокалов для шампанского - 2.

При выборе бокалов и рюмок для сервировки стола пользуются известным правилом; их вместимость зависит от крепости напитка, чем крепче напиток, тем меньше должна быть вместимость рюмки.

При сервировке стола стеклянной или хрустальной посудой используют:

- рюмки ликерные (вместимостью 25 см<sup>3</sup>) - для ликера (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк);
- рюмки коньячные (типа «тюльпан») расширенные книзу и суженные кверху, на низкой ножке - в них наливают коньяк не более 25 см<sup>3</sup> (коньячные рюмки при предварительной сервировке на стол не ставят);

- рюмки водочные (50 см<sup>3</sup>) - для водки и горьких настоек, наливок;
- рюмки мадерные (75 см<sup>3</sup>) - для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската;
- рюмки рейнвейные (75- 100 см<sup>3</sup>) - для белого столового вина: цинандали, рислинга. Обычный цвет рюмки для белого вина- светло-зеленый;
- рюмки лафитные (1.00-125 см<sup>3</sup>) - для красного столового вина: мукузани, саперави, гамзы;
- бокалы (125 см<sup>3</sup>) цилиндрической формы, на ножке - для шампанского и игристых вин: донского, цимлянского, российскот;
- фужеры (250-280 см<sup>3</sup>) - для минеральной и фруктовой воды; их можно использовать и для пива;
- пивные кружки (250 и 500см<sup>3</sup>) расширенной книзу и зауженной кверху формы - для пива а пивных барах:
- стаканы чайные (200-250 см<sup>3</sup>);
- стопки конусные (100-150 см<sup>3</sup>) - для натуральных соков; стаканы цилиндрические (300 см<sup>3</sup>) - для виски со льдом и содовой водой и для пуншей со льдом;
- стаканы с утолщенным дном - для кофе гляссе:  
кувшины с крышками - для воды, кваса, различных соков;  
креманки на ножке, кремешки в виде блюдца - для компота, груш в сиропе, а также других сладких блюд;
- компотницы - для сладких блюд;
- розетки (диаметром 90 мм) - для варенья, сахара и лимона;  
салатники из утолщенного стекла - для зеленого натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;
- стаканы мерные (мензурки) из белого прозрачного стекла (емкостью 100, 200 мл), конической формы (150, 200 и 250 мл). На стакане емкостью 100 мл одна риска соответствует объему 50 мл, другая -100мл; на стакане емкостью 200 мл одна риска соответствует объему 150мл, другая - 200 мл. Мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов;
- бокалы - для гоголя-моголя (стеклянные вставки для яиц, смешиваемых с сахаром, в металлической подставке); приборы для специй: соли, перш, горчицы;
- вазы для фруктов (диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой до 200 мм), в зависимости от заполнения фруктами - 1, 2, 3 кг на вазу; могут быть цветные: синие, розовые, рубиновые, фиолетовые, на высокой ножке для сервировки фуршетных столов, на низкой ножке для банкетных столов, без ножки (типа ладьи); вазы для цветов (высотой 10-15 см);

Таблица 2 – Ассортимент и назначение столовой посуды

Наименование	Диаметр, мм Вместимость, г	Назначение
<b>Тарелки</b>		
Глубокая столовая	240 мм	Подача супов
Мелкая столовая	240 мм	Подача вторых горячих блюд
Мелкая закусочная	200 мм	Подача закусок
Мелкая пирожковая	175 мм	Подача хлеба, хлебобулочных изделий, гарниров к супам
Глубокая десертная	200 мм	Подача сладких блюд
Мелкая десертная	200 мм	Подача сладких блюд, фруктов, мучных, кондитерских изделий
<b>Блюда</b>		

Круглые, овальные	350 мм	Подача холодных блюд и закусок
<b>Салатники</b>		
1-, 2-, 3-, 4-, 6-, порционные	- -	Подача салатов, натуральных овощей, других холодных блюд
Селёдочницы и лотки	135,250, 300	Подача закусок из сельди, копченой рыбы, паюсной икры, шпрот, сардин
Ваза салатная на ножке	240	Подача салатов, натуральных овощей, других холодных блюд
Соусники	150 г	Подача холодных соусов, сметаны
100 г		
<b>Чашки с блюдцами</b>		
Бульонные	300 г, 500 г	Подача прозрачных пюреобразных супов и заправочных супов с мелко нарезанными овощами
Чайные	200 г	Подача чая, кофе с молоком, какао, шоколада
Кофейные	100 г	Подача кофе черного
<b>Чайники</b>		
Заварочные	500 г, 700 г	Для заварки чая
Доливные	700 г, 1000 г	Подача кипятка
Кофейники	1000 г, 500 г	Подача черного кофе
Сливочники	150 г, 200г	Подача сливок
Молочники	200г, 300г	Подача молока
Пиалы	150, 200 г	Подача зеленого чая, кумыса
Кесе	200, 300 г	Подача лагмана, сорпа и т.д.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
4. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
5. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Виды столовой посуды.
2. Назначение столовой посуды.
3. Использование столовой посуды в ресторане.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. -

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №14

**Тема:** «Столовое белье»

**Цель работы:** изучить классификацию и характеристику столового белья.

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК -2

### Теоретическая часть

Виды текстиля, используемого в оформлении ресторана:

- скатерть профессиональная
- наперон
- сет, раннер(столовая дорожка)
- юбка для банкетного стола
- чехлы для стульев
- салфетки
- шторы

Скатерть профессиональная - используется для сервировки любого стола. Скатерть может изготавливаться из различных материалов, но чаще всего - это лен и хлопок. Практичный вариант - ткань из смешанных волокон: лен с хлопком, лен с синтетикой. Такой состав позволяет сохранить опрятный вид, ткань не мнется.

Цветовая гамма текстиля для основной скатерти разнообразна и зависит от концепции всего ресторана. Профессиональное столовое белье обычно выглядит нейтрально, не принято излишне украшать и усложнять крой. Максимум, что может дополнить отделку - атласный кант.

Наперон - верхняя скатерть, которую кладут поверх основной скатерти. Его цвет подбирают так, чтобы подчеркнуть цвет главной скатерти: для темной - светлый, кремовый наперон, для светлой скатерти - темный, синий. Использование наперона имеет не только декоративное значение, а и вполне практическое:

- стильно и современно выглядит
- из-за небольшого размера имеет более низкую стоимость, чем основная скатерть. При этом может использоваться и без главной скатерти
- приглушает стук посуды, раздражающий посетителей
- при использовании наперона стирать скатерти приходится реже
- стирка самого наперона обходится дешевле, чем основной скатерти

Сет - это небольшая скатерть, подстановочная салфетка. Сет кладут под горячее перед каждым гостем заведения. Размер должен быть достаточным, чтобы разместить на нем тарелку, бокалы и приборы. Минимальный размер сета 30x40 см. Наиболее практичны и удобны сеты прямоугольной и овальной формы. Они должны держать форму, поэтому часто их шьют из более плотной ткани, чем скатерть.

Раннер( дорожка) - своеобразный вариант наперона, более узкий. Так же, как и наперон, кладется поверх основной скатерти вдоль или поперек стола. В этом случае раннер используют для создания эффекта "диалога" между сидящими напротив людьми, объединения их в одно пространство.

Дорожки можно использовать и без главной скатерти. Этот вариант оформления хорош, если стол имеет красивые резные ножки или фактурную столешницу из дерева. Такие варианты уместны для ресторанов с национальной кухней, пивных баров.

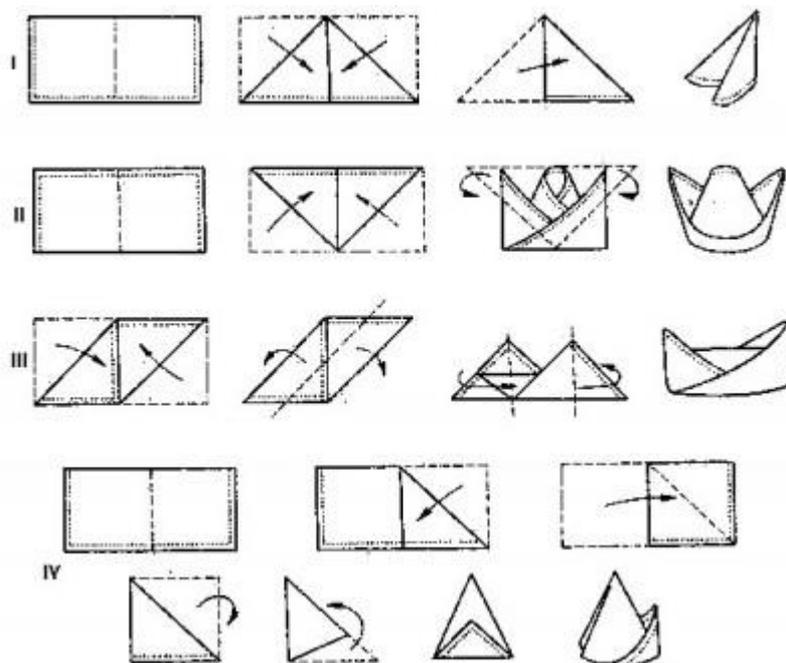
Юбка для банкетного стола - аксессуар, с помощью которого можно объединить несколько столов для банкета или фуршета. Банкетная юбка придаст элегантный и торжественный вид даже старым столам, а также - это хороший выход из ситуации, когда в вашем распоряжении несколько разных столов.

Салфетки – один из самых важных аксессуаров на праздничном столе. Существует два основных вида салфеток – тканевые и бумажные. Тканевые салфетки(большие по

размеру) обычно предназначены для расположения на коленях гостя(во избежание попадания пищи на одежду).

Бумажные же салфетки используются обычно непосредственно для приема пищи, и должны они располагаться в центре стола, так чтобы были доступны каждому. Если стол большой, стоит расположить салфетки в нескольких местах, так чтобы каждый за столом имел прямой доступ к ним.

Салфетки можно размещать на столе как в обычной салфетнице, так и выполняя из них оригинальные фигурки. Ниже на рисунке, вы можете увидеть четыре самых обычных варианта фигурок из салфеток.



Кстати, если застолье не предполагает первого блюда, но красиво сложенную салфетку стоит расположить на тарелке каждого гостя, однако помните, что в таком случае все салфетки должны быть одинаковыми, а в центре стола обязательно должен быть их запас из расчета 2-3 салфетки на гостя.

#### **Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Ответить на контрольные вопросы (по заданию), научиться складывать салфетки и стелить скатерть.
4. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
5. Выполненные задания сдать преподавателю.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Виды столового белья, используемого в ресторане.
2. Классификация столового белья.
3. Назначение столового белья, используемого в ресторане.

#### **Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №15

**Тема: «Барное стекло»**

**Цель работы: изучить виды барного стекла и способы его использования.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2**

### Теоретическая часть

Показателем уровня бара или ресторана, своеобразным индикатором, который расскажет клиенту о многих вещах, является барная посуда, которой пользуется заведение. Определяющим фактором выбора барной посуды является то, к какому виду относится ваше заведение, и для какой целевой аудитории оно работает.

По словам специалистов ресторанного бизнеса, количество позиций должно закупаться с приблизительным коэффициентом 1.3 –1.5 . То есть, если бару или ресторану для нормальной работы необходимо 100 бокалов, приобретать их нужно в количестве 130-150. Расчеты нужно ориентировать на период времени, когда в заведении час пик. Обычно это пятничный вечер. Необходимо учитывать, что часть посуды будет постоянно на столах, часть в мойке плюс двадцать процентов нужно отнести на потенциальный бой.

Анализ потенциальной публики определит их предпочтения в напитках. В зависимости от этих данных рассчитывается соответствующая барная карта. Посуда закупается согласно этим требованиям. Так, для пивного бара лучше подойдут кружки и пивные бокалы, для ночного клуба – рюмки для крепких алкогольных напитков и бокалы для коктейлей. Барная культура наших дней подразумевает огромное количество рюмок, бокалов, фужеров самых разнообразных форм и предназначения.

Среди необходимого минимума барной посуды специалисты отмечают наличие: пивных бокалов и кружек (180-1000 мл), бокалов для белого и красного вина (150-300мл), бокалов для мартини (20-100мл), фужеров для шампанского (160-190), коньячных бокалов (250-700мл), ликерных рюмок(25-100мл), бокалов для коктейлей с фруктами (400-500мл), рюмок (25-50 мл).

	<p style="text-align: center;">Бокал Мартини. Коктейльная рюмка</p>	<p style="text-align: center;">90-160 мл</p>	<p style="text-align: center;">Для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом Фраппе - на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).</p>
---	---	--	---

	<p>Шампань флюте</p>	<p>160-180 мл</p>	<p>Фужер для шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.</p>
	<p>Коньячный бокал. Бренди глас. Баллон. Снифтер</p>	<p>250-500 мл</p>	<p>Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.</p>
	<p>Харрикейн</p>	<p>400-480 мл</p>	<p>Бокал для тропических коктейлей.</p>
	<p>Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби</p>	<p>150-300 мл</p>	<p>Для подачи mix-drink, long drink - напитки большого объема и soft drink - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).</p>
	<p>Олд Фешнд. Рокс. Виски стакан</p>	<p>100-320 мл</p>	<p>Для подачи алкогольных напитков методами: on the rocks - в чистом виде со льдом. Mist-крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде и mix-drinks на основе виски.</p>

	<p>Ликерная рюмка. Пони. Кордиал</p>	<p>25-60 мл</p>	<p>Для подачи ликеров в чистом виде.</p>
	<p>Стопка. Шот. Джиггер</p>	<p>40-60 мл</p>	<p>Для подачи алкогольных напитков методом straight up, то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком.</p>
	<p>Пус-кафе</p>	<p>50-120 мл</p>	<p>Бокал для слоистых коктейлей.</p>
	<p>Бокал для Айриш кофе</p>	<p>240-280 мл</p>	<p>Для подачи горячих коктейлей.</p>
	<p>Шампанское блюдец</p>	<p>120-200 мл</p>	<p>Для подачи шампанского и игристых вин. Для подачи коктейлей, содержащих сливки.</p>

	<p>Шерри. Мадерная рюмка. Порт глас</p>	<p>80-150 мл</p>	<p>Для подачи крепленых вин, вермутов.</p>
	<p>Маргарита</p>	<p>200-250 мл</p>	<p>Для подачи коктейлей "Маргарита", замороженных напитков.</p>
	<p>Гоблит. Кубок</p>	<p>200-300 мл</p>	<p>Подразделяются на винные, пивные, коктейльные.</p>
	<p>Сауэр</p>	<p>100-150 мл</p>	<p>Для подачи коктейлей группы Сауэр (кислый).</p>
	<p>Пивной бокал</p>	<p>220-1000 мл</p>	<p>Для подачи пива и коктейлей с пивом.</p>

	Пивная кружка	250-1000 мл	Для подачи пива.
	Бокал для красного вина	150-300 мл	Для подачи красного вина.
	Бокал для белого вина	150-260 мл	Для подачи белого вина.
	Чаша для пунша	100-180 мл	Для подачи пунша.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
4. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
5. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Виды барного стекла, используемого в ресторане.
2. Классификация барного стекла.
3. Назначение барного стекла, используемого в ресторане.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. –

416 с.

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №16**

**Тема: «Виды меню»**

**Цель работы: изучить, различные виды меню.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2**

### **Теоретическая часть**

Меню - документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выходы блюд и цены). Как любой документ, меню должно иметь информацию об исполнителе услуги предприятия общественного питания, знаке обслуживания (при его наличии), а также подпись ответственного лица и печать предприятия.

Таким образом, меню выполняет в первую очередь функцию документа, что предполагает соблюдение определенных обязательных требований. Такие требования регламентируются Правилами оказания услуг общественного питания. К ним относятся:

- фирменное наименование (или традиционное наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций.
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров углеводов)

Кроме указанной функции, меню выполняет еще ряд информационных функций, являясь визитной карточкой, носителем рекламы.

Последовательность расположения блюд в меню - это принцип, основанный на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

В меню включают следующие группы блюд: холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы и вторые горячие блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Количество наименований каждой группы блюд устанавливает предприятие общественного питания, исходя из специализации производства.

На специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия: в кафе общего типа, детском, молодежном - с горячих напитков, в кафе-кондитерской - с мучных кондитерских изделий, в вареничной - с вареников, в чайных - с чая и т.д.

В зависимости от контингента потребителей, типа предприятий и принятых форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды:

- меню со свободным выбором блюд;
- меню комплексного обеда (завтрака, ужина):
- меню бизнес-ланча;
- меню дневного рациона;
- меню диетического и детского питания;

- банкетное меню;
- меню тематических мероприятий (Новогоднее, Масленица и т.д.).

При составлении меню учитывается наличие продуктов в кладовой, сезон, трудоемкость приготавливаемых изделий, квалификация поваров, спрос потребителей, доходность отдельных блюд, национальные особенности.

Основными нормативными документами при составлении меню являются; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Сборник рецептур блюд диетического питания, «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания», технические условия, технологические инструкции и технологические карты.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. И. М. Скурихин, В.А. Тутельян.

Химический состав пищевых продуктов.

При составлении меню придерживаются определенных правил расположения закусок и блюд:

Все меню построены по одному принципу, по которому закуски чередуются в строгой последовательности, которая описана далее:

1. Холодные закуски:

- рыбные,
- мясные,
- овощные.

2. Салаты:

- рыбные,
- мясные,
- овощные.

3. Горячие закуски:

- рыбные,
- мясные,
- овощные.

4. Первые блюда:

- Сначала бульоны,
- Заправочные супы (борщи, щи, солянка)
- Пюреобразные супы овощные, из курицы

5. Вторые горячие блюда (основные)

- Рыбные
- Отварная рыба или припущенная
- Рыба в соусе
- Жаренные
- Запеченные
- Мясные основные блюда
- Натуральные блюда из мяса (бифштекс, антрекот)
- Блюда под соусом (бефстроганов)
- Блюда из птицы и дичи (рябчики, цыплята)
- Овощные блюда

6. Гарниры

7. Десерты

Порядок разделов (закуски, салаты, первые блюда и так далее) вам нужно будет со временем выучить, а вот принцип РЫБА-МЯСО-ОВОЩИ всегда будет один и тот же. По такому принципу чередуются закуски и блюда во всех разделах, посмотрите выше, правда, не всё так сложно, как кажется с первого взгляда?

Фирменные блюда ресторана, как правило, выделяют и выносят на титульную страницу. Они являются лицом заведения и пользуются повышенным спросом. Как правило, официанты предлагают их гостям в первую очередь.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Разработать меню для ресторанов различных классов.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Меню - основной документ ресторана.
2. Правила составления меню
3. последовательность расположения блюд в меню

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №17**

**Тема: «Тематическое меню»**

**Цель работы: научиться составлять меню в зависимости от тематики.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2**

### **Теоретическая часть**

Различные праздничные даты сегодня становятся для рестораторов поводом обновить или дополнить меню, декорировать обеденный зал и подарить гостям отличное настроение.

#### *Пасхальное меню*

Широко отмечается в народе Пасха. В разных уголках мира есть собственные кулинарные пасхальные традиции. Рестораны спешат обновить меню и украсить заведение. Главные строчки в тематическом пасхальном меню занимают куличи и яйца. Сытные мясные блюда освежают салаты из сезонной зелени. Закуски: буженина, холодец, колбасы, подчеревок разбавляют всевозможные морепродукты и деликатесы из рыбы. В качестве основного блюда можно предложить запеченного до золотистой корочки поросенка или фаршированную утку. Актуальны различные запеканки, рагу.

Особое место в традиционной пасхальной кулинарии занимает выпечка. Помимо куличей, пирожков и рулетов с начинками, в качестве десертов подают к столу творожные пасхи, блины и нарезку из фруктов.

#### *Блюда ко дню святого Патрика*

Зеленый цвет активно присутствует в праздничном меню ко Дню святого Патрика. День святого Патрика (17 марта) — ирландский праздник, который полюбил весь мир. Все пабы и рестораны приглашают любителей пива отметить этот день с размахом. Главные позиции в меню отдают традиционным напиткам — элю и виски. Стеклопосуда для

ресторана, отмечающего День святого Патрика, должна быть качественной и крепкой. Есть разрешается все, что угодно: мясо, картофель, рыбу. В свое праздничное меню Вы можете включить аппетитный ирландский суп с зеленым горошком, картофельное пюре со свежим зеленым луком, боксти — блинчики из картошки, а также знаменитый в Ирландии картофельный пирог.

#### *День благодарения*

День благодарения — пожалуй, самый известный американский праздник. По старинной традиции в этот день (Thanksgiving Day) за одним праздничным столом собираются большие семьи, сразу несколько поколений. Все по очереди произносят слова благодарности за все хорошее, что произошло в их жизни. В нашей стране аналогов этому торжеству нет. Однако рестораны национальной кухни предлагают гостям блюда, символизирующие это торжество. На столе обязательно присутствуют фаршированная индейка с кисловатым сиропом из клюквы, сладкий пирог из тыквы, картофельное пюре, глазированные овощи и горячий яблочный сидр.

В календаре немало праздничных дней, которые могут послужить поводом для обновления Вашего меню. Вы сможете удивить гостей новыми кулинарными творениями и привлечь к заведению еще больше внимания.

При составлении вкладышей праздничного меню учитывайте не только способности шеф-повара, наличие ингредиентов и предпочтения гостей заведения, но и имеющееся на Вашей кухне оснащение. Для приготовления и хранения кулинарных изысков понадобится:

- тепловое оборудование: пароконвектомат ПК 6, электроплиты, конвекционная печь, жарочные шкафы, тепловые витрины, духовой шкаф, грили;
- охлаждающие установки: камеры шоковой заморозки, столы холодильные, шкафы и витрины;
- важную роль играет технологическое профессиональное оборудование: овощерезки, миксеры, блендеры, мясорубки, картофелечистки, куттеры, кухонные комбайны, слайсеры, тестомесы и т.д.

Технологическое оборудование для кафе, ресторанов и баров позволит быстро подготовить ингредиенты для широко спектра блюд. Не обойтись без вспомогательного и нейтрального оборудования: моечных ванн, стеллажей и производственных столов. Справиться с обилием посуды в ресторане помогут посудомоечные машины. Важное условие — Ваша техника должны быть рассчитана на интенсивную ежедневную эксплуатацию. Только профессиональные установки обеспечат длительную и бесперебойную работу предприятия общественного питания и принесут Вам прибыль!

#### **Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Разработать тематическое меню для ресторанов различных классов.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Тематическое меню - основной документ ресторана.
2. Правила составления тематического меню.
3. Последовательность расположения блюд в тематическом меню.

#### **Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №18**

**Тема: «Подготовка зала к принятию гостей»**

**Цель работы: научиться готовить помещение зала к приему гостей.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2**

### **Теоретическая часть**

Подготовка к обслуживанию состоит из ежедневной уборки торговых помещений, расстановки мебели, получения посуды, приборов, столового белья и сервировки столов. Уборка в торговых помещениях производится в утренние часы и заканчивается за 1-2 часа до открытия предприятия.

Подготовка торгового зала к обслуживанию осуществляется в 4 этапа:

- 1) Уборка помещения, расстановка столов и стульев, получение белья и накрытие столов скатертями.
- 2) Подготовка и получение столовой посуды и приборов к сервировке столов.
- 3) Сервировка столов.
- 4) Личная подготовка бармена или официанта.

1) Уборка помещения: ежедневная в течении дня, генеральная 2 раза в месяц. Моют мебель, холодильники, окна, витрины. Уборку производят в определённой последовательности в зависимости от типа уборки. Сначала подметают, а затем вытирают пыль при влажной уборке, и наоборот при сухой уборке. Для уборки используют пылесосы, электро-поломоечные машины, совки, вёдра, веники и т.д.

Уход за растениями, украшающих торговый зал.

С осветительных приборов тщательно удаляют пыль, проверяют их работу. Проветривают: воздух должен быть свежим и прохладным. Уборку заканчивают, метрдотель в ресторане осматривает качество и даёт дальнейшие указания по расстановке столов.

В течении дня при необходимости производится уборка (текущая - совком и веником).

Столы используются 2-4-6 местные.

При расстановке столов необходимо освободить главный проход-2 метра.

Расстояние между рядами столов -1,5 метров.

Столы ставят с расстоянием спинок стульев 35-50 см.

Расстояние между стульями за столом -30 см.

Расстояние столов, сервантов от стен -20 см.

Квадратные столы чаще в центре.

Круглые в нишах и в центре.

Прямоугольные у стен, и в середине зала.

2-х местные в нише у стен.

6-ти местные у стен по диагонали.

Не следует размещать столы на одной линии со входной дверью.

Столы можно расположить прямыми линиями, группами, зонами, шахматным порядком.

Бармен-официант осматривает столы, проверяет, находятся ли они в одном ряду в установленном порядке. Ровно ли стоят ножки. Он устраняет недостатки.

Проверяет кресла и стулья. Треснувшие и расшатанные заменяют.

2) Получают посуду, приборы протирают, наполняют соль, горчицу (не более чем на 1/3-1/2 флакона), заменяют воду в вазах.

При получении белья смотрят на его состояние: чистоту, отглаженность, накрахмаленность. Посуда должна быть без трещин, и сколов с одинаковым рисунком. Запас белья и посуды размещают в серванте и на подсобных столиках. Перед сервировкой столов официанты натирают посуду, столы накрывают скатертями. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25 см, но ниже сидения стула.

3) Сервировка столов может быть различной в зависимости от характера обслуживания (завтрак, обед, вечернее обслуживание, банкет). В ресторане минимальная предварительная сервировка столов состоит из закусочной и пирожковой тарелок, столовых вилки и ножа, фужера, льняной салфетки, солонки, перчатки, вазочки с цветами. В зависимости от принятого заказа официанты дополняют сервировку стола.

Сервировку стола начинают с расстановки посуды из фарфора, затем раскладывают столовые приборы, ставят посуду из стекла или хрусталя для напитков, салфетки, специи, цветы. Пепельницы не входят в обязательную сервировку, их ставят по просьбе посетителей.

При предварительной сервировке для завтрака слева на расстоянии 10-15см от края стола ставят тарелки, кладут вилки рожками вверх справа от пирожковых тарелок, ножи кладут на расстоянии 20-24см лезвием к тарелкам. Ручки вилок и ножей должны быть на расстоянии 2см от края стола. Затем между вилками и ножами размещают чайные ложки ручками вправо в 20-24см от края стола, расставляют фужеры, кладут или ставят сложенные салфетки, соль. Перец, вазочку с цветами. Салфетки можно положить на пирожковую тарелку.

Закусочные тарелки могут быть поставлены при предварительной сервировке столов для завтрака, но как правило их не ставят, так как блюда на завтрак подают уже уложенными на тарелки. В дневное время при обслуживании по меню обеденных блюд, когда посетителям предлагается и меню порционных блюд, включающее разные закуски, на стол ставят и закусочные тарелки.

Обязательным элементом при сервировке стола являются салфетки. В большинстве ресторанов при сервировке столов и обслуживании посетителей используют полотняные салфетки. Сложенная столовая салфетка помещается на стол для того, чтобы ею пользовались гости, и для украшения сервировки. Известно множество различных форм складывания салфеток. Но следует помнить, что чем меньше прикосновений рук к салфетке, тем она гигиеничнее. Однако в некоторых ресторанах поощряются более сложные стили складывания салфеток в эстетических целях.

Чтобы салфетка при складывании приобрела нужную форму, она должна быть средне подкрахмаленной, хорошо выглаженной, а в развернутом виде имела форму квадрата. Профессионально сложенная салфетка должна стоять сама по себе, без помощи столовых приборов или бокалов.

4) Подготовка персонала к обслуживанию. Большое значение имеет личная подготовка официантов к обслуживанию. От того, как подготовлен официант и как он ведет себя во время обслуживания, во многом зависит настроение людей, пришедших в ресторан. Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых готовится то или иное блюдо, какой оно имеет вкус, с каким гарниром и соусом подается, должен знать качество напитков. При этих условиях официант может дать полезный совет посетителю при выборе блюд, умело предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков. Официант должен соблюдать нормы этикета.

Официанты должны уделять большое внимание своему внешнему виду. Одежда и обувь должна быть единого образца и содержаться в чистоте. Опрятной должна быть и прическа, уделяется внимание чистоте рук и содержанию ногтей.

### **Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Выполнить подготовку зала к обслуживанию гостей.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

### **Контрольные вопросы:**

1. Уборка помещения, расстановка столов и стульев, получение белья и накрытие столов скатертями.
2. Подготовка и получение столовой посуды и приборов к сервировке столов. Сервировка столов.
3. Личная подготовка бармена или официанта.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №19**

**Тема: «Предварительная сервировка стола в ресторане»**

**Цель работы: научиться предварительно сервировать стол в ресторане.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК -2**

### **Теоретическая часть**

Процесс обслуживания потребителей состоит из таких элементов: подготовка зала к обслуживанию, встреча и размещения потребителей, прием заказа, получение и подача блюд, расчет.

Подготовка к обслуживанию включает уборку зала, расстановку мебели, получения столовой посуды, приборов и сервировки столов. Посуда и приборы, которые используются в процессе обслуживания, тщательно проверяют. Для устранения следов капель воды, пальцев рук посуду перетирают сухим полотенцем до безупречной чистоты.

Сервировка стола является составной интерьера зала и имеет большое значение для создания соответствующего настроения потребителей.

Основные требования относительно сервировки столов: простота, практичность, соответствие посуды блюдам, которые подаются, эстетичная направленность согласно со стилем предприятия. Сервировка стола может быть предварительной и дополнительной.

Предварительная сервировка зависит от вида обслуживания и предусматривает размещение минимального количества предметов - только тех, которые могут быть использованы при дальнейшем выполнении заказа. К ним принадлежат приборы для специй, пирожковые тарелки, фужеры, столовые приборы нож, вилка, ложка, салфетки.

Дополнительная сервировка проводится официантом в зависимости от меню принятого заказа.

Сервировка стола проводится в определенной последовательности: стол накрывается скатертью, потом ставятся тарелки, раскладываются приборы, ставятся фужеры, салфетки, приборы для специй. Каждый элемент сервировки должен иметь на столе свое место.

Столы накрываются так, чтобы заглаженный центральный шов скатерти был размещен по оси вдоль стола, и обе стороны и находились на одном уровне от пола. Края скатерти должны свисать не меньше чем на 25-35 см от крышки стола, но не ниже сидения стула.

Сначала ставится закусочная тарелка точно напротив стула. Расстояние от тарелки до края стола должна составлять приблизительно 2 см (рис.). Если на тарелке есть эмблема ресторана, то она повернута к середине стола. При банкетной сервировки закусочная тарелка ставится на мелкую столовую. Между ними целесообразно положить салфетку, не закрывая эмблему. Пирожковая тарелка ставится с левой стороны от основной (мелкой столовой или

закусочной) на расстоянии 5-10 см от нее в зависимости от количества приборов. Возможны разные варианты размещения пирожковой тарелки: нижние или верхние борта пирожковой и закуской тарелок расположенные на одной линии, или центры обеих тарелок находятся на одной линии.

Столовые приборы размещаются по правую сторону и по левую сторону от центральной тарелки: ножи ложатся по правую сторону лезвием к ней, вилки - по левую сторону зубцами вверх. Сервировка стола приборами официант всегда начинает с ножей, располагая их в направлении слева направо: столовый, рыбный, закуской. Вилки ложатся с левой стороны тарелки в направлении справа налево: столовая, рыбная, закуской (рис.). Потребитель в процессе принятия пищи пользуется приборами в обратном порядке.

Стол рекомендуется сервировать не больше чем тремя комплектами. В случае необходимости четвертый комплект (закусочные, нож и вилка) можно положить на закуской тарелку и салфетку.

Десертные приборы располагают перед закуской тарелкой в такой последовательности (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка. Нож и ложка размещаются ручкой вправо, вилка - влево. Чаще при сервировке кладется только один из десертных приборов или в паре: нож и вилка, ложка и вилка. Приборы кладутся на небольшом расстоянии от тарелки и один от другого.

Фужеры устанавливаются в центре за тарелкой или сдвигаются вправо к линии сечения верхнего края тарелки с концом первого ножа.

Полотняная салфетка ложится на закуской тарелку, бумажные салфетки ставятся в специальных подставках и вазах. Салфетки можно размещать также на пирожковой тарелке или непосредственно на скатерти между приборами (ножом и вилкой).

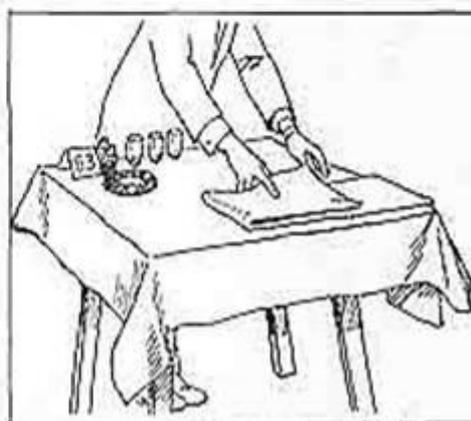
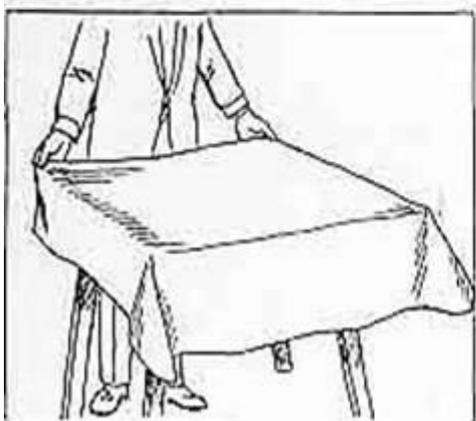
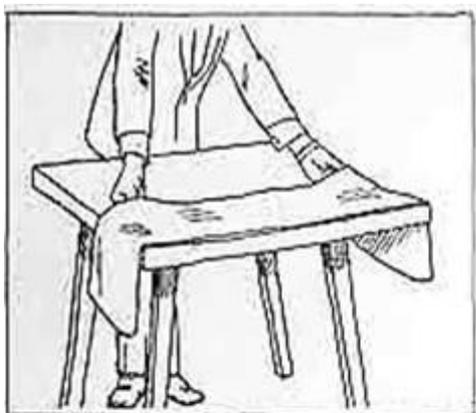
Вид предварительной сервировки стола зависит от времени приема пищи. Различают сервировку для завтрака, обеда, ужина, банкета, чая, кофе.

Для сервировки стола для завтрака берется пирожковая тарелка, закуской приборы, фужер для воды, кофейная или чайная чашка, салфетка. Однако в зависимости от условий работы ресторана также можно положить ножи для масла, чайную ложку, поставить закуской тарелку, фужер.

При обслуживании в обеденное время вариант сервировки другой: закуской и пирожковая тарелки, закуской приборы, столовые приборы (нож, вилка, ложка), фужер, рюмка, полотняная салфетка.

В вечернее время сервировка дополняется еще одной рюмкой, а ложка убирается.

Для предварительной банкетной сервировки: мелкая столовая (можно без нее), закуской, пирожковая тарелки, столовые (без ложки), рыбные и закуской приборы, фужер, бокал, рюмка, салфетка высокой формы. Можно положить десертные приборы за центральной тарелкой (в зависимости от меню заказа)



**Оборудование и материалы:** скатерти, салфетки, посуда столовая, приборы столовые.

### **Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Научиться осуществлять предварительную сервировку стола в ресторане.
4. Накрытие стола скатертью, «table box»
5. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
6. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
7. Выполненные задания сдать преподавателю.

### **Контрольные вопросы:**

1. Основные требования относительно сервировки столов
2. Предварительная сервировка стола.
3. Дополнительная сервировка стола.

### **Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

4. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
6. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №20**

**Тема: «Техника нарезки фруктовой тарелки»**

**Цель работы: научиться составлять фруктовую тарелку из пяти наименований фруктов.**

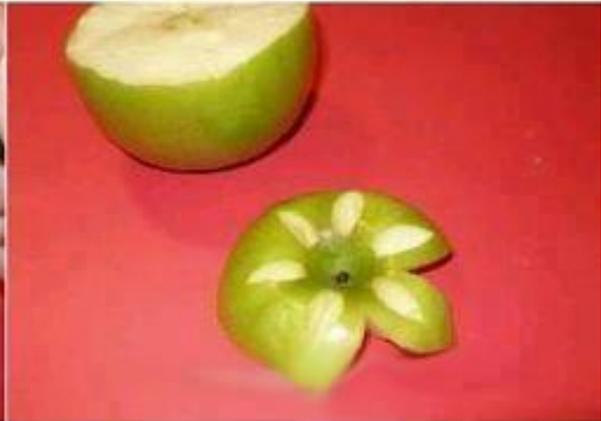
**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-2**

### **Теоретическая часть**

Для начала нужно выбрать фрукты и подготовить их. Чтобы не испортить праздник, ознакомьтесь с этими советами:

1. Выбирайте только свежие фрукты.
2. На них не должно быть повреждений и неровностей.
3. Промойте.
4. Делать нарезку нужно за несколько минут до подачи на стол, иначе фрукты истекут соком и потеряют свой вид.
5. Подготовьте острый нож.
6. Чтобы нарезка не потемнела, её можно смазать желе.
7. Подберите посуду. Обычно выбирают большую белую плоскую тарелку.







# Лебедь

**Материалы:** яблоко, гвоздика

**Варианты:** груша, нектарин, дыня (небольшая)

**Сложность:** \*\*

**Инструменты:** нож для резки овощей, палочки

**Использование:**

на порцию: нет

на блюдо: да

на украшение: да



## Последовательность действий:

1. Инструменты и материалы.
2. С одной стороны яблока отрезаем часть, из которой позже сделаем шею и голову лебедя.
3. Оставшееся яблоко положим плоской стороной на доску и сделаем вырезы в виде буквы «V». Следим за тем, чтобы они были сделаны под одинаковым углом с обеих сторон.
4. По обеим сторонам яблока повторим подобные вырезы.
5. Так выглядит тело лебедя после распределения всех вырезанных элементов.
6. Из той части яблока, которую мы отрезали заранее, вырежем голову и шею нашего лебедя. Глаз сделаем с помощью гвоздики. С помощью палочки соединим обе части друг с другом.
7. Готовое изделие.



**Оборудование и материалы:** фрукты, наборы для карвинга.

### **Задания:**

- a. Ознакомиться с методическими указаниями
- b. Изучить теоретическую часть.
- c. Научиться осуществлять нарезку не менее пяти фруктов различными способами при помощи ножа и форлигера.
- d. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
- e. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
- f. Выполненные задания сдать преподавателю.

### **Контрольные вопросы:**

1. Основные требования к оформлению фруктовых тарелок.
2. Способы нарезки фруктов.
3. Требования к хранению и подаче фруктовых тарелок.

### **Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №21**

**Тема: «Техника транширования рыбы и мяса»**

**Цель работы: научиться порционировать мясо и рыбу при подаче гостю.**

**Формируемые компетенции: ПК-11, ПК-2**

### **Теоретическая часть**

Важный фактор при траншировании — умение обращаться с приборами. Ими надо работать умело, быстро и уверенно, не касаясь мяса рукой (кроме тех случаев, когда надо вынуть длинные кости). Приборы и другая необходимая посуда должны быть безупречно чистыми.

Официант производит транширование легко и быстро, если у него уже есть навык правильного обращения с ножом и вилкой. Например, при резании угол наклона ножа относительно доски должен быть не более 30°, чтобы куски были шире, а указательный палец всегда должен находиться сверху ручки ножа.

Перед траншированием рыбу или дичь, приготовленные целиком, показывают посетителям.

*Транширование рыбы* (жареной, жаренной на решетке, запеченной и т. д.). Отделить куски рыбы от костей легко — труднее подать ее целыми кусками. У некоторых рыб плотная кожа, которую следует снять, у других — сразу вынуть кости. При траншировании рыбы имеет значение расположение костей: у большинства рыб они расположены перпендикулярно позвоночной кости, у некоторых — горизонтально.

У судака, кефали реберные кости расположены перпендикулярно позвоночной кости. Такую рыбу при траншировании кладут на одну сторону. Прежде всего удаляют плавники и снимают кожу, немного надрезав ее около головы и вдоль позвоночника. Воткнув один зубец вилки и слегка поднимая вилку, накручивают кожу, причем одновременно отделяют мякоть ножом, пока не дойдут до хвоста. После этого рыбу переворачивают на другую сторону и повторяют то же самое. Голову вместе с позвоночной

костью поднимают вилкой и кладут на отдельную тарелку. Кусочки рыбы с помощью ножа раскладывают на порции в тарелки, причем в каждую тарелку следует положить кусочки с хребтовой и брюшной частью рыбы. Кладут гарнир, поливают растопленным сливочным маслом и подают.

Использованную посуду убирают сразу после транширования рыбы.

Крупные рыбы нельзя переворачивать, их траншируют на блюде, на котором подают. Прежде всего убирают плавники и снимают кожу с одной стороны. Затем разделяют тушку на две половины. Верхнее филе без костей кладут на доску. После этого отделяют позвоночную кость и голову и кладут на одну часть блюда. В конце отделяют второе филе от кожи и кладут на доску. Оба филе очищают от мелких косточек и нарезают на порции, которые раскладывают по тарелкам, гарнируют и подают.

При траншировании плоских рыб, например камбалы, прежде всего ее очищают от плавников и отделяют плотную кожу. Затем рыбу разрезают на две части и вынимают позвоночную кость. Кожу, голову и кости оставляют на блюде, на котором была подана рыба, а кусочки рыбы раскладывают на порции по тарелкам.

*Транширование целого поросенка* производят на том же блюде, на котором подан поросенок. Поросенка кладут на брюшко. Прежде всего вырезают передние и задние ножки, вынимают кости и на доске нарезают мясо тонкими ломтиками, которые кладут на блюдо для разогревания. Кости помещают на отдельную тарелку. Потом вырезают корейку шириной 8—10 см с двух сторон позвоночника. Ножом надрезают мякоть вдоль позвоночника, одновременно отделяют мясо от ребер. Мякоть нарезают ломтиками поперек волокон, после чего кладут на блюдо для разогревания. В конце срезают мякоть с реберной части.

Позвоночник надрубает на более мелкие куски и укладывают на блюдо, на котором был подан поросенок.

Нарезанное и подогретое мясо раскладывают на тарелки, причем следует обратить внимание на то, чтобы каждому гостю было положено мясо от окорока, корейки и реберной части. Порции поливают горячим соусом и подают.

После подачи использованную посуду убирают. Блюдо с костями остается на подсобном столике или на тележке.

К холодному жареному поросенку подают хрен.

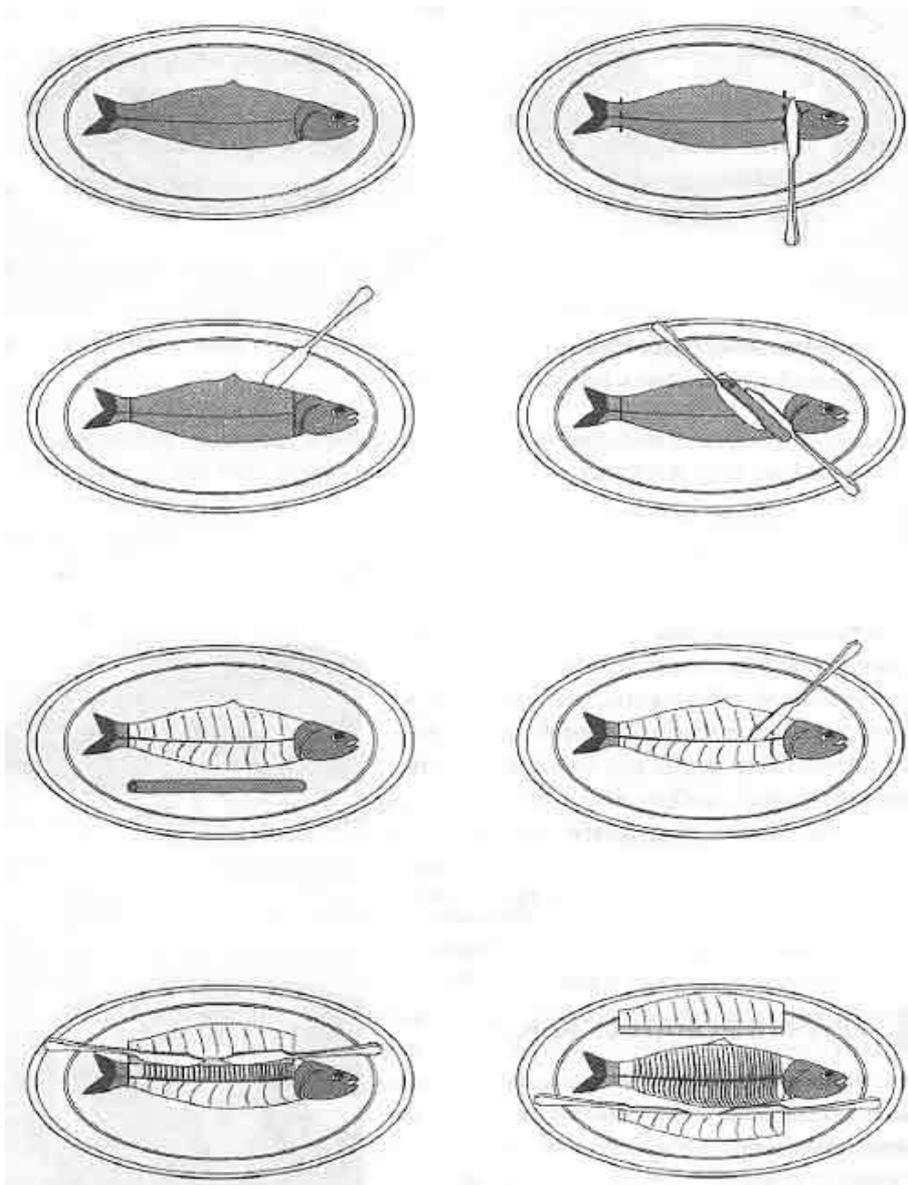
*Транширование седла барашка, зайца наипигованных или тушеных.* Транширование производят после того, как седло покажут посетителям и поставят на подсобный столик или на тележку. Перекладывают мясо с блюда на доску с помощью вилки. При траншировании позвоночник придерживают вилкой точно в середине, а нож движется около кости, причем нож держат наискось, чтобы мякоть отделялась. После того как отделена мякоть с наружной части седла, его переворачивают и тем же способом отделяют мякоть изнутри. Позвоночник кладут на тарелку, а если он длинный, разрезают пополам. Отделенное от костей мясо нарезают поперек волокон, кладут на блюдо и подогревают. Раскладывают по тарелкам на порции так же, как и при траншировании птицы.

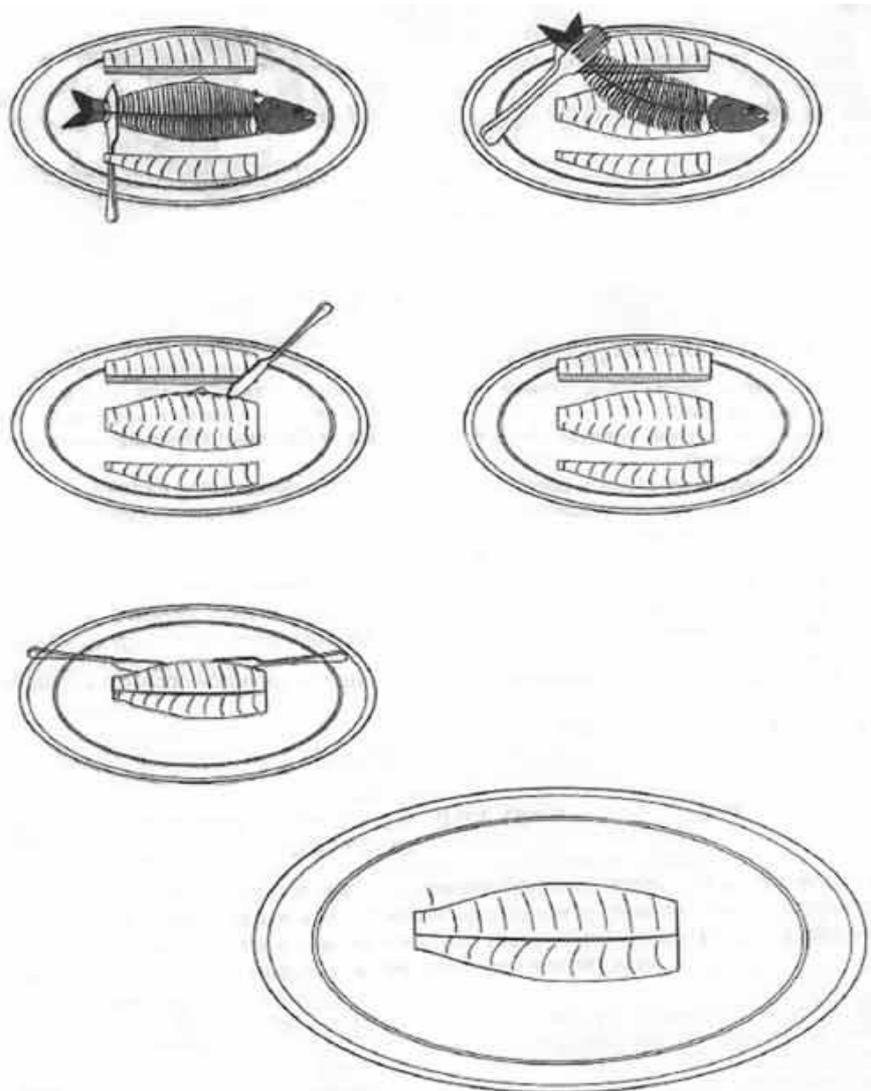
*Транширование птицы.* Курицу, индейку и фазана траншируют одним и тем же способом. Блюдо с подготовленной для транширования птицей ставят на столик или тележку справа от доски для транширования, слева — тарелки, на которые будут раскладывать порционные куски. Птицу перекладывают с блюда на доску с помощью ножа и вилки и кладут на спинку. Вилкой прижимают шейку к доске, а ножом отрезают обе ножки. При нарезке острие ножа направляется вдоль кости, чтобы легче отделить ножки. Затем отрезают крылышки и отделяют переднюю часть тушки от задней в продольном направлении. Кости грудной клетки и позвоночника птицы с помощью вилки складывают в тарелку для костей. Вилкой прижимают ножку, а ножом срезают мясо, чтобы отделить кости. Длинную кость можно вынуть, прижав вилкой, которую держат в левой руке, а правой рукой с помощью бумажной салфетки легонько поворачивают кость и вынимают ее. Отделенное от ножек и передней части мясо нарезают поперек волокон и кладут на блюдо. В это время на одной из

спиртовок разогревают гарнир, а на другой — соус. После того как разогреют гарниры, на ту же спиртовку ставят блюдо с мясом. Пока оно разогревается, доску и столик очищают. Мясо начинают раскладывать по тарелкам. На каждую тарелку по желанию посетителей кладут куски белого или темного мяса. На тарелки с порциями мяса кладут гарниры, поливают мясо птицы соусом и по желанию посетителей добавляют приправы и подают. Тарелку с костями убирают и уносят вместе с использованной посудой.

Транширование гуся и утки производится в той же последовательности, причем официант должен иметь в виду некоторые особенности строения этих птиц, а именно: их лапки короче и соединительные суставы находятся ближе к спинке, грудная косточка ровная и имеет корытообразную форму, белое мясо находится с двух сторон спинки, поэтому ее не следует перерезать.

При траншировании всех видов птицы нож должен идти вдоль костей, не разрубая их.





**Оборудование и материалы:** мясо крупнокусковые п/ф, рыба крупнокусковые п/ф, ножи, форлигер.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Научиться осуществлять транширование рыбы и мяса при помощи ножа и форлигера.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Основные требования к порционированию мяса и рыбы.
2. Способы транширования мяса и рыбы.
3. Требования к хранению и подаче тарелок с порционированным мясом и рыбой.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №22**

**Тема: «Техника фламбирования»**

**Цель работы: научиться фламбировать фрукты.**

**Формируемые компетенции: ПК-1, ПК-2**

### **Теоретическая часть**

В качестве горючего используют только крепкие спиртные напитки: коньяк, ром, водку, бренди.

Фламбированию можно подвергнуть практически любые продукты: овощи, рыбу, мясо, фрукты и ягоды. Мясо методом фламбе готовится дольше и требует сноровки и умения, поэтому в домашних условиях хозяйки делают фламбе чаще всего из фруктов или овощей.

Учитывая тот факт, что температура горения алкогольных напитков довольно высока, нужно соблюдать технику безопасности, чтобы не обжечься.

Перед тем как приступить к такому необычному приготовлению пищи, надо обзавестись соответствующей посудой. Современные сковородки с антипригарным покрытием для этой цели не подойдут. Поэтому лучше всего использовать сковороды из нержавеющей стали или чугуна. Они должны быть обязательно с длинной ручкой, чтобы исключить получение ожога.

### **Фламбе из банана**

**Ингредиенты:**

- бананы – 4 шт.;
- масло сливочное – 70 г;
- сахар – 80 г;
- лимонный сок – 40 мл;
- апельсиновый сок – 100 мл;
- коньяк – 50 мл;
- апельсиновая цедра – 1 ст. л.;
- мороженое.

**Способ приготовления**

- Разрежьте вдоль бананы на две части.
- Масло разделите пополам. Одну половину растопите на сковороде и обжарьте на ней бананы.
- В другую сковороду налейте апельсиновый и лимонный сок, положите сахар и оставшееся масло. Перемешайте и кипятите на маленьком огне примерно три минуты.
- В сироп положите обжаренные бананы и прогрейте всё вместе несколько минут.
- Приготовьте тарелки, на которые вы будете выкладывать свой десерт. Посыпьте бананы цедрой, полейте коньяком и подожгите. Когда огонь потухнет, переложите десерт на тарелки. Рядом положите порцию мороженого.



**Оборудование и материалы:** фрукты, наборы для карвинга.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Научиться фламбировать фрукты.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Основные требования к фламбированию блюд.
2. Соблюдение техники безопасности при фламбировании.
3. Этапы фламбирования различных блюд.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №23**

**Тема:** «Изучение основных приемов работы бариста»

**Цель работы:** научиться готовить эспрессо на полуавтоматической кофемашине .

**Формируемые компетенции:** ПК-1,ПК-2

**Теоретическая часть**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Эспрессо - напиток, который хорош как в чистом виде, так и в качестве главной составляющей множества напитков на основе кофе.

Температурный режим эспрессо:

- вода в группе +88...+92°C;
- эспрессо при выходе из носика холдера - около +85°C;
- эспрессо в чашке немедленно после экстракции - около +80°C.

Все, что соприкасается с эспрессо непосредственно в момент экстракции и до момента, когда напиток попадет гостю, должно быть прогрето - группа, холдер, чашка.

Шесть этапов приготовления эспрессо:

- 1) Подготовка холдера к работе
- 2) Дозировка кофе
- 3) Формирование кофейной таблетки
- 4) Подготовка группы к работе
- 5) Экстракция
- 6) Удаление отходов и чистка

Подготовка холдера к работе:

вынуть холдер из группы,

В ожидании заказов холдер должен прогреваться в группе; грубая ошибка - держать холдер на рабочем столе или в мойке.

насухо протереть холдер салфеткой или полотенцем.

2) Дозировка кофе

Подставить холдер под бункер дозатора кофемолки.

Насыпать порцию молотого кофе в холдер, нажав на рычаг дозатора (одна порция 6,5 - 7 г в одинарный холдер, двойная порция 13 - 14 г в двойной).

Правильная дозировка кофе обычно - полный холдер с небольшой горкой.

Два способа дозировки:

Автоматическая дозировка:

бариста использует настройки кофемолки (одно движение рычага = 1 порция)

Помол в холдер:

бариста включает кофемолку, во время помола постоянно двигает ручкой дозатора, чтобы молотый кофе сразу же ссыпался в холдер

### ПЛЮСЫ

легче наладить контроль за расходом зерна, меньше потерь

эспрессо готовится на только что смолотом кофе

### МИНУСЫ

у бариста меньше возможностей повлиять на качество эспрессо, варьируя дозировку

возможен перерасход, сложнее наладить контроль

Второй способ дозировки используется во время чемпионатов бариста, а также в "гурманских" заведениях.

Способ дозировки устанавливается менеджментом заведения.

■ Легко послушать тыльной стороной запястья по холдеру, чтобы молотый кофе равномерно распределился по всему объему и заполнил возможные пустоты.

■ Разровнять поверхность, удалить излишки кофе.

Цель манипуляций - сформировать по-возможности идеально ровную поверхность молотого кофе, не оказывая на него вертикального давления, чтобы избежать преждевременной прессовки. Техника бариста в данном случае определяется индивидуальными особенностями строения его пальцев и ладони. Можно использовать указательный палец, мизинец или ребро ладони - все, что имеет требуемую прямизну. Несколькими возвратно-поступательными или круговыми движениями "горка" кофе перемещается по поверхности. Затем излишки сметаются в бункер для молотого кофе.

### 3) Формирование кофейной таблетки

Опреть холдер о рабочий стол или край столешницы. Запрессовать кофе темпером (действие называется темперовка) с усилием 14 - 20 кг.

Легким движением по касательной стукнуть ручкой темперы по холдеру, чтобы со стенок фильтра осыпались незапрессованные остатки. Вторично запрессовать кофе темпером с усилием 14 - 20 кг.

Убедиться, что кофе в холдере запрессован ровно. Убедиться, что ободок холдера чист от кофейных крошек. Можно перевернуть холдер: правильно подготовленная кофейная таблетка не выпадет из него.

### 4) Подготовка группы к работе

Пролить горячую воду через группу в течение 3 - 4 секунд, чтобы восстановить рабочий температурный режим.

### 5) Экстракция

Вставить и закрепить холдер в группе.

Сразу включить пролив воды.

Промедление с включением пролива приведет к тому, что кофе в холдере начнет пригорать из-за высокой температуры группы.

Взять чашку с полки прогрева и подставить под носик холдера. С момента включения пролива до момента выхода напитка на это есть время 4 - 6 секунд.

Экстракция должна занимать  $25 \pm 3$  секунды, порция получаемого напитка составляет 25 - 30 мл. Бариста может контролировать время на глаз, включая и выключая пролив кнопкой ручного пролива. В полуавтоматических кофемашинах пролив останавливается автоматически (по прошествии определенного времени или после пролива определенного объема воды), в соответствии с запрограммированными параметрами.

### б) Удаление отходов и чистку

Вынуть холдер из группы.

Выбить кофейную таблетку в контейнер.

Протереть внутреннюю часть холдера от частиц кофе.

Вставить холдер в группу.

Аромат:

- положительные ароматы:

жареный, фруктовый, цветочный.

- отрицательные запахи:

дымный, прогорклый, травяной, соломенный, тухлый.

Вкус:

- Положительные оттенки вкуса:

кисловатый, винный, цитрусовый, шоколадный, приятная горчинка, цветочный, сбалансированный.

- Отрицательные оттенки вкуса:

вяжущий, земляной, мучнистый, деревянный, прокисший, медицинский (аптечный), пробковый.

Отрицательные запахи и вкусовые характеристики, проявляющиеся в эспрессо, могут быть как результатом использования некачественных зерен, так и следствием недобросовестного ухода за кофемолкой и эспрессо-машиной.

Оценивается по цвету, густоте, особенности структуры и устойчивости.

Крема образуется в процессе экстракции: протеины, жиры и высокомолекулярные сахара превращаются в эмульсию, выделяющиеся газы, вступая с эмульсией во взаимодействие, дают пенку. Характерный цвет появляется за счет карамелизации сахаров и окисления фенолов.

Если эспрессо был сварен правильно, крема:

- красновато-коричневая (цвета скорлупы ореха фундук);

- плотная, густая, толщиной свыше 2 мм;

- сплошная, без разрывов;
- однородная, без крупных пузырьков;
- устойчивая, держится свыше 2 - 3 мин.;
- "живая", восстанавливается после перемешивания напитка"
- имеет темно-коричневые полосы или пятнышки ("тигровая" или "леопардовая шкура").

Работа над ошибками:

- светло-коричневый цвет или малая плотность пенки → недостаточная экстракция по причинам: слишком грубый помол, недостаточная прессовка кофе, температура или давление ниже нормы;
- темно-коричневый цвет, заметные пузырьки → чрезмерная экстракция по причинам: слишком тонкий помол, чрезмерная прессовка кофе, температура или давление выше нормы;
- темный цвет с оттенками серового или землистого цвета → большое количество робусты в эспрессо-машине;
- неоднородная рыхлая пенка → неровная прессовка.

Использованная кофейная таблетка

Вид и структура:

Если эспрессо был сварен правильно, кофейная таблетка:

- чуть влажная,
- по текстуре - как пластилин,
- в контейнере сохраняет форму, не разваливается,
- ломается, но не крошится.

Ошибки:

- сухая и крошащаяся таблетка → слишком грубый помол, слишком большая порция кофе или слишком сильная темперовка;
- теряющая форму и "растекающаяся" таблетка → слишком мелкий помол, слишком маленькая порция кофе или слишком слабая темперовка.

**Оборудование и материалы:** кофе молотый, полуавтоматическая кофемашина.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.
3. Научиться варить эспрессо на полуавтоматической кофемашине.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Контрольные вопросы:**

1. Пошаговые этапы приготовления эспрессо.
2. Требования к качеству напитка.
3. Основные ошибки при приготовлении эспрессо и правила устранения .

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №24

**Тема: «Изучение основных приемов работы бармена»**

**Цель работы: научиться готовить классические алкогольные коктейли.**

**Формируемые компетенции ПК-1, ПК-2**

### Теоретическая часть

Алгоритм исполнения заказа в баре включает следующие действия бармена:

- при входе потребителя бармен обязан показать ему, что его приход замечен и ему здесь рады. Бармен должен выразить свои эмоции взглядом и располагающим выражением лица. При этом бармен должен держаться прямо, естественно, без угодливости;
- при подходе потребителя к стойке бармену следует поприветствовать его; завсегдатя бара можно назвать по имени, дать понять, что его помнят; завести небольшой разговор, расположить к дружеской беседе стоящего рядом;
- при приеме заказа бармен всегда должен находиться перед потребителем и смотреть на него. Подавать меню или карту вин или коктейлей бармен должен так, чтобы потребителю было удобно ее читать, не переворачивая;
- при выборе потребителем напитка бармен обязан дать исчерпывающую информацию об его качествах и вкусе. При отсутствии желаемого напитка следует предложить другой, а не просто отказать. Если потребитель не определился в названии напитка, бармен может попробовать ему предложить сначала более дорогой напиток;
- получив заказ, бармен во избежание ошибок должен его повторить.
- при выполнении заказа бармен должен стоять напротив потребителя лицом к нему. Подав напиток, бармен должен спокойно ждать, когда потребитель выпьет его, а увидев пустую посуду, не торопиться ее убирать. Убирать использованную посуду можно только при повторении заказа или после ухода потребителя. Нельзя ставить потребителя в неловкое положение, забирая сразу же пустую посуду и показывая тем самым, что ему или больше нечего делать в баре, или необходимо повторить заказ, что не всегда отвечает интересам потребителя;
- при прощании с потребителем бармен должен посмотреть ему в глаза, с улыбкой попрощаться и пригласить посетить бар еще раз.

В состав классического коктейля «Текила Санрайз» входит текила, гренадин и апельсиновый сок в соотношении 3:1:10 Крепость напитка 11.4%. для одной порции нужно взять:

- текила (прозрачная) — 45 мл;
- апельсиновый сок — 90 мл;
- гренадин — 15 мл;
- кубики льда — 5 штук.

Готовиться коктейль непосредственно в хайболе. Сначала заливается алкоголь, затем апельсиновый сок. По центру бокала аккуратно наливается сироп. Все компоненты перемешиваются между собой коктейльной ложечкой. В связи с тем, что жидкости имеют разную плотность, они немного расслоятся. В результате получается визуальный эффект солнца, выходящего из-за горизонта. Украшается классический коктейль долькой апельсина через соломинку.

**Оборудование и материалы:** текила (прозрачная) — 45 мл; апельсиновый сок — 90 мл; гренадин — 15 мл; кубики льда — 5 штук.

**Задания:**

1. Ознакомиться с методическими указаниями
2. Изучить теоретическую часть.

3. Научиться готовить классические коктейли.
4. Ответить на контрольные вопросы (по заданию).
5. Ответы оформить в рабочую тетрадь.
6. Выполненные задания сдать преподавателю.

**Список литературы, рекомендуемый к использованию по данной теме:**

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с.
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО.
3. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с