

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзузидзе Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования

Дата подписания: 19.09.2023 11:25:54

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

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 20\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

| <b>Содержание</b>       | <b>3</b> |
|-------------------------|----------|
| 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 №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 предназначению (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 закусочных 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 дворов, 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 ( $T_o$ )** 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 ( $T_v$ )** 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 ( $T_{обс}$ )** - 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 ( $T_{нп}$ )** 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 ( $T_{п}$ )** - 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  $T_{пот}$ .

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,<br>необходимое<br>для<br>изготовления |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|------------------------------------------------------|
|                       | время, необходимое для<br>изготовления партий<br>изделий, с | время, с | количество<br>изделий |                                                      |

|                                                      | 1      | 2      | 3      |        |       | одного изделия,<br>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<br>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<br>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:

$$ВБпл = Мщ \times Кмщ \times Д \quad (6)$$

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°. В этом секторе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгновенно. Угол эффективной видимости не должен превышать 30°. В среднем для человека угол обзора 120°, 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 заготконтор, 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 белокачанную 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 хлебозерке, 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 мясoproдуктов, 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 мясoproдуктов, 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 мясoproдуктов 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 ванной, 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 догоотовочных цехов является план-меню. Режим работы цехов устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и кулинарных изделий. Работа производственных бригад догоотовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии. Производственная программа и режим работы догоотовочных 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, порционирования 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 льезон 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:

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

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

$$H_{\text{дн}} = Z_a + Z_p + Z_n + Z_m + Z_c, \quad (11)$$

где  $Z_a$  - представительный набор;

$Z_p$ ,  $Z_n$ ,  $Z_m$ , - соответственно запас на среднедневную реализацию, на время приемки и подготовки товаров к продаже, текущего пополнения;

$Z_c$  - страховой запас в днях.

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

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

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 беругся 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.

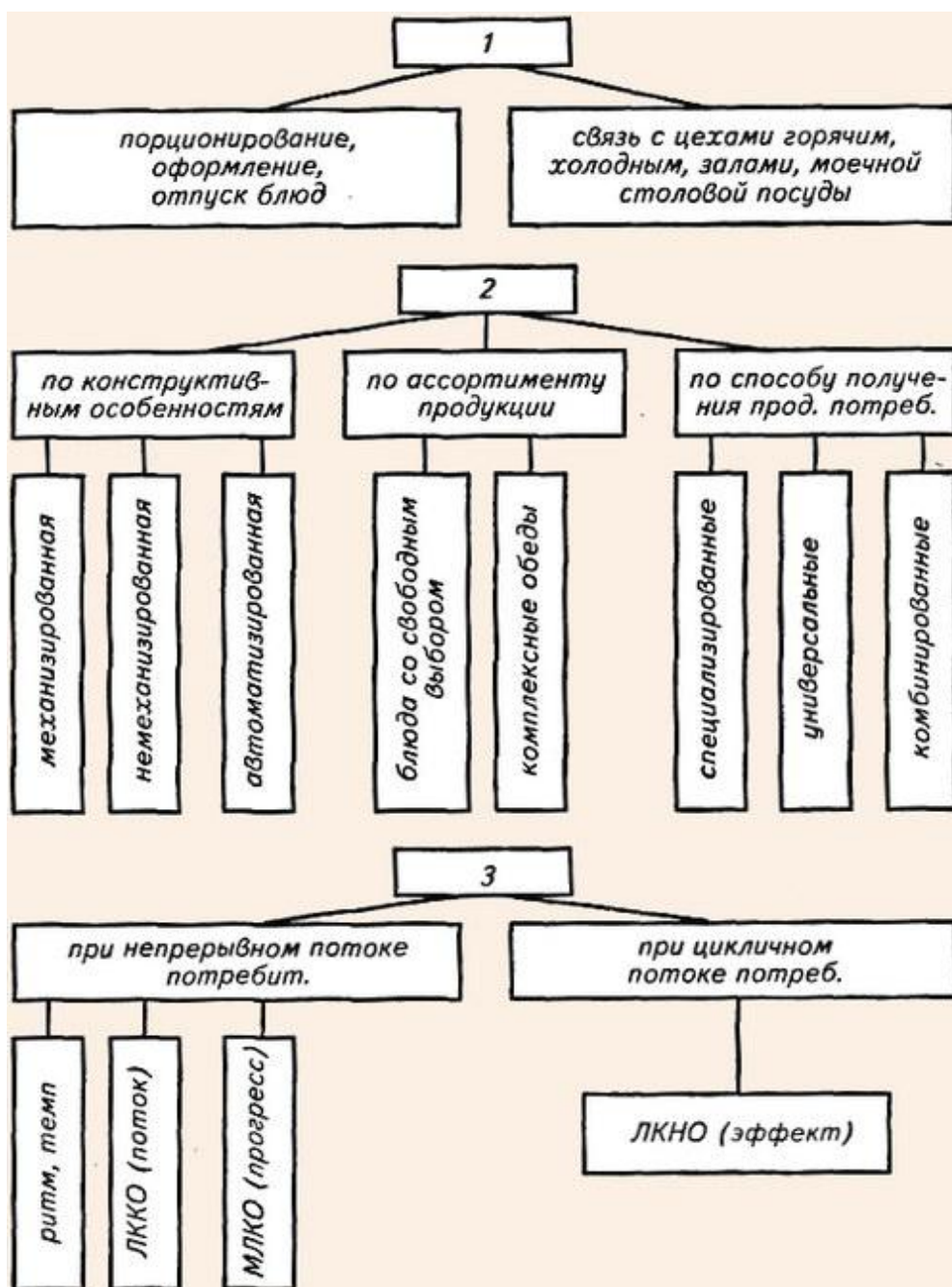
Раздача должна иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане - с сервизной, буфетами, барной стойкой. По своему расположению раздача может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении.

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.

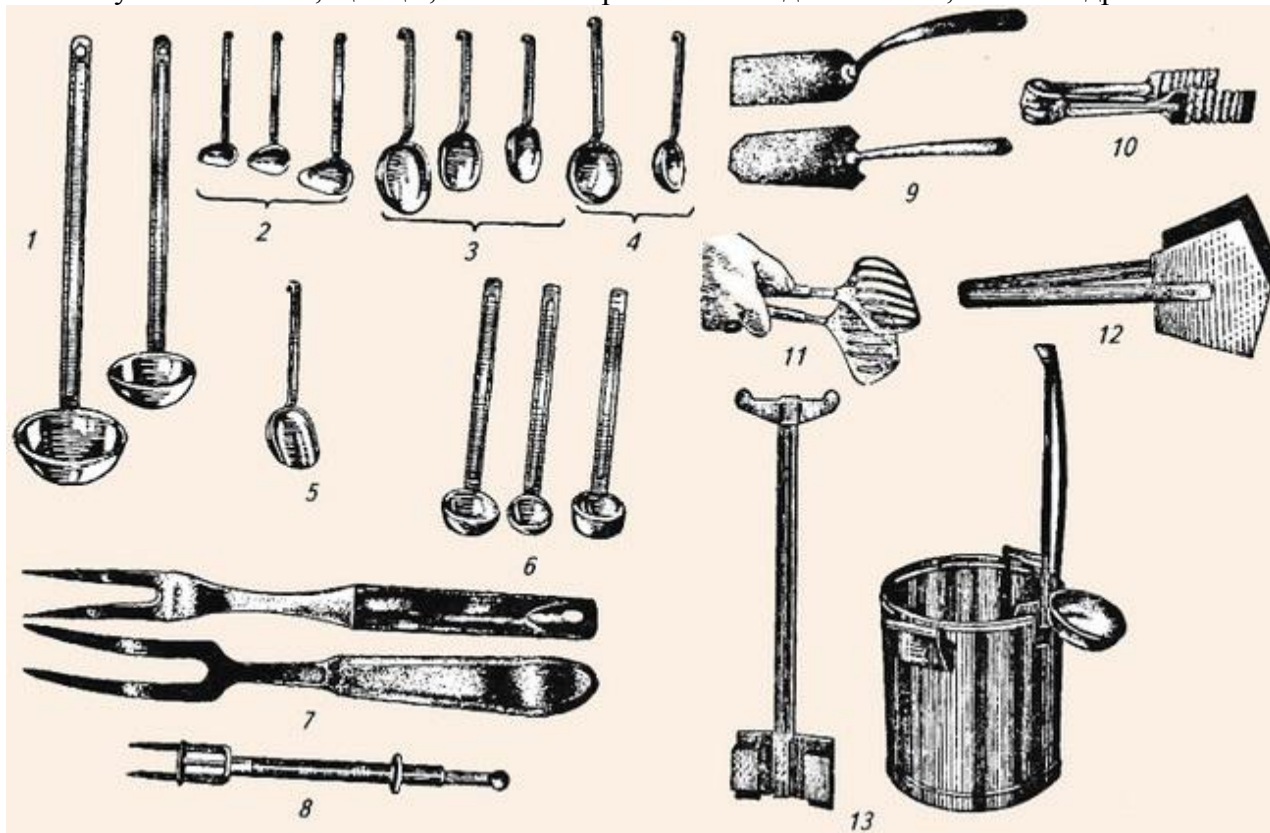


Рис. Раздаточный инвентарь:

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

**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 c